

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30年12月1日発行

滋賀県 学校給食 だより

豊かな心を育む食に関する指導 彦根市立城陽小学校

2年生「野菜は大切」



栄養の先生による指導

今月の食育の日の
放送は、紙しばい



給食委員会の取組

顔を合わせてたてわり給食



たてわり活動

親子で給食メニューを



1年生親子活動
(PTA活動)



1年生と6年生がいっしょに
植えて、収穫し、パンケーキ作り

発酵してできた肥料で
サツマイモが大きく育つ



給食の残したものを
発酵機へ



本校は、多景島を校区に有し、湖東の田園地帯にある学校で、全校児童は二六〇人です。地域の人、自然、文化と深く関わり、自校給食を生かして、子どもたちの豊かな心を育む食育をめざしています。

本校では、地産地消の取組として、校区内で収穫されたネギやにんじん、市内産の野菜を多く使っています。

食に関する指導では、年間計画に基づき各学級で栄養教諭による食育指導を行っています。二年生では、野菜の大切さを知り、毎日元気に過ごすためには野菜をしっかりと食べる必要があると気づきました。また、苦手なものも少しは食べようとそれぞれがめあてをもちました。

学級園を使って、野菜を育て、収穫し、食する活動では、一年生と六年生とが一緒にサツマイモを収穫しました。本校には、高速発酵処理機があり、調理員さんが毎日残飯を入れていきます。できあがった肥料を学級園で使います。サツマイモもこの肥料で大きくなりました。穫ったサツマイモを使い、六年生に教えてもらいながら、蒸しパンケーキをつくり、パーティーを開きました。

これからも子どもたちが食に興味をもち、健やかな体と豊かな心を育んでいけるように、食育の推進を図っていきたくと考えています。

平成30年度学校給食用料理コンクール結果報告!!

テーマ

滋賀県でとれた野菜、魚、肉などの農畜水産物を使った「汁物」料理
～おいしい、うれしい、おすすめ給食メニュー～

◆開催趣旨

学校給食の食事内容の向上と多様化を図るため、中学生の工夫に満ちた料理を募集し学校給食の普及・推進ならびに地域・家庭の食生活の改善、食育の推進に寄与する。

- 主 催 公益財団法人滋賀県学校給食会
- 後援・協力 滋賀県教育委員会
滋賀県栄養教諭・学校栄養職員研究会
- 応募資格 滋賀県内国・公・私立中学校および特別支援学校中学部に在学する生徒

◆審査基準

- (1) 独自で考えた作品であり、未発表のものであること。
- (2) テーマに合った作品であること。
- (3) 学校給食に活用できる作品であること。
- (4) 短時間に、手軽に能率よく作れること。
- (5) 手に入れやすい材料を使っていること。
- (6) 栄養、味、色合いが優れていること。

◆審査委員 (◎審査委員長 ○審査副委員長) (敬称略)

- ◎ 久保 加織 滋賀大学教育学部教授
- 我谷江美子 大津市立雄琴小学校長
- 江川 真理 滋賀県PTA連絡協議会
- 福田 茂幸 栗東市立学校給食共同調理場所長
- 重田亜砂美 滋賀県栄養教諭・学校栄養職員研究会会長
- 池崎恵理子 滋賀県教育委員会事務局保健体育課指導主事

応募者総数
3,155名!!

今年もたくさんの中학생に応募していただきました。
審査の結果をお知らせします。

募集開始

6月中旬頃～



応募期限:9月14日

県内27中学校および特別支援学校より3,155名の応募がありました。

第一次審査:10月2日



応募規定により学校から選出された90作品を書類審査し、第二次審査進出作品を決定しました。

第二次審査:10月16日



第二次審査の調理を担当していただいた滋賀県栄養教諭・学校栄養職員研究会の方から、調理で気づいたことなど意見をお聞きしました。



第二次審査試作調理

どの作品もレシピの意図をくみとりながらとてもおいしく調理していただきました。



調理協者 (敬称略)

