

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9月1日発行

滋賀県 学校給食 だより

『作ってよし 食べてよし 学んでよし』
三方よしですすめる食の指導
東近江市立愛東北小学校



1年生

おうちの人と一緒に
食育の学習をしました。



1年
親子給食



2年生

「やさいのひみつ」について
学習しました。



メロン最高!!
思わず笑みが
こぼれます。

4年生

生産者の方から梨
作りのお話を聞きま
した。秋の収穫に向
けて、私たちもしっ
かりお世話します。



5年生

地域の人に教えてもらって田植えを体験!



また、本校では給食センターの栄養職員と連携した食育の授業を各学年で行っています。2年生は「やさいのひみつ」について学習しました。1年生は「なんでもたべよう」の学習で、好き嫌いせず何でも食へることの大切さを学んだ後、親子給食を実施しました。この他にも、総合的な学習の時間には、地域の生産者の方を招き、4年生は梨の栽培と収穫、5年生は米作りを体験します。

このように「ふるさとの特産物」を大事にしなが、これからも地域とともに楽しい食の指導に努めていきたいと思ひます。

学校給食は食育の生きた教材

公益財団法人滋賀県学校給食会副理事長
日野町教育委員会教育長

今宿 綾子



「和食」は二〇一〇年ユネスコ世界無形文化遺産に選ばれ、一躍脚光を浴び、現在では世界中でブームになっています。この「和食」は会席料理、特別な高級料理、すし、天ぷら等の固定の料理名を指しているのではなく、日本の食文化そのものが評価されたものであり、美しい自然やそれぞれの地域で育まれた豊かな食の文化そのものが認められたものです。しかし、この季節の味わいや、地産

地産の郷土料理、「いただきます」

「こちそうさま」と感謝していただく習慣など、当たり前であった日本の食の在り方は、今、失われつつある文化かも知れない。そんな危機感を抱かざるを得ない現実があるのも事実です。

日野町では、全小中学校で自校給食を実施しています。3時間目になるという匂いができて、毎日出来る立てを頼張ることが出来ます。お米

給食の献立から学ぶ



滋賀県小学校長会会長
東近江市立能登川南小学校長

宮居 伝

「今日の給食は何かかな？」と、登校前に献立表を見る子どもも多いと聞きます。学校給食のメニューは、学校生活の中で楽しみ方のひとつにもなっています。その献立は、子どもたちが健康に過ごし、成長していくために必要なエネルギー量や栄養素の摂取が、十分に考えられ栄養バランスの整ったものになっていることは言うまでもありません。

また、給食センターからは献立表と

ともに、学校給食通信などが発行され、保護者の方々への啓発が行われています。学校にも「食育の日」などには掲示用資料が配布されたり、今日の給食一口メモが届けられ、子どもたちが給食前に放送をしたりと充実したも

のになっていきます。さらには、郷土料理や季節料理を家庭や地域で味わう機会が減ってきているなか「こどもの日献立」や「郷土料理献立」などは、食文化に触れる貴重

は町内産のみずかがみとコシヒカリを使用しています。

調理員さんが、食器の片付けについて「きれいに返せていました」というようなメッセージをくださったと、自然と調理員さんとの交流が生まれ、残菜ゼロを目指す取組や、気持ちのよい片づけなどにそのままつながっています。

学校給食は人と人をつなぐ大切な「コミュニケーションの場」であり、食文化やマナーの伝承、食



給食調理員さんと一緒に

べ物の知識や感謝の気持ちを育む場であり、今日、学校給食への期待や役割は年々大きくなっていると感じています。みんなで一緒に食べることで、温かい心や幸せな心で、教室で会話を弾ませ、体・心・知を育むことのできる学校給食は、まさに生きた教育の基礎を学ぶ機会として、学校給食が今後も大いに役割を果たしていけるよう、ますますの発展を期待しています。

な機会となっています。このような取組は、豊かな心を育むうえで貴重であり、学校給食でできないものになってきているようにさえ感じています。

ところで、次のような話をされた先生がおられたと聞きました。

柏餅の外側は柏の葉を使い、中にはあんを入れた餅になっています。：

(中略)：木の葉で食物を包むのは昔からの人間の知恵です。南の国ではバナナの葉を使ったりしますが、日本では柏の葉のほか、桜の葉で餅を包んで桜餅にしたり、笹の葉でちまきにしたりします。季節季節の葉の香りを楽しむとともに、これらの葉には殺菌

