

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。

令和2年3月1日発行

滋賀県 学校給食 だより

地域と協働した食育農業教育で 人格形成を図る学校 大津市立 上田上小学校

ハッピータイム

アリス・
ウォーターズさんと

サツマイモの苗植え



味噌づくり



黄金漬け

本校は、明治八年に創立された歴史ある学校です。学区は、大津市の南東部に位置し、大戸川の恵みに育まれた農村地帯で、三世代同居の家庭も多くあります。学校運営協議会で食育農業教育を進めていくことを話し合い、農業体験活動や地場産物を活用した調理体験活動を生かした地域ぐるみの食育を進めています。

児童会活動では、小規模校の特色を生かして全校児童がたてわり班でサツマイモの栽培に取り組んだり、収穫したサツマイモの形を様々なものに見立てて、名前をつけたりしています。また、給食と一緒に食べたり、班で考えた遊びを一緒にしたりする「ハッピータイム」にも取り組んでいます。

総合的な学習の時間では、特に地域の伝統的な食文化に触れる学習として、菜の花漬(黄金漬け)と呼ばれる発酵食品)と味噌づくりをしています。四年生から受け継いだ菜の花の種を三年生がまき、春に花を摘んで漬け物にします。五年生は、大豆と米を育てて、味噌づくりに取り組みます。共に地域の農業団体の協力を得て体験することで、地域文化に誇りを持つる人に育ってほしいと願っています。

一昨年、エディブルスクールヤード実践家のアリス・ウォーターズさんが来校され、持続可能な社会づくりにつながる取り組みの大切さを教えていただき、生産者の視点からも食育を推進する重要性を認識しました。

これからも地域と共に食育の推進を図っていきたく考えています。

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

一月二十四日から三十日まで、全国学校給食週間でした。県内の学校でも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目的に実施されました。地場産物や郷土料理を取り入れたり、生産者の方をお招きし会食をしたり工夫がある取組が行われました。

東近江市(蒲生学校給食センター)

*** お話の中の料理を食べよう ***

絵本などに登場する料理を取り入れ、食べる楽しさと本を読む楽しさの両方を知り、食への興味・関心を高めることを目的としています。ローストチキンは「赤毛のアン(アンの青春)」から、さけのクリームスープは「ムーミン谷の冬」から取り入れました。



*** こんだて ***

- ・食パン
- ・牛乳
- ・ローストチキン
- ・キャベツサラダ
- ・さけのクリームスープ

湖南市(湖南市学校給食センター)

*** 湖南市こんだて ***

キャベツやにんじん、白菜など湖南市産の新鮮な野菜をたくさん使用しています。納豆は、湖南市産の大豆から作られています。大粒で大豆のうま味が味わえ、とても人気があります。



*** こんだて ***

- ・ごはん ・味付けのり
- ・牛乳
- ・ねぎ塩炒め
- ・湖南市産納豆
- ・白菜のみそ汁

大津市(大津市南部学校給食共同調理場)

*** だしで味わう和食献立 ***

だしは、料理のおいしさのもととなるため、かつお節や昆布、煮干し、干しいたけなどを使ってうま味のあるだし汁を作ります。給食のみそ汁には、煮干しのだしを使うことが多いです。



*** こんだて ***

- ・麦ごはん
- ・牛乳
- ・厚揚げの野菜あんかけ
- ・ひじきのうま煮
- ・すまし汁

県立草津養護学校

*** 滋賀の食材いっぱい献立 ***

滋賀県産のごはん、近江八幡市の特産物である赤こんにゃく入りの煮物、みそ汁には滋賀県産大豆100%で作られた豆腐が入り、みそも滋賀県産の米と大豆から作られたものです。



*** こんだて ***

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・いかのフリッター
- ・赤こんにゃく入り煮物
- ・豆腐のみそ汁

栗東市(栗東市学校給食共同調理場)

*** 滋賀の日 ***

琵琶湖でとれるセタシジミ、滋賀県産の米粉、みそ、栗東産の米、白ねぎなど地場産物を多く使用した献立です。滋賀の恵みを感じる献立で、しじみのみそ汁も人気がありました。



*** こんだて ***

- ・たきこみごはん
- ・牛乳
- ・豚肉の香味揚げ
- ・ほうれんそうのごま和え
- ・しじみのみそ汁

2019

湖っ子
食育大賞!

