

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
電話 077-522-3066

<http://www.shigakyu.or.jp>

この給食だよりは上記URLでもご覧になれます。

平成31年3月1日発行

滋賀県 学校給食 だより

歴史と自然に恵まれた 長浜市立南中学校

朝ごはん



朝の10分指導で

栄養素の働き



家庭科



委員会で給食時に
ランチメッセージを放送

今日の給食は
長浜産のねぎを
使ってます



長浜市立南中学校は、長浜市の南部に位置しています。学区の東側には自然豊かな田畑が広がり、西側には名神高速道路を挟むように公共施設や商業施設などがあります。学区内には長浜市立長浜南小学校や長浜市立南郷里小学校があります。また、幼稚園や保育園などもあります。

本校には、市内の三つある給食センターの一つ、長浜南部給食センターから毎日おいしい給食が届けられます。長浜南部給食センターでは地場産物の活用として、お米は長浜産こしひかりを使用しています。また、生産者グループやJAさんを通じて、地元で採れた旬の野菜を給食に使用しています。

冬場になると、本校の近くにある長浜農業高校で採れた大根も給食に使用しています。

毎日の給食では、「長浜の日」、「滋賀の日」、「全国味めぐり」、「国際給食」、「リクエスト給食」があります。学期に一度の「セレクト給食」、また、読書週間中には、本の内容にちなんだ献立が出る「お話給食」があります。一月二十四日から一月三十日までの給食週間には、テーマに即した献立の実施と指導資料が冊子として配布され、給食の歴史や、郷土食の見直し、食生活をふりかえる一週間としています。

本校では、学校栄養職員が一年生の家庭科の授業と朝読書の時間を利用して食に関する指導を行い、生徒たちの食への興味・関心を高めています。これからの日本の未来を背負っていく子どもたちの健康を願いながら、自立支援に全力を尽くしたいと考えています。

各市町の特別献立の紹介

長浜市(長浜南部学校給食センター)

滋賀県の特産物を味わおう

- ・近江うどん(のっぺいうどん)
- ・牛乳
- ・わかさぎのフライ
- ・赤こんにやくのきんぴら
- ・長浜産米粉マフィン



琵琶湖でとれるわかさぎや近江八幡市の赤こんにやく、滋賀県産小麦100%で作られた近江うどんなど、滋賀県の特産物が味わえる献立となっています。デザートのマフィンには、長浜市産の「コシヒカリ」が使われています。



写真提供:
食のブランド推進課

滋賀県教育委員会事務局保健体育課

全国学校給食週間 県内の学校給食

毎年一月二十四日から三十日までの一週間を全国学校給食週間とし、学校給食の意義や役割等について、児童生徒や教職員、保護者の皆様の理解と関心を高め、学校給食のより一層の充実発展を図ることをしています。

期間中には、県内の学校で、栄養教諭等が中心となって、地場産物や郷土料理を取り入れた学校給食の提供が行われています。

彦根市(金城小学校)

リクエスト献立

- ・チキンカレー(ごはん)
- ・飲むヨーグルト
- ・チキンナゲット
- ・大藪かぶらのサラダ



我が校自慢料理の日のリクエスト献立です。大藪かぶらは、「近江の伝統野菜」の一つで、かつて大藪町で特産物として栽培されていました。復活をめざしておられる地域グループの方の協力により、校内の菜園で栽培されています。丸い形で上部が赤くなっているのが特徴です。



日野町(日野小学校)

日野の郷土料理

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・鯛そうめん
- ・日野菜漬け
- ・お講汁



日野町の郷土料理である「鯛そうめん」は、日野祭の行事食です。鮮やかな連子鯛を使って、お祝いの気持ちを表し、お客様をもてなす料理です。日野菜は、室町時代に日野町で発見されました。「日野菜漬け」は、滋賀の食文化財の一つです。



守山市(物部小学校)

守山の日

- ・守山産小麦の食パン
- ・守山産いちごのジャム
- ・牛乳
- ・すごもろこのマリネ
- ・菜花のマヨネーズ和え
- ・白菜と矢島かぶらのクリームスープ



守山市産小麦の「農林61号」を使った食パンに、守山市産いちごを使ったジャムがついています。矢島かぶらは、守山市の矢島町で約500年前から栽培されている伝統野菜です。菜花や白菜も守山市産が使われています。