吉田 祐子	奥野 明美	青柳百合子
馬場 直子	佐藤 良子	糺川 美紀
田中由美子	久木元沙紀	伊東 愛
猪田 志奈	山本 幸代	吉田 孝子
小林 紗弥		

募集期間中は連日の猛暑で、テーマの汁物をイメージしにくかったり、調理意欲がわかかなかったりするのではないかと心配しましたが、今年度も3,155名もの応募がありました。

滋賀県の食材を色々組み合わせ、栄養面も考えられた、素晴らしい作品がそろいました。ネーミングにもこだわりがみられました。審査基準により、入選9作品を決定しましたが、惜しくも入選にならなかった作品の中にも斬新なアイデアの作品がたくさんありました。

学校給食はもちろん、家庭でも取り入れていただきやすい作品ばかりです。入賞作品のレシピなどは滋賀県学校給食会のホームページにも掲載しております。ぜひご賞味ください。

昨年度の入賞作品が学校給食で登場!!

「ヤムヤム根菜ドライカレー」



メニュー

- ・ヤムヤム根菜ドライカレー
- ・牛乳
- ・かぼちゃ入りオムレツ
- ・海そうじゃこサラダ

平成30年9月25日実施

写真提供:野洲市学校給食センター

入賞作品の紹介



近江の野菜いっぱい甘酒入り豚汁

東近江市立朝桜中学校 2年 奥村 一花さん



〈材料名〉 (4人分の分量)	〈作り方〉
◎にんじん(中).....1本	1 材料を切る。
◎だいこん.....1/4コ	2 豚肉をいためる。
◎ごぼう.....70g	3 野菜も入れていためる。
油あげ(大).....1/2枚	4 材料がひたひたになるまで水を入れて煮こむ。
◎たまねぎ(中).....1/2コ	5 煮立ったら、顆粒和風だしと甘酒を入れる。
◎赤こんにやく.....150g	6 ひと煮立ちさせたら、しょうが、酒、みりんを入れる。
豚バラ.....85g	7 味をみながら、みそを入れる。
甘酒.....125ml	8 最後にねぎと七味を入れる。
顆粒和風だし.....12g	
みりん.....大さじ2	
◎酒.....大さじ2	
しょうがチューブ.....2cmくらい	
みそ.....適量	
水、ねぎ、七味.....適量	
◎は滋賀県産	

- 材料・料理や栄養面等で工夫した点——
 - 近江の野菜をたくさん使った。
 - 美容や健康のために甘酒を入れた。
- 講評——
 - 甘酒を入れることによりほんのり甘く、豚汁によく合っている。
 - 野菜がたっぷり、自然な甘さが感じられる。
 - いろいろな食感が楽しめる。
 - しょうがの香りがアクセントになっている。
 - 簡単で作りやすく、給食にも取り入れやすい。



～具たくさん～ 近江牛汁

近江八幡市立八幡中学校2年 栗林 佑里さん



- 材料・料理や栄養面等で工夫した点——
 - 夏の疲れをとる、しょうがとにんにくを使っている。
 - 牛肉で、うまみを満した。
 - 豚汁はありふれているけど、牛汁はあまりきかないので、どんな味がするのか興味があり、作ってみた。
- 講評——
 - 根菜類を中心に様々な野菜をとることができる。
 - 肉のだしがきいていて、牛汁らしい風味がある。
 - にんにくとしょうがで肉独特の臭みが消えてよい。
 - たくさんの滋賀の農畜産物が使われていて、テーマに即している。