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、優秀な取組を「湖っ子食育大賞」として表彰しています。今年度は、十校・園から応募がありました。審査の結果、次のとおり決定しました。

《大賞》高島市立今津東小学校

《優秀賞》長浜市立速水小学校

東近江市能登川西小学校

日野町立日野小学校

大賞の高島市立今津東小学校は、「よりよい朝ごはんを食べよう」3つのスイッチを入れよう」をテーマに取り組まれました。朝食の効果をも「3つのスイッチ」のキーワードにした学習や食育だよりの配布、朝食レシピの持ち帰りなど学校と家庭・地域とが一緒に食育を推進されています。



滋賀県学校給食会からのお知らせ

滋賀県学校給食用物資選定委員会を開催しました!!

滋賀県学校給食用 パンの規格(配合比率)の見直し

- ・学校給食実施基準が一部改正され、食塩相当量の摂取規準が改正されたこと
- ・体位や体格が向上するなかで、学校給食におけるエネルギー摂取量が不足していること
- ・学校給食での残食の減少に努めること
- ・地産地消の一層の推進を図ること 等

委員会ではこのような内容で検討し、下記のとおり規格を変更することとしました。

令和2年4月から、新しい規格のパンを供給いたします。

	小麦粉	イースト	脱脂粉乳	砂糖	マーガリン	食塩
現行	100	3	4	5	6	1.8
令和2年度から	100	3	4	6	8	1.7

(小麦粉を100とした場合の配合比率)

今後も皆さんの意見をお聞きしながら検討していきます。

大豆ミートの取扱を承認

- ・地産地消の推進
- ・食物繊維や鉄分等の不足がちな栄養の摂取
- ・献立への活用、調理のしやすさ
- ・非常食として活用
- ・食材費の観点 等

委員会では、このような内容で検討し、滋賀県学校給食会が取り扱う物資として承認しました。

なお、当面は

大豆ミート ミンチ (滋賀県産大豆100%)

大豆ミート フィレ (国産大豆100%)

の仕様となります。

色々な献立にご利用いただけます



大豆ミートミンチ
1kg

大豆ミートフィレ
1kg

原料は
大豆のみ!



●令和元年度滋賀県学校給食用物資選定委員会 (実施日)

第1回 令和元年 9月 6日(金)

第2回 令和元年11月22日(金)

第3回 令和2年 1月17日(金)



(敬称略)

	所属・役職等	氏名
委員長	日野町教育委員会 教育長	今宿 綾子
副委員長	大津市立雄琴小学校 校長	我谷 江美子
委員	長浜市立西浅井中学校 栄養教諭	青柳 百合子
委員	高島市立新旭南小学校 栄養教諭	八田 奈津子
委員	甲賀市立甲南中学校 栄養教諭	吉田 祐子
委員	長浜市立長浜南部学校給食センター 所長	塩津 浩美
委員	滋賀県PTA連絡協議会 評議員	大西 美紀
委員	梅花女子大学食文化学部 管理栄養学科 教授	岡本 秀己
委員	滋賀県農政水産部食のブランド推進課 主幹	松尾 多希子
委員	滋賀県教育委員会事務局保健体育課 指導主事	竹中 希久代

新発売



救給五目ごはん

★アレルギー特定原材料等28品目不使用

★国産のにんじん、ごぼう、さつまいも、もち玄米を使用

★温めたり、加水しなくてもそのまま食べられます。

130g×40食 スプーン(袋入り) 40本付き

200g×30食 スプーン(袋入り) 30本付き

賞味期限は製造から3年6か月(1275日)です。

★★★★★ お知らせ ★★★★★

令和2年8月18日(火)ピアザ淡海にて

滋賀県学校給食研究大会ならびに安全・安心な学校給食推進講習会を1日日程で開催します!

今年も学校給食用物資の展示・試食を行います!