高島市(安曇川学校給食センター)

高島デー:もりもり高島っ子の日

- ・しょいめし
- ・牛乳
- ・じゃがいもとえびのかき揚げ
- ・ごまあえ
- ・旬野菜のみそ汁



「しょいめし」は、高島市に伝わる郷土料理です。昔は、お祭りなどで出されていたことから「わっしょい」の「しょい」をかけて名付けられたそうです。かき揚げには、今津町で栽培されている「はなびらたけ」が使われています。



野洲市(野洲市学校給食センター)



野洲市内の中学生が考えた「主食、主菜、副菜、汁物がそろった一食分の献立」が登場しました。

児童生徒が考えた献立や姉妹都市の料理を取り入れた献立、昔の給食の献立、リクエストを取り入れた献立や生産者を招待した感謝給食などが実施され、楽しみいっぱい学校給食週間となりました。

また、子どもたちにとって、この週間は、学校給食の意義や役割について考えるとともに、感謝の気持ちを持って食べたり、食の大切さを学んだりするよい機会になりました。



公益財団法人滋賀県学校給食会では、 精米、パン、めんをはじめ、いろいろな物資を 学校給食に供給しています。



いざというときに学校給食用非常食物資

其の1 救給カレー

救給カレーは平成26年度から供給させていただいています。災害が 150g 250g

頻発する近年、特にこういった非常食物資の需要が高まってきたのではないのでしょうか。災害時の備蓄用や急な施設の故障などによるメニュー変更の際に、また防災教育の一環として給食に取り入れるなど、是非お役立て下さい。



- ◆アレルギーの特定原材料等27品目は、原材料に含みません。
- ◆成長期の子どもたちのために安全で、おいしく栄養のバランスを考えたカレーライスです。国産の米・じゃがいも・にんじん・たまねぎ・スイートコーン・ぶなしめじを使用しています。
- ◆ごはんが入っていて温めずにそのまま食べられます。
- ◆スプーン付きで、容器はそのまま食器として活用できて、かさばらずに片づけられます。

近江八幡市の馬淵小学校では、避難訓練と「防災の日の献立」の給食を組み合わせた取組を、昨年に引き続きされています。この日の献立の一品として救給カレーが使われています。災害時を想定した



食事により、児童の防災に対する意識が向上しているのではないのでしょうか。



近江八幡市 9月「防災の日」の献立

- ・救給カレー
- ・オレンジゼリー
- ・春雨スープ
- ・牛乳

*写真提供 近江八幡市立 馬淵小学校

きのこがきらいだけど、これだったら食べられるよ。



ごはんははいていておいしいな。

其の2 救給根菜汁

救給根菜汁は、非常事態の水分補給が必要な時に、ごはんやパンなどの食事を食べやすくし、野菜もとれる汁物です。国産野菜を使用しています。



草津市 9月「防災の日」の献立

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・さばの塩焼き
- ・高野豆腐の卵とじ
- ・救給根菜汁

*写真提供 草津市学校給食センター

其の3 救給コーンポタージュ

救給コーンポタージュは、牛乳や乳製品を使用せず、国産のとうもろこし・たまねぎ・にんじん・玄米を原料に美味しく味付けをしています。洋食にも合う食べやすい汁物です。



長浜市 1月「防災メニューの日」の献立

- ・塩ごはん・のり
- ・牛乳
- ・ぎせい豆腐
- ・野菜のごまドレッシングあえ
- ・救給コーンポタージュ

*写真提供 長浜市立 長浜南部学校給食センター

*上記学校給食用非常食物資の賞味期限は、常温で製造から3年6ヵ月です。受注生産のため3ヶ月前の15日までにご注文下さい。

おすすめ物資!! 冷凍豆腐

滋賀県産大豆を、100%使用しており地産地消の一役も担っています。約1.5cm角のダイス状にカットしてあり、崩れにくいので大変便利です。この豆腐は冷凍保存で、賞味期限が8ヶ月です。おいしくて安心な冷凍豆腐を是非年間通してご活用下さい。



