



# 学校給食だより

第238号

令和7年3月1日  
発行

編集・発行 公益財団法人 滋賀県学校給食会 大津市京町四丁目3番28号 TEL: 077-522-3066  
この給食だよりは滋賀県学校給食会ホームページでもご覧になれます <https://www.shigakyu.or.jp>



## 笑顔あふれるランチルーム給食 東近江市立市原小学校

昨年度9月より、4年生から6年生のランチルーム給食を再開しました。今年度11月には、全校児童がランチルームでたてわり給食を楽しみました。

久しぶりの全校でのランチルーム給食は、笑顔あふれる楽しい時間になりました。



詳細は8ページ

### もくじ



- 『笑顔あふれるランチルーム給食』東近江市立市原小学校・・・・・・・・・・ 1・8
- 2024年湖っ子食育大賞が決定しました！・全国学校給食週間の紹介・・・・・・・・ 2
- 新商品 滋賀県産まるごと玄米だんごが給食に登場しました！・・・・・・・・ 3
- わたしたちの広場・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4～5
  - 田上小学校 豊郷小学校 木之本小学校 老蘇小学校
  - 守山南中学校 マキノ南小学校 七郷小学校 玉川中学校 高宮小学校
- ギョギョッと美味しい湖魚(こぎょ)のお話 滋賀県農政水産部水産課・・・ 6
- わが町の自慢献立・自慢料理 野洲市学校給食センター・・・・・・・・・・・・ 7

## 2024 湖っ子食育大賞が決定しました！

滋賀県教育委員会では、学校の特色を生かした食育の取組を「湖っ子食育大賞」として表彰しています。

2024年度の受賞校を紹介します。



- < 大 賞 > 守山市立速野小学校
- < 優秀賞 > 栗東市立葉山幼稚園  
甲賀市立信楽小学校  
東近江市立玉緒小学校  
滋賀県立聾話学校

大賞の守山市立速野小学校は、児童による積極的な委員会活動での残食を減らす取組や、地域の野菜生産者との連携、栄養教諭による給食時間や教科での計画的な指導など、学校全体で食育を推進されています。

優秀校でも動画教材を作成し指導を行うなど、ICTを積極的に活用した食育が行われています。



表彰記念品の盾（県立信楽高等学校製作）、副賞は（公財）滋賀県学校給食会より贈呈いたします。

## 全国学校給食週間～各市町の献立を紹介します～

滋賀県教育委員会事務局保健体育課

1月24日から30日は全国学校給食週間でした。学校給食の意義や役割等について、理解と関心を高め、学校給食のより一層の充実と発展を図ることを目的に毎年全国で実施されています。県内の学校でもこの期間を中心に、地場産物や郷土料理、特色のある料理を取り入れた献立が提供されました。

### 守山市（小学校8校・中学校4校）

#### \*\*\*守山の食材を味わおう\*\*\*

毎月「守山の日」に、守山市内で生産された農作物や特産物を多く取り入れた献立を提供しています。「もりやまパール野菜」は、赤野井湾で真珠の養殖が行われた後の貝殻を、捨てずに肥料にして育てられた野菜です。地域の恵みに感謝して食べる心を育てたいと考えています。

#### 【こんだて】

コッペパン 牛乳  
ウインナーケチャップソース  
パールキャベツのサラダ  
守山矢島かぶらの  
クリームシチュー



### 近江八幡市（近江八幡市学校給食センター）

#### \*\*\*近江八幡市の郷土料理を味わおう\*\*\*

打ち豆汁は、安土城の城下町に古くから伝わる郷土料理です。近江八幡市の特産品である赤こんにゃくや、でっちようかん、びわ湖でとれた、いさざも取り入れました。ふるさとの食を味わう献立です。

#### 【こんだて】

ごはん 牛乳  
いさざの甘酢がらめ  
赤こんにゃく煮  
打ち豆汁  
でっちようかん



### 長浜市（長浜北部学校給食センター）

#### \*\*\*カルシウムについて知ろう\*\*\*

骨や歯をつくる役割を担う栄養素であるカルシウムは、成長期に特に必要な栄養素の一つです。そこで、カルシウムがたっぷりとれる献立で、チーズ、野菜、チンゲンサイ、ごまを使用しました。カルシウムを多く含む食べ物を知り、成長期に欠かせないカルシウムについて学ぶ機会になりました。