ご当地いっぱい 塩こうじスープ

東近江市立能登川中学校2年 秋永 光翼さん



- 材料・料理や栄養面等で工夫した点——
 - 発酵食品(日野菜のおつけもの・自家製塩こうじ)を取り入れた身体に優しいスープ。
 - 調味料はできるだけ少なくし鶏がらスープと塩こうじで優しい味つけにした。
 - 塩こうじを使うことで素材の旨みがでます。
 - 滋賀の伝統食材をふんだんに使った。
- 講評——
 - 食材をごま油で炒めてから煮ることにより、風味が残りおいしい。
 - ゆで汁をスープとして使うところがよい。
 - ネーミングの通りご当地いっぱいそれぞれの味が楽しめる。
 - 日野菜の漬物を汁物の具にするのは珍しく、煮ても食感がよく酸味がアクセントとなっている。



近江肉と大豆の 彩りスープ

竜王町立竜王中学校2年 西田 侑和さん



- 材料・料理や栄養面等で工夫した点——
 - 大豆をつぶすと、体に良いポリフェノールがよりたくさん摂取できるということで、半量つぶして打ち豆にしました。
 - 半量は、しっかりかんで食べることができるようにそのままの形で残しました。
- 講評——
 - 大豆をつぶすことで煮込み時間を短縮できる。
 - あっさり味で肉のだしがきいていておいしい。
 - 色どりがよく、食欲をそそる。
 - たんぱく質豊富な大豆をたくさん食べられる工夫がされている。



えび豆の ミネストローネ



大津市立
打出中学校2年
八田 愛梨さん



瀬田シジミと 野菜3色中華スープ



草津市立
玉川中学校2年
梶山 兼太郎さん



赤こんにやくと野菜の 和風カレースープ



守山市立
明富中学校2年
光永 琉華さん



all 滋賀県産の具で作る! もち麦入りの栄養たっぷりミニストローネ)



東近江市立
朝桜中学校2年
森本 彩香さん



野菜たっぷり ミルク味噌汁



愛荘町立
愛知中学校2年
植野 陽介さん

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
見られます。



滋賀県学校給食会

検索

わたしたちの 広場



毎日のきゅう食

長浜市立北郷里小学校

二年 堤 雪帆

わたしは、毎日きゅう食をすくたのしみにしています。いつもきゅう食しつの前を通るといいにおいがしてきて、今日のきゅう食は何かと考えます。わたしが好きなものは、カレーです。なのでカレーの時は、すぐにぜんぶ食べてしまいます。わたしがが手なのはサラダです。だからのごす時もあるけど、いつもがんばって食べています。

きゅう食を食べると、昼からも元気にすごせます。デザートがある日はデザートが食べられるように、がんばって食べています。きゅう食に手がななものがある時は、ちよつとずつ食べているので時間がかります。でも、ぜんぶ食べられたらうれしいです。

わたしと給食

高島市立新旭南小学校

四年 平岡 彩奈

いんです。食べられなかったら、また明日がんばろうと思ってしまう。この日にがんばっています。これから、きゅう食をのこさず、ぜんぶ食べられるようにしたいです。毎日おいしいきゅう食を作ってくれてありがとうございます。

二年生の時、わたしは給食がにがてでした。いろいろな物をのこすと先生におこられるし、好きな物がでたらおかわりしてもちよつとしか食べられないので家で食べる方がいいなとずつと思っていました。でもその考えは、給食センターを見学してからかわりました。わたしたちが食べる給食のメニューは、えいようしさんがいっしょうけんめい考えてくれる



彦根市立鳥居本小学校

三年 武田 幸明

ます。そんな給食をわたしは、ずつとごしていたということは、せつかく考えてくれたえいようしさんにつれいだなと思えました。だからわたしは、ある目標をたてました。それは、にがてな物は、ちよつとでも多く食べて、のこすりをへらすという事です。四年生になった今でものこしてしまふ時もありますが二年生の時よりは、よく食べるようになりました。これからは、「のこさないで食べる」を目標にがんばりたいと思います。

残さず最後まで

東近江市立湖東第二小学校

六年 島川 颯太

皆さんは、給食を残さずに食べていますか。

ぼくは、「ご飯の最後の一つぶまで残さないように心がけています。なぜなら、世界にはご飯が食べたくても食べられない人もいるのに、残すことはいけなないと、小さい時から教えてもらったからです。ぼくは、キノコが苦手ですが、がんばって全部食べています。今では、食べ物ぜんぜん残しません。