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



給食、みんな大好き！

大津市立葛川小学校

一年 かじわらかれん
わたしは、たまに出てくるみかんが大好きです。たまにじゃなべて、いつも出てほしいです。これからもおいしくたべたいとおもいます。

一年 さのあまね
ぼくは、きゅうしょくがおいしいから大好きです。とくにきんぴらごぼうが大好きです。

一年 しばたようは
わたしは、きゅうしょくが大好きです。やさしい大好きでたくさんたべることができるといいです。

一年 しみずななお
ぼくは、みんなと一緒にはなしながらきゅうしょくをたべることが大好きです。

一年 すずきさちほ
わたしは、おか本さんと上たにさんのつくるおりょうりがおいしいからきゅうしょくが大好きです。とくにジャガイモとコーンが大好きです。

一年 田中ゆうせい
ぼくが、すきなたべものは、さかなくカレーライスです。おか本さん、上たにさん、いつもありがとうございます。

一年 ひぐちみちなり
ぼくは、きゅうしょくをまい日のこさずたべています。これからもこさずたべたいです。

毎日給食ありがとう

長浜市立田根小学校
四年 大窪志侑

ぼくは、おなかがよく、おなかから音が「へーへー」鳴ってしまいます。だから、給食の時間になるのが毎日待ちどおしくてしかたがありません。頭のほうも、給食の前は少し考えたりするのに力が出なくて、頭がボーとしてしまいます。そんな楽しい給食の時間ですが、時には、ぼくのきらいな食べものがあります。でも、ぼくは給食を全部残さずに食べようとします。

学校で給食指導の時間に、ぼくたちのことを考えてくれている栄養士さんから、栄養のことを教えてもらいました。黄・赤・緑の食品があることを知りました。また、三食すききらいせずきっちり食べないと、ぼくたちの体調が悪くなったり、成長が止まったりしてしまうことを知りました。栄養士さんたちは、ぼくたちのことを大切に考えて、必要な栄養をバランスよく給食の中に入れてくれています。そう思うと、明日もしっかり給食を食べて、勉強や体育にがんばろうと思います。

ぼくにわたっての給食

彦根市立城西小学校
五年 飯野 匠翔

ぼくは少し好ききらいがあります。たとえばアスパラガスです。白いスジみたいな物が苦くてキライです。でもぼくは一年生から体調のこと以外で、給食をのこしたことはありません。それは給食にかかわって下さる人々の気持ちを考えているからです。また、食べ物の命があるからです。

ぼくは五年生になって給食委員になりました。給食室の前にできる列をならばせたり、給食のキャラクターを考えたり、みんなの好きな給食のメニューを調べたり、給食のれきを放そうしたりしています。これからも委員会活動がんばり、給

食にかかわって下さる人々や食べ物に感じやし、給食をのこさずに食べていきたいです。



「栄養満点！美味しい給食ありがとう」
湖南市立菩提寺北小学校
五・六年生給食委員会

- 六年 徳永 梨
- 六年 吉田 乃愛
- 五年 三寸木 ケビン

「当地いっぱい塩こうじスープ」

東近江市立能登川中学校
二年 秋永 光翼

最近、我が家では「米こうじ」をヨーグルトメーカーで発酵させて、「塩こうじ」「醤油こうじ」「甘酒」を

作っていて、調味料として使っています。

「こうじ菌」は食品の保存性を高めたり、食品が持つ栄養価を高めたり、うま味のもとになるアミノ酸を増やしたり、豊かな香りを生みだしたりとよりよい味わいをつくる役目を果たすと聞いています。

そこで、発酵食品に着目し滋賀県でとれた食材をふんだんに使った「こうじ地っぱい塩こうじスープ」を考えて作りました。

市販の調味料は少なくし、身体に優しいゆで汁の鶏がらスープと塩こうじ、発酵食品の日野菜のおつけもので味つけし、スープにしました。塩こうじを使うことで素材のうまみが出て、まろやかなスープになりました。発酵食品のパワーを取り入れた給食汁物メニューにしました。給食でも身体にいいものを美味しく食べ



湖南省立下田小学校

四年 中澤聖翔

て、健やかに毎日を
楽しみたいです。

(平成三十年度

滋賀県学校給食用

料理コンクール優秀賞受賞作品)