#### 【こんだて】

黒糖コッペパン 牛乳  
チーズオムレツ  
野菜のごまサラダ  
チンゲンサイのクリームスープ



### 滋賀県立草津養護学校

#### \*\*\*国スポ・障スポが今年は滋賀県であるよ！ 昨年の開催地「佐賀県」のご当地メニューを食べよう！\*\*\*

佐賀県のレストラン等で30有余年愛され続けている「シシリアンライス」を、子ども達が食べやすいようにアレンジしました。「だぶ」は冠婚葬祭の時に作られる郷土料理で、根菜類をたくさん使用しているので冬にぴったりの献立です。給食をきっかけに地理やスポーツに関心が深まる良い機会になりました。

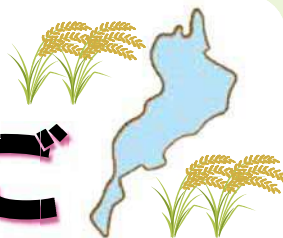
#### 【こんだて】

シシリアンライス（ごはん、  
味付け豚肉、野菜炒め、  
エッグフリーマヨネーズ）  
牛乳 だぶ



# 原材料は滋賀県産玄米だけ!!

## まるごと玄米だんご



### 学校給食に登場しました!



全国味めぐり～大分県～  
献立

- ・麦ごはん
- ・ねぎ塩ぶた丼
- ・牛乳
- ・とり天
- ・**だんご汁**

(まるごと玄米だんご使用)

野洲市学校給食センター提供



～滋賀県の特産物や  
地場産物を活用した献立～

献立

- ・コッペパン
- ・牛乳
- ・タンドリーチキン (近江鶏使用)
- ・ジャーマンポテト  
(滋賀県産じゃがいも使用)
- ・**玄米だんご入りスープ**

(まるごと玄米だんご使用)

野洲養護学校提供



献立

- ・もち麦ごはん
- ・牛乳
- ・さわらの香味焼き
- ・大根なます
- ・**お雑煮風汁**

(まるごと玄米だんご使用)

長浜北星高等学校提供



お雑煮のお餅のような食感でもちもちしていておいしかった! 煮崩れもなく、食べる時にもしっかり団子の形をしていてよかったです。滋賀県産の玄米を使用した団子ということで、より関心を持って食べられたように思います。などの感想をいただき大変好評でした。滋賀県給食会のホームページでもご覧いただけます!

【冷凍】 1袋 1kg 104個～107個入

【大きさ】 1粒 10g 直径約3cm

【賞味期限】 240日

【調理方法】 冷凍のまま沸騰したお鍋や、スープなどに入れて1分半ほど煮込んで完成です!

【特徴】 鍋にも、食缶にも、だんご同士もくっつかない!

煮込んでも煮崩れしにくい。

玄米のプチプチした、食感が楽しい。



※揚げ調理は玄米だんごがとびはねることがあるため、おすすめしていません。

だんご汁、お味噌汁、スープ、シチュー、グラタン、煮物、きな粉をまぶしたり、フルーツポンチ等様々な料理に活用いただけます。

※滋賀県学校給食会は、市町・各給食センター・県内学校等へ物資を供給しています。個人には販売することはできません。

玄米だんごの活用レシピは滋賀県学校給食会のホームページでご覧いただけます。

<https://shigakyu.or.jp>

滋賀県学校給食会

検索





## おいしい給食

豊郷町立豊郷小学校  
4年 嶋瀬 樹里

私のママは、調理員の仕事をしています。ママの仕事は、こしがいたくなるぐらい大変だそうです。でも「給食おいしかったです」と言ってもらえると嬉しいと言っていました。家でも「今日の給食おいしかったよ」という話をよくします。

私は給食で出る、ブロッコリーとハムのいため物が大好きです。でも、コーンは苦手です。苦手な物をへらすこともあるけれど、のこさず食べるようにしています。これからも、作ってくれている人に感しゃして、のこさず給食を食べたいです。