残さずに食べる理由が他にもあります。それは、がんばって作ってくださる給食センターの方や、ワゴン



を運んでくださる労働員さんの願いや苦労があると思うからです。ぼくたちのことを思い一生懸命してくださっているからです。

もう一つの理由は、命をいただいているということ。生き物の命をむだにせずいただくことが大切だと思っからです。

これからも、「感謝」と「もったいない」の思いを持って、給食を残さず最後まで食べたいと思います。

給食に感謝を込めて

甲賀市立水口中学校

三年 山本 大雅

僕たちが毎日食べている給食は、毎回違う献立で出されています。それも偏りがなく、ビタミン、タンパク質、カルシウムなどの五大栄養素が多く含まれています。いつも何気な

く給食を食べている僕たちですが、給食の献立は本当によく考えてつくられているのです。

給食委員会では「給食感謝週間」を設けて、牛乳の飲み残しや、おかずなどの食べ残しがないかをチェックしています。最近、残飯量が増えているので残念に思います。僕たちはもっと感謝の気持ちを持って給食をいただくべきではないでしょうか。それは、僕たちがこうして健康でいられるのは、給食センターの方々が献立を考えて一生懸命つくってくださっているお陰だからです。好き嫌もあるかもしれないですが、できるだけ残さず食べてほしいと願っておられると思います。

僕はこれからも給食を食べるときは感謝し、残さずおいしくいただきたいと思います。



「地産地消」

彦根市立城北小学校

五年 西川

大輔

楽しい親子給食

高島市立今津北小学校

保護者 佐々木善宏

夕食の時間に時々、「給食何だった？」と聞く。楽しそうに答えるときは好きなもの、言い渋るときは苦手なものが出てくるようである。好きなものが出るからお代わりをし、嫌いなものでも残さず食べているようである。

先日親子給食に参加した。初めて子どもと同じ給食をいただいた感想は「おいしいー！こんなおいしい昼食なら私も毎日いただきたいものである。子どもに言わせると初めての親子給食は「緊張した」そうである。しかし、クラスメイトと一所懸命給食の準備をし、楽しそうに給食をほおばるわが子を見ると、先生方だけでなく給食にも「育てていただいたいる」、そんな思いを抱くとともに、ふと、四十年前の自分の給食を思い出したひと時であった。

学校の中の給食室から

守山市立小津小学校

調理師 野々口文子

守山市の学校給食を作るようになって、十六年が経とうとしています。最初の頃に比べると衛生管理も変

わり、アレルギー対応なども増えて私たちは調理に対して厳しく向き合うようになりました。

守山市はどの小学校にも給食室があります。この単独校での調理は、子どもたちに、おいしい給食の匂いを届ける事ができ、熱い物は熱く、冷たい物は冷たく提供できるという良さがあります。そのことにより、子どもたちが、毎日給食を楽しみにしてくれたりいなあと思っています。

子どもたちから「ありがとう。おいしかったよ。」の言葉をもらうと本当にやりがいを感じます。

安全でおいしい給食を目指して、私たち調理師一丸となってこれからも、子どもたちからの「おいしかった!!」の一言を聞けるよう頑張りたいと思っています。



給食を通して

長浜市立東中学校

教諭 川瀬美香

「今日の給食何かなあ？」の声が二時間の終わる頃から聞こえてきます。献立表を休み時間に確認し、「やったあ！今日の給食は〇〇や！」と嬉しそうな声。

給食センターでは「滋養の日」「長浜の日」など、楽しみな給食を考えてくださっています。「長浜の日」では地元でとれた野菜を給食に取り入れていただき、生徒は「長浜にも多くの野菜が育てられているのだなあ。知らなかった。」と学習する良い機会となっています。