感謝を忘れず

日野町立桜谷小学校

教諭 藤田 たつ江

本校は、校舎内に給食室があり、毎日温かくて美味しいできたての給食が教室に届きます。

本校の調理員さんは、給食を少しでも美味しく楽しく食べてもらえるように気づかい、さまざまな工夫をしてくださっています。

一つめは、カレーのルウの辛さを上学年と下学年で、少しかえてくださったっていることです。

二つめは、食材が、熊やハート型になっていたりすることがあることです。全校で二十個ぐらいなので、入っていると幸運の日です。一年生児童は、一つ願い事をして食べると言います。

三つめは、昼休みに給食室の前を通る児童と気軽に話していただき、遊んでくださることがあることです。つながりを大切にしてくださっています。

これからも、感謝の心を忘れずにいたたく給食指導をしていきたいです。

給食という名の存在

彦根市立南中学校

保護者 清水 良子

我が家には中学生と小学生、二人の子どもが居ます。

上の子の一学年上から中学校も給食が始まり、平日仕事をしている私にとってはとても有難く感じました。主人も帰宅時間が遅い為、平日の夕飯は三人で済ませます。その夕食時、下の子はよく、「今日の給食〇〇が出たん。中学校は？」と上の子に聞いています。そこから会話が弾み、給食や夕食の食材の原料は何か、どうやって作られているか等、ちょっとしたクイズになったりもします。

また、子どもの話から、給食のメニューの食材で、家では決まった料理にしか使っていない物があったり、使っている方ができることを知る情報源ともなっています。

このように給食とは、子どもにとっても私にとっても、体にも心にも大切な存在となっています。

給食に携わっている方々に感謝の気持ちを忘れず、これからお世話になりたいと思います。



給食を通して伝えたいこと

米原市立米原小学校

栄養教諭 佐治 幸子

給食について振り返って思うことは、仕事について三十数年前は、栄養バランスのとれた安全で安心な給食の提供が望まれていました。しかし、今では「食」を担う要の位置におかれ、食事のマナーを学ぶ場であったり、日本の行事食や地域の郷土料理などを伝える場であったり、また「孤食」が問題視される中、給食を通してコミュニケーション能力を高めたリするなど、給食に期待されるものが年々増えてきました。責任重大であることを痛感する日々です。期待されることは喜びでもありますが、同時にそれは、家庭での食環境が大きく変わってしまった現状であるという事であり、手放しには喜ばれません。今一度「食べることは生きるこの基本」であると誰もが感じ、食について見直してもらえよう、これからも、働きかけていきたいと思えます。



滋賀県栄養教諭・学校栄養職員研究会の紹介

本県の栄養教諭・学校栄養職員は、小中学校・県立学校・定時制高校に所属しています。勤務先は、市町によってセンター・単独校となっています。

私たちは給食管理と食に関する指導を行い、安心安全な給食を提供し、食育の推進を図るため、全体会及び各地域のブロック別に研修会を開催し、児童生徒が生涯を健康に生きていくために、望ましい食生活へと導くよう会員が一丸となつてがんばっています。

◎平成三十年度の研究テーマ

「安全安心かつ美味しい学校給食の提供および主体的・対話的で深い学びを取り入れた食に関する指導の実践」

全体研修会

通常総会及び研修会

平成30年4月27日(金)

〈講義〉

「日本の伝統的な食文化としての和食」

和食文化国民会議

名誉会長 熊倉 功夫 氏

夏季実務研修会

平成30年7月27日(金)

〈講義〉

「大量調理施設衛生管理マニュアルについて」

県健康医療福祉部生活衛生課

主任技師 伊藤 信行 氏

〈演習〉

「健康危機管理における初動対応能力向上をめざして」

実際に食中毒が発生した時に初期対応ができるように訓練しました。



学校給食における地場産物活用に向けての研修会

平成30年12月4日(火)