の作用があり、食物を保存したり、食物がいたまじないようにする工夫があるのです。また、木の葉ではありませんが、遠足の時などに海苔巻きや海苔で包んだおにぎりを持って行きますが、この海苔にも食物を腐りにくくする働きがあるそうです。木の葉や海苔で食物を包むということは、物を包むという働きのほかに、「殺菌する」という役目もあります。昔の人の生活の知恵のひとつです。

季節に合わせたこのようなひとこととが、そして、日々の食育の取組が、感謝の念とともに、子どもの育ちや食への価値観の形成に大きく影響し大切になってくると感じています。

公益財団法人滋賀県学校給食会は各種事業をとおして、 学校給食の普及充実と食育推進に努めます!!

目的

学校教育活動の一環として実施される学校給食に対して、学校給食用物資の安定供給及び学校給食の普及充実に関する事業を行い、学校給食における食育の推進を支援し、もって児童及び生徒の健全な発達に寄与する。

事業方針

- ・学校給食用物資の安定供給に努める。
- ・学校給食の普及充実と食育の推進に努める。
- ・学校給食用物資の安全確保及び衛生管理に努める。
- ・その他この法人の目的を達成するために必要な事業を行う。

事業内容

物資供給事業

● 主食を中心とした学校給食用物資の供給

できる限り滋賀県産にこだわった物資を供給しています。



(米)



(学校給食用非常食)

● 物資研究

取扱物資の選定、パン品質審査会、製パン・製麺技術講習会などを開催しています。



(パン品質審査会)



(製麺講習会)

普及充実・食育推進事業

● 学校給食の普及充実

研究大会の開催、功労者の表彰、中学生対象の料理コンクール、学校給食推進団体への助成を行っています。

● 食育推進事業の実施

食育への取組に対する表彰、市町教育委員会学校給食実施校への助成、滋賀県栄養教諭、学校栄養職員研修会への助成、食育教材の貸し出し等、食育を推進しています。

● 情報提供

学校給食だよりを年3回発行、また随時ホームページを更新するなど県内各学校等における学校給食や食育の情報を発信しています。



(食育教材)無料で貸出し

衛生管理事業

● 食品検査

品質検査、穀物検査、細菌検査、残留農薬検査など取扱物資や原材料の各種検査を専門機関に委託し実施しています。

● 委託加工工場への指導

衛生管理講習会の実施や工場へ出向いて指導しています。

● 委託加工工場従業員のノロウイルス検査

● 衛生管理器具の貸し出し



(検査器具)



公益財団法人滋賀県学校給食会

役員紹介

理事長	青木 洋
副理事長	今宿 綾子
理事	西村 健
理事	中嶋 幸作
理事	永井 泉
常務理事	諸賀 厚子

監事	福原 快俊
監事	八木 芳良

評議員会会長	湯木 保彦
評議員	久保 加織
評議員	岡本 秀己
評議員	林 宏一
評議員	中嶋 豊
評議員	我谷 江美子
評議員	甲津 和寿
評議員	佐治 幸子
評議員	江川 真理

お知らせ

公益財団法人滋賀県学校給食会は、
下記に移転しました。

〒520-0044
大津市京町四丁目3番28号
TEL 077-522-3066
FAX 077-525-4171
URL <http://www.shigakyu.or.jp>