## 毎日おいしい給食



長浜市立木之本小学校 2年 田中 愛良

## 「きゅうしょく」



大津市立田上小学校  
1年 ひぐま はの

いただきます おいしいきゅうしょく ごちそうさま

1年 くやま まさと

おいしいね すききらいせずにたべる ありがとう

2年 ささ木 陽

ありがとう いつもおいしい きゅうしょくを

2年 中村 むつき

バランスが めっちゃいいな きゅうしょくは

## 私の大好きな給食！

近江八幡市立老蘇小学校  
6年 高口 あこ

給食センターのみなさん、いつもおいしい給食を作っていただき、ありがとうございます。私は食べるのがとても大好きで、いつも給食カレンダーを見ながら、わくわくしています。

また、私たちのクラスでは給食の残食がたくさん出ないように、みんなで協力して食べています。毎日、おいしい給食のおかげで勉強をがんばることができます！

私もクラスのみんなも、給食の時間が毎日楽しみです。これからもたくさん給食を食べて勉強をがんばります！！

## 新しい食との出会い



守山市立守山南中学校  
3年 岩谷 心優

世界には、私たちが知らない食材や食べ物がたくさんあります。私は、小学校一年生から今までの間で様々な食べ物と出会いました。例えば、日本の都道府県の料理や、日本を出て、世界の料理が給食では出てきません。知らない食材や料理が出てきた時、最初は、「おいしいのかな？」と思いましたが、実際に食べてみると、おいしかったり、いつの間にか自分の好きな食べ物になっていたりします。給食は、いろいろな国や都道府県でどんな料理が食べられているのかを、知ってもらう力を持っています。

## 体や心の栄養



高島市立マキノ南小学校  
保護者 伊吹 美歩

私の子ども時代は、いつも母が作ってくれるお弁当でした。小、中、高と12年間毎日です。自分も母になった今、本当に大変な苦労だったと思います。愛情たっぷりのお弁当を作ってもらえたことに感謝の気持ちでいっぱいです。

そして現在、我が子らは栄養をしっかりと考えて作ってくださる給食をいただいております。献立表を眺めて楽しみにする姿や、いただいた感想を話してくれる姿を見てありがたいことだと感じています。母の愛情弁当のようにお腹も心も満たされ、次への活力となる給食をいつもありがとうございます。

## それぞれにとっての給食



彦根市立高宮小学校 栄養教諭 梅田 朱里

今日の給食は鶏肉のゆず味噌焼き。いつものように、「今日の給食どう？」と尋ねる。美味しい、という言葉の後に「ゆず胡椒と同じ味がした」「ごはんが進む」「味噌と酸味のバランスが丁度いい」などさまざまな感想が返ってきた。

食事の楽しみ方は人それぞれ違う。その子がどんな思いで食事をしているのか、それをどんな言葉で表現してくれるのか毎日楽しみだ。どんな言葉が返ってくるだろう、そんなことを考えながら今日も教室に向かう。



長浜市立七郷小学校  
3年 津田 彩羽

## 食べる力を生きる力に！



草津市立玉川中学校  
教諭 地海 拓未

コロナ禍で開始した本市中学校給食は、食育を担う教員にとって戸惑いや不安から始まりました。一方、生徒たちは小学校での経験があり、生徒会で給食に関する活動をいくつも発案してくれました。その一つ「フードロスゼロ祭」は、生徒が生産者や調理員、配膳員に思いを馳せると共に本校研究主題「自ら課題を見つけ、協働の学びを推進し、行動する生徒の育成」に迫る学習となりました。今後も栄養教諭と連携し、給食を楽しく味わいながら、生きる上で大切なことを考えたり実践したりする機会を作りたいと思います。

# ギョギョッ!と美味しい湖魚(こぎょ)のお話

滋賀県農政水産部水産課



## ●琵琶湖漁業の特徴

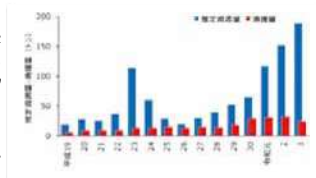
独特の漁法を用いて発展し、現代に受け継がれてきた琵琶湖漁業は、世界農業遺産「琵琶湖システム」の中心的な営みにも挙げられています。現在でも四季折々の漁業が営まれ、季節の風物詩となっています。