おいしい給食を安全に提供するために、栄養やカロリーを考える栄養士さん、料理をつくる調理師さん、学校まで運んでくれる運転手さんなど、多くの方々のおかげで給食を食べることができ感謝の気持ちを日々大切にしています。

給食が、いつも元気で学校に行くうとするエネルギーとなっています。

今日も笑顔で「いただきます！」「ごちそうさまでした！」



「学校給食パンの

成り立ちと仕組み」

滋賀県学校給食協同組合専務理事 辻井孝裕



学校給食パンは、戦後の食糧難の頃、アメリカからの支援物資である小麦粉・脱脂粉乳を使って作ったパンが始まりだとされています。

当時、配給用のパンを作っていたパン屋さんや和菓子屋さんが技術を応用し地域の子どものために、学校給食用のパンを優先的に製造するようになりまし。この時に学校給食パン指定工場制度ができたと言えまし。(現在、堂々軒と言った名前の付いているパン屋さんは、前身が和菓子屋さんだった所が多いです。)

各地のパン屋さんは、入手が困難であった小麦粉・砂糖・脱脂粉乳といった原材料を国から預かり、パンを作る「委託製造」を始めまし。

やがて「学校給食法」や「学校給食法」といった現在の学校給食の礎となる法律が、制定され、学校給食用パンも製造施設や食品衛生等の取り決めのもとで生産されるようになりまし。

その後、パンに加え米飯が学校給食で取り扱われるようになりまし。国は、パン屋さんに熱源となるパンの焼き釜や調理施設を使っ



飯を炊くよう依頼しまし。ここ滋賀県では、水口と彦根に琵琶湖の水質を守るための高度の浄化槽を備えた炊飯工場が当時のパン屋さんたちの出資により、建てられまし。

現在では県下全域のパン、一部のご飯を我々組合員が各地で製造・供給を行っています。最近では、国内産小麦品種の開発やパン製造技術の向上により「国内産小麦パン」が学校給食に提供できるようになりまし。滋賀県は、日本で五番目の小麦の産地です。私たちが「滋賀県産小麦100パーセントパン」を独自で開発し、二年前から試験的に提供しています。全国的にパン給食減少の中、今般の「学校給食実施基準」の改定に伴う栄養摂取基準に対応した新規格パンの開発、給食メニューの提案も「全国学校給食連合会」や「全国学校栄養士協議会」と取り組んでいます。

今後、学校給食会を通じて、地域の学校給食パンの担手として、安心安全のパン作り・安定持続的な供給の取り組み、パン・ご飯での地産地消の推進に邁進して参ります。



「滋賀の子どもたちに

おいしいめん給食を！」

滋賀県製麺工業協同組合専務理事 富江彦仁

「学校給食めん委託加工工場の現状から」



私たちの滋賀県製麺工業協同組合は、麺類製造業者の全県協同組合として昭和二十四年に設立されまし。組合員のほとんどは家族で経営する小規模事業者で、平成五年には四十社あった組合員は現在十四社と減少しています。地域に根差した小さい企業だからこそできることを考え少数精鋭ながら協同で様々な活動に取り組んでいます。昨年度は、安心安全な食品を提供するための衛生管理方法を学び、全組合事業者HACCP導入にむけての取り組みも進めまし。

当組合は、昭和四十年頃から滋賀県の学校給食の主食に「ソフトめん(スパゲッティ式めん)」を供給してきまし。主食は、パンのみであった当時の給食に、めんが登場したのは五十年以上前の事になりまし。現在では、中華めんや滋賀県産小麦ふくさやか100パーセントの「近江うどん」も提供しています。学校給食委託加工工場は昭和六十年には二十一社、平成五年までは十四社ありまし。が、現在では六社にまで減っています。滋賀県全域を六社がカバーして

おり、大津市の学校へ彦根の工場から配送しているのが現状です。学校給食用のめんは、委託加工工場で一食ずつ袋詰めし温めて、クラス別に保温箱に入れて各学校まで直接配送し、当日に保温箱を回収しています。業者が減少した上に、自治体の規模が大きくなり提供食数が増加し、これまでの配送システムでは対応できなくなっきています。