*詳しくは、学校給食会の
ホームページをご覧ください。

滋賀県学校給食会

検索



朝宮新茶収穫祭

甲賀市立朝宮小学校

お茶摘みを手伝ってくださった老人クラブの方々と一緒に、給食を食べたり新茶を飲んだりしました。

一年 さがらはるた

みんなでおちゃをのんでたのしかった。おちゃは、おいしかった。

一年 たにむらゆうと

おちゃがおいしかった。ひじきまめは、あまいあじがした。

一年 まつなみこうへい

おちゃがあまかった。なんかいものみたかった。

二年 上井ゆうと

お茶をのめてたのしかった。朝宮茶もさいころトークもたのしかった。

二年 片木たいき

みんなで会食した新茶しゅうかくさいは、とてもたのしかった。

二年 庄田いつき

給食はおいしかった。お茶は、はっぱの時よりあまくなった気がする。

二年 西村こうた

お茶もゆかりごはんもとてもおいしかったよ。

二年 山田ゆあ

朝宮茶がのめておいしかった。みんなで食べる事ができてよかった。

感謝の気持ちをわすれずに

彦根市立金城小学校

四年 角田奈巴

いつも給食をおいしくいただいてます。苦手なもので、がんばって食べると、思っていたよりおいしかったり、残さず食べられたと思うと、気持ちがほかほかします。調理員さんにとってもうれしい事と思うと、私もなんだかうれしくなります。私が心がけていることが二つあります。

一つめは、「ごちそうさまでした。」と感謝の気持ちを調理員さんに伝えます。



て食器をもっていることです。

一つめは、調理員さんだけではなく、いつもいただいている豚や牛、とりに、魚にも感謝を伝えるために、「いただきます。」「もしっかり言つようになっています。

これからも、感謝の気持ちをわすれずに、また、好ききらいもなく給食をいただいでいきたいです。



「おくらができたよ」

近江八幡市立武佐小学校

一年 濱田 凜

おいしい給食はパワーの源

長浜市立塩津小学校

六年 熊谷帆乃実

私は、給食が大好きです。なぜなら、午前の学習でつかれた体に、給食のおかげでパワーが戻るからです。

お弁当も好きだけど、給食はあつたかから大好きです。また、みんなで給食をわいわい食べると楽しくて、

より元気になります。

いま、私は給食委員をしています。ワゴンの後片づけとか「めんごくさいな」と思うことがあります。でも、手伝ってくださる校務員さんと話しながらやるようになり、片付けるのが楽しくなりました。給食の用意をしてくれる校務員さんは、ワゴンを運ぶために毎日階段を何度も上り下りして大変だと思えます。でも、おかげですぐに給食が食べられて、うれしいです。

実は、私はグリーンピースのプチッとすることが嫌いで、いつも給食で残してしまいます。なので、グリーンピースを食べられるようになることが、六年生の一つの目標です。

おいしい給食を作ってくださいる方に感謝してこれからも食べたいです。

大切なもの

高島市立安曇川中学校

三年 吉本 杏

私は今年度、校友会の給食保健委員長になりました。毎日活動している中で、委員長の役割を務めることはやりがいがあり、自分にとって大きな成長の糧となっています。

給食は、学校生活の中で、私たち生徒にとってとても大切なものです。「皆、大好きな給食！その大切さをもっと伝えていかなければならな

い」という思いで活動をしてきました。特に私が生徒全員に行っているのが、もりもり給食チェックです。学年ごとに、毎日笑顔でもりもり食べられたクラス順に、毎月表彰しています。各教室に入り順位を発表した時に、喜びの声や悔しさの声を聞いたり、「次は頑張るぞ」という意気込みを聞いたりは時は自分も嬉しくなります。

給食はクラスの雰囲気明るくする大切なもの。そして、私たちの健康を作ってくれる大切なもの。そして、みんなを幸福にしてくれるもの。その事を伝えるためこれからも委員長として日々活動していきたいです。

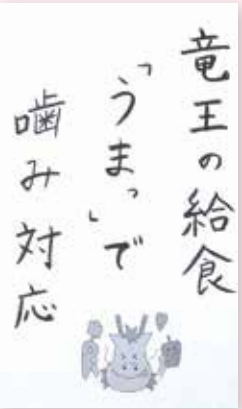
給食と歩む

野洲市立北野小学校
PTA会長 神田 美和子

娘の毎朝の日課は、給食の献立表をチェックする事です。

小学校低学年の頃は、好きなメニューが出るかどうかで一喜一憂し、学校生活での一番の楽しみは給食だったそうです。高学年になってからは食材や栄養素の欄まで、献立表の隅々まで見るようになりました。季節の食材や地元の食材を使い、味や、彩り、栄養バランスの良い献立に興味を持つようになりました。