えり漁

## ●琵琶湖漁業の現状

現在、琵琶湖漁業は、在来魚介類の減少や漁業者の減少・高齢化などにより非常に厳しい状況になっています。一方で、関係者と一体となり資源回復の取組を進めてきた結果、ホンモロコなどの一部の魚種が増加傾向にあるなど、明るい兆しも見えてきました。



ホンモロコの漁獲量および推定資源量の推移

## ●湖魚の美味しさを知り、食べてもらうための取組

水産課では、多くの人々に湖魚食材の魅力を知って頂けるよう、学校給食用サンプルとしての湖魚の提供や出前授業の実施、大学と連携した湖魚メニューの開発等に取り組んできました。その一例をご紹介します。

### (1) ホンモロコに合う「たれ」作り

(草津市立山田小学校)

山田小学校では、4年生の児童さんたちが、学級で考えた湖魚メニューを自分たちで調理し、実際に食べる取組をされています。令和6年12月には、水産課から材料となるホンモロコの提供と、琵琶湖漁業やホンモロコの説明



調理実習の様子

をさせて頂き、その後の調理実習で「たれ」作りと試食をされました。児童さんたちの反応は、「魚が苦手だったが、自分で作ると美

しかった」「家でも作ってみたい」などと好評でした。



4種の「たれ」で味比べ

### (2) 学校給食向け湖魚メニューの開発

(滋賀短期大学)



試食会の様子

滋賀短期大学生活学科の学生さんには、令和3年から湖魚を用いた学校給食メニューの開発に取り組んで頂きました。滋賀県には美味しい湖魚食材があることを、学生さんだけでなく市町の栄養教諭・学校栄養職員さんに知ってもらうため、勉強会と試食会を実施してきました。令和3年から5年までの間に8種の湖魚を使った28品の新メニューが開発され、その中には実際に市町の学校給食として採用されたものもあります。



湖魚を使った新メニュー(一部)

## ●終わりに

湖魚を食べることは、魚を増やす活動や環境保全活動といった漁師さんたちの琵琶湖を守る取組を支える事につながります。これからも、琵琶湖と水産業を守っていくために湖魚の魅力をもっとPRしていきますので、応援をよろしくお願いします。

水産課では湖魚の魅力やおいしい情報をお届けしています!



<琵琶湖八珍HP>



わが町の

# 自慢献立 自慢料理

野洲市学校給食センター  
栄養教諭 松村あゆみ

野洲市は琵琶湖の南部に位置し、近江富士と呼ばれる三上山があり、自然豊かな町です。平成16年に中主町と野洲町が合併して野洲市となりました。幼稚園4園、こども園4園、小学校6校、中学校3校の合計17校約5700食の給食をひとつの給食センターで作っています。

毎月の給食には「鉄たっぷりの日」「食物せんいたっぷりの日」「カルシウムたっぷりの日」「外国料理」「全国味めぐり」などをとりいれています。お米は野洲市産のコシヒカリを使用しているほか、市内産の野菜を使用するようにしています。

## 豆と根菜の キーマカレー



キーマカレーにすることで苦手意識の強い豆や根菜を多く食べられるように工夫しています。

### 材料 (1人分)

|          |      |
|----------|------|
| 米        | 60g  |
| とりひき肉    | 10g  |
| ぶたひき肉    | 30g  |
| 赤ワイン     | 2g   |
| おろししょうが  | 2g   |
| おろしにんにく  | 0.5g |
| たまねぎ     | 45g  |
| にんじん     | 15g  |
| 豆と穀物ミックス | 15g  |
| れんこん     | 10g  |
| ごぼうささがき  | 10g  |
| トマト缶     | 10g  |
| コンソメ     | 0.5g |
| ケチャップ    | 4g   |
| ウスターソース  | 1g   |
| カレールウ    | 7g   |
| カレー粉     | 0.2g |
| 水        | 30g  |