事例発表 I

「若手農家が取り組む野菜作りと学校給食

～子どもたちに地場産野菜を～」

グリーンファーム湯ノ口

湯ノ口 絢也 氏

事例発表 II

「地場産野菜の利用促進についての取組」

～伝統野菜＝日野菜＝を通して～

JAグリーン近江営農事業部特産課

福井 美智子 氏



農家さんの野菜を作る情熱・誇りがよく伝わってきました。

調理実習

だしのとり方を教わり、おいしい給食作りに生かします。



衛生管理研修会



各ブロックで施設と調理作業の点検を行い問題点や改善策を検討して、安心安全な給食作りに努めます。

7ブロックの授業研究

食に関する指導の授業研究や衛生管理研修や調理実習をしています。

A 高島市・大津市地区



子どもたちがよりよい食生活を実践するための指導の研究 ～主体的・対話的で深い学びを取り入れて～

B 甲賀市・湖南市地区

主体的・対話的で深い学びを取り入れた食に関する指導の実践 ～昨年度の研究を生かした実践～



C 守山市・栗東市・草津市・野洲市地区



主体的・対話的で深い学びを取り入れた食に関する指導の実践 ～四市の実践から考える

D 東近江市・近江八幡市・蒲生郡地区



家庭科における主体的・対話的で深い学びを取り入れた食に関する指導の研究

E 彦根市・犬上郡地区



ペア学習やグループ学習を取り入れ、給食を教材とした食に関する指導の実践

F 長浜市・米原市地区

家庭科における主体的・対話的で深い学びを取り入れた食に関する指導の実践



G 県立特別支援学校・定時制高校

作って学んで味わって～作業学習(農業班)での取り組みから～



給食センターの紹介

栗東市立学校給食共同調理場

●調理場の概要

昭和四十八年に建設された学校給食共同調理場は、老朽化に伴い、市内の新たな場所に移転となり、平成三十年九月に新学校給食共同調理場が稼働しました。



それと同時に、平成二十一年より中止していた中学校の給食を再開し、対象は小学校九校、中学校三校、保育園二園、幼稚園四園の合計約八千二百人となりました。

栗東市では、週一回家庭からの弁当を持参する「弁当日（牛乳提供あり）」を設けているため、新調理場になってからも、小・中学校は、学校毎に弁当を持参する曜日が決まっています。そのため、調理する食数も曜日によって異なっています。

給食の提供は二献立制をとり入れ、Aグループを小学校、Bグループを中学校、保育園、幼稚園とし、一つ

の献立を調理する食数を少なくしています。二献立制を実施することで、一つの献立を調理する時間が短くなり調理から喫食まで二時間以内となること、一つの献立に使用する食材の量が少なくなるため、食材が調達しやすいことなどがメリットとなっています。

●調理場の特徴

①炊飯

炊飯設備を設け、自所炊飯による提供ができるようになりました。栗東産の環境こだわり米コシヒカリを使用し、今まで以上に温かいごはんの提供とともに、炊き込みごはんや混ぜごはんの提供が増え、児童生徒からも「ごはんがおいしい」という声が多く聞こえるようになりました。

②食物アレルギー対応室

食物アレルギーをもつ児童生徒が増加しているため、新調理場には食物アレルギー対応室を設け、卵と乳の除去食の提供を始めました。調理した除去食は、



温度管理ができるように保温容器に入れて学校に配送します。学校と調理場が密に連携を図り、事故なく提供できるようにしています。

③和え物室

真空冷却機、保冷食缶を導入し、ようやく冷たい和え物の献立の提供ができるようになりました。旧調理場では、加熱した炒めものや煮物が多く、色が悪い、野菜の食感が悪い等の意見がありました。加熱した野菜を急速に冷却して味付けし、蓄冷剤で冷たくした状態で配送しており、野菜の食感がよく、食べやすくなったと好評を得ています。

④見学スペース

学校や地域の団体への食育の推進を図るため、一階には調理の様子や調理器具が見学できる広いスペースがあり、大きな釜や調理場の様子をガラス越しに見ることが出来ます。また、見学スペースから見えない所はモニターを通して見ることが出来ます。モニターは、見学スペースと二階会議室に設置されています。