そんな娘は今年中学二年生になり、学校給食センターに職場体験学習に行かせていただきました。給食センターでは、衛生管理を徹底されている事や、暑い調理室での作業、大量の食材の下ごしらえの大変さなど、体験させていただきました。今まで当たり前のように毎日食べていた給食が、学校に届くまでには多くの職員の方々の努力がある事を学んだようです。娘の将来の夢は管理栄養士。大好きな学校給食の献立作りにも携われるよう、夢に向かってがんばって歩いて欲しいです。



竜王町立竜王中学校 三年 本間 紗矢

見て、知って、食べよう

大津市立中央小学校
栄養教諭 大北 恵子

「今日はからっぽさん調べの日です。しっかりと食べてクラスでからっぽさんを目指しましょう。」月に一回、栄養保健委員会から放送が入り

ます。その日は、全校で取り組んでいる「残菜調べの日」です。どのクラスも、残さず食べようとする姿が見られ、残菜が減ってきています。

子どもたちの嗜好は、給食の残菜からもわかります。肉料理が好きで、野菜料理が苦手。そんな子どもたちが食に興味関心を持ち、食べることを好きになってほしいと願い、食育を行います。給食を食べながら野菜の実物を見ることで、野菜を身近に感じ、親しみを持つことが食べる意欲になります。また、本校では栽培活動を通して、食べ物を作る苦労を知り、食べ物を大切にし、感謝の気持ちを持つことが、野菜嫌いを克服することにもつながっています。

子どもたちが食事をするとき、食べ物を「見て」、食べ物の名前を「知って」、その食べ物を「食べて」、味を感じる、「この「食経験」が心と体を豊かにしてくれます。いろいろな食べ物との出会いを大切に、健康な体づくりができるといいですね。

みんなで一緒に味わう

滋賀県立盲学校
教諭 内山 亜紀

盲学校には今年度、幼稚部四歳の幼児から療養科の五十歳代の方が在籍しています。給食は職員も含め、全員



がランチルームでいただくため、みんなが毎日、顔を合わす場となっています。四時間目が近くなると、いいおいがしてきます。「今日の給食は苦手！」「早く食べたいな」など好みは様々ですが、友達や教員とおしゃべりを楽しみながら、いただきます。ランチルーム前に掲示してあるメニューと使われている食材をチェックしながら、食べるのも楽しみのひとつです。憧れのお兄さんに褒められたいと苦手な食べ物も頑張って食べる生徒もいます。

食べ終わると、食器を一人一人片付けに行きます。片付け終わると、調理員さんに「ご馳走さまでした」と言うのが、幼稚部、小学部の子どもの日課です。子どもたちが直接、感謝を伝えられるとともに調理員の方々にとっても、子どもたちの様子が身近に感じられるひと時です。

「河瀬の子」の育成を目指して 智徳をみがき、健康でたくましく生きる

彦根市立河瀬小学校

一、はじめに

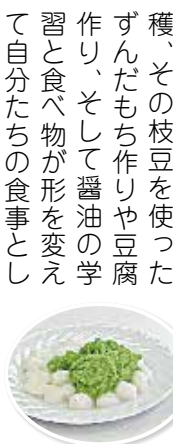
本校は来年、創立百三十周年を迎える歴史ある学校です。近くには犬上川が流れ、自然豊かですが、国道八号線や河瀬駅が近く、宅地開発による児童数の増加が続いています。給食は単独校方式の委託給食、今年度の食数は約五百六十食です。

二、本校の取組

①食育体験学習

食に関する指導の全体計画のもとに、各学年の教科等に食の体験学習を計画し、保護者や地域の方々にも講師として来ていただき、実施しました。特に三年生は「食へ物博士になる」をテーマに買物体験や枝豆の収穫、その枝豆を使った

- 1年生… 学校支援ボランティア(さつまいもの栽培と料理) <生活科・学級活動>
- 2年生… JA東びわこ農協くらしの活動課(さつまいもの栽培と料理) <生活科>
- 3年生… 5ADAY協会(平和堂) 地域生産者(大豆栽培:岡野さん 味噌作り:河合さん) 醤油協会<総合的な学習の時間・社会科学・学級活動>
- 4年生… 養護教諭(咀嚼チェックガム:ひみこの歯がよいぜ) <歯科保健学習>
- 5年生… たんぼの子応援団(田植え:稲刈り) 味噌加工組合(収穫したお米と岡野さんの大豆で味噌作り) <総合的な学習の時間・家庭科>
- 6年生… 大阪ガス(エコクッキング) <家庭科>