配送システムを構築することは大きな課題で、学校給食にめんが供給できなくなると聞きます。こんにち、近畿地方で「ソフトめん」が学校給食で食べられているのは滋賀県のみです。めんは日本の伝統食、子どもたちにも人気の、温かくておいしいめんを、滋賀の子どもたちに食べてもらいたい！そんな思いでこれからおいしいめんをお届けしていきたく思います。



給食センターの紹介

長浜北部学校給食センター

●給食センターの概要

長浜北部学校給食センターは、平成二十九年六月より建設工事を進め、平成三十年七月末に完成しました。

給食の配食は、北部地域の小学校十三校、中学校五校、そして義務教育学校一校の計十九校の児童生徒約三千百人に、二学期から給食を提供しています。また、平成三十二年度からは、西浅井地域の小学校二校、中学校一校にも当センターから給食を提供することになります。

長浜市は、これまで二度にわたり合併を行ってまいりました。今回、長浜北部学校給食センターを整備したことにより、旧市町それぞれにあった給食センターと自校式給食調理場



給食センター外観

が、長浜南部と長浜北部の二つの拠点施設に集約されることになり、市や町の垣根をこえた合併の最大の効果をあげることができた施設になりました。

●給食センターの特徴

当給食センターは、子どもたちへ安全・安心でおいしい学校給食を安定して提供するため、国の衛生管理基準に基づく最新の施設であり、衛生管理を徹底したドライシステムを取り入れ、明確な衛生区分、食材ごとのエリア区分が完備された施設となっております。また、アレルギー対応調理室を設け、食物アレルギーの児童生徒に対し万全の対応をとっています。



開放的な見学スペース

さらには、食育の充実を図るため、一階には調理風景が見学できるスペースを、そして二階の会議室には各調理過程の現場が確認できるモニターを設置し、給食の調理過程を見

学し学んでいただけの環境を整えています。また、屋上に太陽光発電設備を設置し再生可能エネルギーを利用するなど、環境に配慮した施設となっています。

●調理について

給食で使う食材は、肉・魚や野菜などに分けて決められた場所で検収します。

野菜は下処理室で、三回洗浄を行い、汚れや異物を落とします。そして、スライサーという機械を用いて、献立に応じた大きさを裁断します。

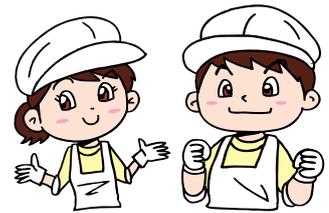
汁物や煮物、和え物の加熱調理は、調理室にある七台の蒸気回転釜で調理します。一台の釜で、約千人分が調理できます。

和え物は、ゆがきあがった野菜を真空冷却機で温度を十度以下に下げ、和え物室で味つけを行い、配缶します。

煮炊き調理室



お米は、長浜市産のコシヒカリ一等米を使用しています。一日約二



百六十キログラムのお米を約三七釜で炊きます。炊き込みご飯もできる最新の大型炊飯機により、バラエティに富んだ米飯給食を提供することができます。



炊飯室

●長浜市の献立

長浜市では、毎月、滋賀県の郷土食を取り入れた「滋賀の日献立」と長浜市産の食材を用いた「長浜の日献立」を取り入れています。郷土食を味わうことにより、食文化を大切にしていくとする気持ちをもち、地元で生産されたものを地元で消費する地産地消についても考え、地元の産物を用いた献立を行っています。

長浜の日献立



生産されたものを地元で消費する地産地消についても考え、地元の産物を用いた献立を行っています。



本校の給食指導

清潔で、食べ残しがなく、気持ちのよい給食の指導をめざして

近江八幡市立安土中学校

一. はじめに

本校は、自然に恵まれた環境にあり、多くの生徒は明るく素直で、物事に対して真面目に取り組むことができます。その反面、中学生は思春期の時期であり、食事を残すことや多少のいい加減な行動に抵抗がなくなる年頃でもあります。当たり前のように、清潔で、食べ残しをしない、気持ちのよい給食の時間にできるように生徒の活動を通して取り組んでいます。