A

B

### 作り方

- ①米は洗米し、浸漬します。
- ②たまねぎ、にんじんは粗いみじん切りにします。
- ③れんこんは皮をむいて2センチの角切りにします。
- ④ひき肉とAと一緒に炒める。
- ⑤④に火が通ったらBと調味料をいれて煮ます。



### 外国料理～イギリス～

<給食献立>

- 麦ごはん
- 豆と根菜のキーマカレー
- 飲むヨーグルト
- フィッシュ&チップス
- ブロッコリーサラダ

## おすすめみそ汁の日



<給食献立>

- 麦ごはん ●牛乳
- いかのさらさ揚げ
- 切干大根と茎わかめの炒め煮
- ふわふわとり団子の  
具たくさんみそ汁

11月24日の和食の日にあわせて市内6校の小学生考案のみそ汁を提供しています。

野洲市産のみそや旬の食材を使った各校の工夫されたみそ汁が登場しました。みそ汁の名前にもおいしく食べてほしいという思いや興味をもってもらえるようにと願いが込められたみそ汁が登場しました。



## 「学びの場」「集いの場」

### ～みんなと食べる楽しい給食～ 東近江市立市原小学校

市原小学校は全校児童74名の小規模校です。新型コロナウイルス感染症の流行前までは、全校児童がランチルームに集まり給食を食べていましたが、現在は4年生から6年生がランチルームで給食を食べています。時折、ペア給食やたてわり給食などを実施しています。普段から仲の良い子どもたちですが、教室とは異なる雰囲気の中で食事をする事で、リラックスして食事を楽しむ姿が見られます。また、「もったいない」の考えから、できるだけ残食をなくすため、クラスで食べきれない場合は他のクラスに声をかけ、残食が出ないような工夫もしています。

これからも、全校児童が再びランチルームに集まり、一緒に食事をし、楽しい給食の時間が再開できるようにしていきたいと考えています。また、ランチルームを単なる食事をする場だけにとらえず、子どもたちの成長や学びを支える場、コミュニティの場と考え、健やかな体と望ましい人間関係をはぐくむ給食指導を目指していきたいと思ひます。



## 昨年の学校給食用料理コンクールの入賞作品が学校給食に登場しました!

テーマ: 滋賀県の農林水産物(魚・肉・野菜など)を使った『主菜』



- ・大津産麦ごはん
- ・牛乳
- ・アドベリーソースのサクサク鶏から揚げ
- ・切干しだいこんのキムチ炒め
- ・豚汁

◆給食用にアレンジして、アドベリーとラズベリーを使ってソースを作りました。  
大津市教育委員会 提供



- ・白ごはん(大津産米)
- ・牛乳
- ・さばの塩焼き
- ・いんげんとなすと鶏もも肉のカレーマヨ炒め
- ・えだまめ入り豚じゃが

◆受賞作品は、滋賀県の農林水産物(魚・肉・野菜など)を使った『主菜』でしたが、野菜を使ったおかずである副菜として取り入れました。  
大津市教育委員会 提供



- ・コッペパン
- ・牛乳
- ・夏野菜とうふキッシュ
- ・さやいんげんとコーンのソテー
- ・お豆のスープ

◆給食用に調理方法などをアレンジして作りました。  
守山市教育委員会 提供



学校給食用料理コンクール入賞作品の作り方は、滋賀県学校給食会のホームページでご覧いただけます。

## 編集後記

公立小学校の1年を追うドキュメンタリー映画「小学校～それは小さな社会～」が海外で大反響を呼んでいます。給食のおかずを手分けして盛り付け配膳する、懸命に掃除する等、1、6年生の何気ない日常の「特別活動」の場面が映されます(京都新聞1/22「凡語」)。「PISA」上位のフィンランドでも「コミュニティーづくりの教科書」として反響がありフィンランド、欧米、アジアなど12カ国の映画祭で入選しています(日本公開/R6.12月)。

本号でも給食に関わる全ての皆さんが、「日々子どもたちが楽しく充実した給食だった」と思ってくれるように、懸命に取り組んでくださっている様子が伝わる紙面になりました。感謝しています。編集委員の皆様、1年間、どうもありがとうございました。