ずんだもち作りや豆腐作り、そして醤油の学習と食べ物が形を変えて自分たちの食事として提供されることを学習しました。そこから一人一人が疑問に思ったことや、知りたいことを本やインターネットなどから調べ、壁新聞や紙芝居、模造紙などにまとめ、発表しました。

この学習を通して食べ物への関心や知識理解が深まり、給食も残さず食べようとする意欲が見えました。



②給食委員会の活動

給食委員会では、食事のマナーや給食の返し方等について、ポスターを作成し、栄養黑板に掲示したり、給食時間の放送で呼びかけたりしています。その中で特に力を入れているのが「残食ゼロ大作戦」です。昨年は六月と十二月、そして一月に実施

しました。各クラスで残食ゼロの作戦を立て、その作戦を実行することで、みんなが残さず食べようとする意欲が持てるようになりました。「苦手なものから食べよう」「もぐもぐタイムを決めて食べよう」など、いろいろな作戦が出てきます。給食時間の放送でクラスの作戦を紹介したり、結果発表を行ったりして、次へつながるように工夫をしています。



③家庭科での取組

六年生の家庭科では、「栄養バランスを中心とした、一食分の献立を考えよう」という学習のめあてがあります。そこで、目標を「栄養バランスの良い、学校給食の献立を立てよう」とし、全員が一食分の献立を考えました。その中から、各クラス一ずつ、教員全員で選考した献立を、実際の給食として実施しました。どの献立も大変好評でした。



④PTA活動

保健体育部を中心に、「親子料理教室」を実施しました。栄養バランスの良い朝ごはんをテーマに、手軽でおいしい朝ごはんについて話を聞き、調理実習を行いました。たくさんの方の参加者で家庭科室はいっぱいでした。



⑤彦根中学校ブロックでの取組

毎年、学校保健委員会を中学校ブロックで開催しています。テーマは「早寝・早起き・朝ごはん+運動」です。「元気なからだをつくろう 生活チェック」と題した朝食摂取率や睡眠についての実態調査を行い改善につなげています。

三、おわりに

取組を通して、六年間を見通した食育の推進や、保護者や地域の方々とのつながりを深めることができました。また、「何年生になったらこんな食育の学習がある」という目標ができ、意欲的な姿が多数見受けられました。

今後河瀬小学校の子どもたちが健康でたくましく生きるための食育を家庭や地域と連携して取り組んでいきたいと思えます。



調理場の様子

◀ 2階見学通路から見える調理室です。



▶ 子どもたちが見学に来ています。野菜を切る機械の刃を見せてもらっています。

大津市は、琵琶湖の西側に、南北に長く位置しています。給食を実施しているのは、市内三か所の共同調理場（北部・南部・東部）と志賀中学校、葛川小・中学校です。
 北部共同調理場は、平成十四年四月より、大津市北部地域の十六の小学校へ約六千八百食のおかずを配送しています。
 今後も安全でおいしい給食を子どもたちに提供できるよう、努めていきます。

わがまちの自慢献立

大津市北部学校給食共同調理場

主任栄養主査 鈴木 須美子
 栄養教諭 田中 由美子
 学校栄養職員 俵 有希

★大津産こまつな丼デー

大津市6次産業化・地産地消推進協議会とタイアップし、大津市でとれたお米とこまつなを使った丼を提供し、地元で育った新鮮な野菜を味わいました。



大津市食育推進キャラクター おせんちゃん



平成29年12月
こまつなの豚そぼろ丼
 (大津産米)
 牛乳
 いさざの磯辺揚げ
 打ち豆汁



平成30年2月
こまつなの豚キムチ丼
 (大津産米)
 牛乳
 あじの照り焼き
 貝たくさんみそ汁

こまつなの豚そぼろ丼

〈材 料〉		1人分
精白米(大津産)	しょうが	0.5g
おおむぎ・米粒麦	三温糖	0.5g
豚ひき肉(もも・赤身)	みりん	0.5g
酒	しょうゆ(こいくち)	2g
こまつな	いりごま(白)	0.5g
りょくどうもやし	ごま油	0.2g