二. 本校の取組

(一) 残食点検

給食委員による学級ごとの残食点検を実施しています。各学級の給食委員が空っぽになった食缶を持ってたところを撮影して掲示します。給食委員は学級できいに食べきるように声をかけ、全校のみんなで食



べ残し状況を把握して、残食を減らすように意識しています。

(二) 身支度点検

エプロン・三角巾・マスクがついていないと配膳室に入室できないので、身支度を整えてから、食缶などを運びます。教室で盛りつける当番についても、身支度を整えられているか点検します。写真を撮影されるとなると、慌てて整える生徒もあります。また、写真を掲示することによって、上級生の学級も身支度を整えて配膳をしているようすがわかり、それが当たり前前という意識になっています。



(三) マナー点検

多くの生徒にとって、給食の時間は一日の学校生活の中で最も楽しい時間です。班で楽しく食べながら、マナーについても話題にできる機会としてマナー点検を実施しています。

食事のあいさつ、箸の持ち方、食べ残し、また、ひじをついていないか、茶碗を持つて食べているか等、姿勢についても班ごとでお互いに自己点検を楽しく行いながら、意識を向けられるように取り組んでいます。



(四) 給食標語コンクール

よりよい給食の時間にする為の標語コンクールを全校で実施しました。優秀作品は委員が選び、発表、掲示、表彰しました。

○ 優秀作品の例

- 「給食を 完食すると 健康に」
- 「新鮮な 地元の産物 元気のもと」
- 「三年間 おいしい給食 感謝でいっぱい」



三. おわりに

毎日の給食が更によい時間になるように、給食委員のメンバーと今後ともアイデアを出し合って一緒に取り組んでいきたいと思えます。

平成三十年度

滋賀県教育長表彰

滋賀県学校給食会理事長感謝状

例年、滋賀県学校給食研究大会で授賞式を行っていましたが、今年度は台風のため開催を見送りました。ここで受賞者を紹介させていただきます。

● 学校給食 滋賀県教育長表彰

学校給食の普及と充実を図るため、優れた成果をあげられた優良学校を表彰するものです。

● 滋賀県立彦根工業高等学校(定時制)

● 学校給食功労者

学校給食の普及と充実を図るため、特に功績のあった学校関係者を功労者として表彰するものです。

- 田嶋美智代 守山市立立入が丘小学校
- 竹田 善幸 野洲市学校給食センター
- 西田 孝行 近江八幡市立金田小学校
- 濱野美千子 滋賀県立八日市養護学校
- 脇 正博 滋賀県立瀬田工業高等学校(定時制)
- 佐藤 良子 草津市立山田小学校

● 学校給食会理事長感謝状

学校給食の調理、その他の業務に七年以上従事しその改善、向上に努め、功績のあった学校給食関係者に感謝の意を表するものです。

- 猪田 志奈 東近江市立能登川東小学校
- 大村 昌美 高島市今津学校給食センター
- 熊谷 住子 長浜市立西浅井学校給食センター
- 小林 紗弥 滋賀県立野洲養護学校
- 関 恵子 高島市立今津中学校
- 田中 幸 米原市立西部給食センター
- 寺田 壽栄 米原市立西部給食センター
- 寺村 住子 滋賀県立盲学校
- 中川ゆき子 長浜市立木之本学校給食センター
- 長沢 愛 長浜市立西浅井学校給食センター
- 中村 泰慧 高島市立マキノ中学校
- 西谷 文恵 高島市マキノ学校給食センター
- 林 恵 長浜市立木之本学校給食センター
- 弘元亜矢子 竜王町学校給食センター
- 古池亜矢子 米原市立東部給食センター
- 唐土 祐美 野洲市学校給食センター