●特色ある給食

栗東市では、土鍋を使った温かい特別給食として四年生に「菜めし田

菜とおでん鍋給食」、五年生に「ほのほの鍋給食」を学校毎に実施しています。特に四年生に実施している「菜めし田菜」と「おでん鍋給食」は、昔、東海道沿いで売られていた菜めしと田菜が栗東市の名物の食べものであったことから、昔の栗東の名物を知る機会として、とり入れている給食です。また、田菜からできた食べものが「おでん」であることから、菜めしと田菜とおでんを提供しています。調理場で味つけしたおでんを土鍋にきれいに盛りつけ、学校に配送します。学校には、調理場の調理員が出向き、土鍋を温めます。また、栄養教諭より当日の給食についての事前学習を行います。おでんには、栗東産のさといもとだいこんを使用し、生産者の方も学校に来ていただき、児童は、生産者、調理員と一緒に給食をいただきます。栗東の名物の食べものを知るだけでなく、作ってくださった方への感謝の気持ちを伝えられる機会になっており、今後も継続していきたいと考えています。



本校の給食指導

ふるさとに学び、食育をとおして
心豊かにつながる生徒の育成

高島市立朽木中学校

一 はじめに

本校は滋賀県高島市朽木、琵琶湖の北西部に位置し、約九割を山林原野が占める山間地にあり、林業を生かした朽木杣くつきぞまや日本海で捕れた鯖を塩漬けて、「京都へ運ぶ」「鯖街道」とともに発展しました。

給食指導では、このような自然豊かな中で、「郷土のよさと課題に気づき、地域とともに心豊かで、たくましく生きる生徒」の育成をめざして取り組んでいます。

二 本校の食に関する取組

食生活や食文化、食と健康についての基本的な内容は、主に家庭科や保健体育科で学びます。ここでは、その他に本校で取り組んでいる内容について紹介します。

①食に関する指導

●学級活動

生徒の食生活について、毎日の生活習慣チェックや給食時の様子から実態を把握し、課題に合わせた指導を栄養教諭と連携し実施しています。

す。指導は、学校給食週間に行い、食への関心を高める週間に行っています。給食メニューを例にあげ具体的な栄養や摂取量について考えたり、給食を参考にメニューを自分たちで組み立てるなど、身近な給食についても考える機会になっています。

●総合的な学習の時間

郷土朽木の歴史や文化を調べ、朽木の今までと未来について考える学習をしています。その中で、食文化について調べ、郷土料理「鯖そうめん」の調理に挑戦しました。また、地域の方と交流しながら農作物を育て収穫し、調理にも挑戦しています。



②生徒会活動

●全校交流給食の実施

生徒会主催の交流給食を年に三回実施しています。春にお花見給食、体育祭では班別給食、年度末には卒業生を囲むお祝い給食を行い、異学年が給食を通して交流や絆を深める機会になっています。



●衛生委員会活動

給食時の衛生面のチェックを、担任以外にも委員会のメンバーが行っています。手洗い場や服装・爪のチェックを日常活動の中で行い、配送される給食をより安全に安心して食べられるよう取り組んでいます。

また、食育担当の委員が、学校給食だよりを要約し、毎月の食育の日に放送しています。学校給食週間では、学校給食の歴史についてのスライドを活用し、各学級で指導しています。生徒が主体となり活動することで発信力を高めています。

三 おわりに

今後も、生徒が食への関心を高め、地域とともに心豊かで、たくましく生きる姿を目指し、食育を推進していきます。

2018 湖っ子食育大賞!

滋賀県教育委員会では、学校の特色を生かした食育に取り組み、他の地域においても食育活動を推進するうえで参考となるような取組を募集しました。応募校園の中から審査の結果、特に優れた取組が今年度の湖っ子食育大賞の各賞に決定しました。去る二月五日、



まるごと「おつみ」食育推進表彰式にて各受賞校に表彰状等が手渡されました。
高滋賀県立信楽高等学校制作
副賞は(公財)滋賀県学校給食会より贈呈いたしました。

★大賞 大津市立上田上小学校
★優秀賞 大津市立平野小学校
近江八幡市立島小学校
日野町立日野小学校
日野町立桜谷小学校

編集後記

今年度最後の「学校給食だより」になりました。皆さまのご協力により、予定どおり三回発行することができました。ありがとうございました。
来年度も、より一層充実した紙面の作成に努めてまいります。