作り方

- 1 こまつなは1cm幅に切り、しょうがはみじん切りにする。こまつな、もやしはゆがいておく。
- 2 豚ひき肉に酒をふりかけ、釜でパラパラになるまで炒める。
- 3 ②に①の野菜、調味料、いりごま、ごま油を加えて炒める。

* ごはんにかけて食べる。

こまつなの豚キムチ丼

〈材 料〉		1人分
精白米(大津産)	キムチ(白菜)	10g
おおむぎ・米粒麦	中華スープ	0.5g
豚肉(もも・スライス1cm)	みりん	0.5g
酒	しょうゆ(こいくち)	2g
こまつな	いりごま(白)	0.5g
りょくどうもやし	ごま油	0.5g

作り方

- 1 こまつなは1cm幅に切る。こまつな、もやしはゆがいておく。
- 2 豚肉に酒をふりかけ、釜でパラパラになるまで炒める。
- 3 ②に①の野菜、調味料、キムチ、いりごま、ごま油を加えて炒める。

* ごはんにかけて食べる。

★滋賀の産物を食べようデー



麦ごはん(大津産米)
 牛乳
 こあゆのから揚げ
 かしわのじゅんじゅん
 こまつなと赤こんにゃくの炒め物



9月の特別献立

- ★ かみかみデー
- ★ 郷土料理・特産物：福井県
- ★ 滋賀の産物を食べようデー
- ★ お月見献立
- ★ 唐崎小おすすめカレー
・残さず食べようデー



本校の給食指導

「ふるさと常盤」から、心豊かな生き方を学ぶ食育

草津市立常盤小学校

一、はじめに

本校は、草津市の北部に位置し、琵琶湖を臨む自然豊かな学校です。「やさしさ」と強さを持ち、人を大切にする子どもの育成」を学校目標に、全校児童二百五十七名が生き生きと生活しています。「ふるさと常盤」を合言葉に、地域の方たちの協力を得ながら、様々な食育活動を行っています。

二、本校の取組

①委員会活動

本校では、毎年六月に児童集会があり、その中でそれぞれの委員会が活動紹介を行っています。給食委員会では、給食に興味を持ってもらえるようなクイズを出したり、草津市の食材を使った給食メニューを紹介したりしました。また毎日の活動として、献立の中に使われている食材をホワイトボードで掲示



したり、給食時間の放送で草津市産の食材を紹介したりしています。

②さつまいもを育てよう。

一年生、生活科の学習で、毎年六月に学級の畑にさつまいもの苗を植えています。地域のボランティアの方に教えていただきながら、苗を植え、水やりも自分たちで行っています。



そして秋にはいも掘りを行い、ドラム缶のかまどで焼きもにして、収穫に感謝をしながらおいしくいただいています。



③ふなずしについて知ろう。

五年生の総合学習では、滋賀県の伝統料理である「ふなずし」について学習をしました。地域の名人に学校に来ていただき、「ふなずしとは、どんな食べ物なのか」「どのように作るのか」などのお話を伺いました。その後、名人が家庭科室で二ゴロブナの下処理をしたり、魚の腹にごはんを詰めたりする過程を見学しました。「ふなずし」をよく知らない児童もいましたが、目の前でふなが次々と樽の中に漬けられていく様子に興味深々でした。ふなが漬けられた樽は家庭科室で保管し、十分熟成させ翌年二月頃に開封して、保護者と一緒に食べる予定です。また、その時には、地域の水田をお借りして育てた稲から収穫したもち米も一緒に味わいます。



三、終わりに

本校では、自然豊かな環境を生かした様々な食育を行っています。こういった経験が、子どもたちが食に関心を持ったり、自分たちが当たり前口にしている食材が、様々な人の手を経ているのだということに気づき、感謝の気持ちを持つたりするきっかけになることを願って、今後も取り組んでいきたいと思っています。



学校給食だより編集委員の紹介

(順不同・敬称略)

高島市立安曇川中学校	松宮可奈子
守山市立物部小学校	今井 笹子
野洲市立野洲小学校	小林 里穂
日野町立日野小学校	奥野 明美
彦根市立佐和山小学校	林 安津美
長浜市立南中学校	吉田 孝子
県教育委員会保健体育課	池崎恵理子

一年間よろしくお願いたします。