ごま塩の規格変更

令和2年4月分より「ごま塩」の規格が

0.8g×50袋入 から **0.5g×50袋入** に変更になります。

1袋の食塩相当量は0.316g→**0.1975g**になります。



※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、個人には販売しておりません。

温かい給食

大津市立志賀中学校

二年 西村美波

私たちの学校では毎日給食室で温かい給食を作ってくださっています。私は毎日給食のこんだてを全校のみなさんに放送でお伝えしていますが、一つ一つの料理に栄養バランスや苦手な人でも食べやすい工夫がされていることを知りました。私の考える給食の良い所は、お弁当や家では食べられない料理が頂けることです。特に私が印象に残っているのは、非常食のカレーです。いつもは具材がたくさん入った温かいカレーを頂いています。が、この時は、具材も少なくあまり温かくありませんでした。栄養のバランスのとれた温かいご飯をいつでも食べられるわけではないと感じました。改めて、命を頂くことのありがたさ、残さず食べられることの喜びを知ることが出来ました。これからも、作ってくださっている調理員さん、両親、一緒に食べる仲間たちに感謝して残さず給食を頂きたいです。



東近江市立船岡中学校

二年 村上 太陽

給食に感謝

守山市立速野小学校

保護者 今江里佳

我が家でも、時々給食の話題になります。

「今日の給食は、おいしかった。」「たくん食べた。」「○○さんは、いっぱい食べはんねん。」「体育の後に好きなものができるとうれしー」等々。

そんな話を聞いていると、子どもにとって給食の時間も楽しい時間なのだなと感じ、うれしく思います。「あの給食を家でもつくって。」と言ったこともあります。

家では、なかなか作りにくいメニューも食べることができて、食べへの関心が高まってきていることもありがたいと思っています。

これからも、子どもたちの成長を支えてもらっている給食に感謝していきたいと思えます。

給食を通して交流を深めよう

豊郷町立豊郷小学校

教諭 西川道子

本校の調理室は学校内にあり、隣接する幼稚園の分と合わせて、三百九十人分の給食を作っていました。小学校と幼稚園それぞれ

れの食事の時間に合わせて、一番おいしい状態で教室に届けられるように配慮するなど細やかな心配りが伝わってきます。また、セレクト給食、お鍋給食、バイキング給食などの楽しい給食も計画され、子どもたちは給食の時間が大好きです。

本校ではランチルームも設置されているので、二つの学年が交流するランチルーム給食を行っています。月に一回ずつ異学年と給食を食べ交流を深めます。普段はあまり話をしない学年も、食事をしながら話さない学年も、食後の片付けは上学年が下学年のお手本となって、てきぱきと行動し、それを見ていた学年がまた下の学年に伝えるという良い連鎖も起こっています。その他、たてわり給食もあり、縦のつながりが大事にできる行事の一つとなっています。

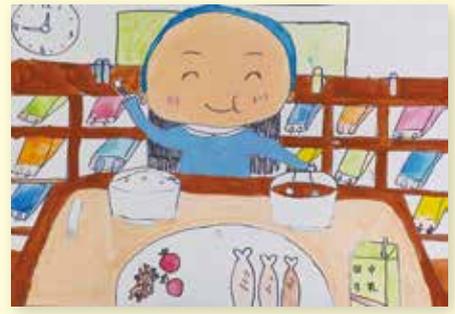
学校栄養士になって

大津市立堅田小学校

学校栄養職員 鈴鹿須美子

『牛乳の苦手な児童に「牛乳は苦手でも、プリンが好きかな？」プリンは牛乳から作られているんですよ。』と声をかけた。『この「給食だより」に初めて投稿した時に、このような文章を書いたことを思い出します。三十数年経った今も「今は苦手でも、今のうち

「おいしい給食」



東近江市立玉緒小学校 四年 村井 結愛

に一口でも飲んでおくと、大きくなってから好きな味に変わるよ。』と、相変わらず声かけをしています。時代は過ぎて、給食の内容も少しずつ変わってきていますが、子どもたちは変わらず、あどけなく、とてもかわいいです。『今日の給食、全部食べたよ。』『おいしいかったよ。』また、学期末の給食が終わった時には「今までありがとうとごさげしました。」と声をかけてくれます。このような言葉に励まされ、つくづくこの仕事について良かったと思ふ今日この頃です。給食を通して、食に関心を持ち、食べるのが大好きという子どもになってほしいと願っています。



健康で生き生きとした生活を送り、豊かな心を育成する給食指導を目指して

日野町立桜谷小学校

一、はじめに

本校は、滋賀県の南東部に位置します。鈴鹿山脈を水源とする佐久良川、霊峰綿向山をはじめとする山々、田園が広がる平野など自然に恵まれています。自然を大切に、生かす精神が伝統的に受け継がれています。地域の方は協力的で、学校の行事・学習環境の整備・安全に関することなど、惜しみない協力を得ています。

二、本校の取り組み

① 栄養教諭と担任による食育指導

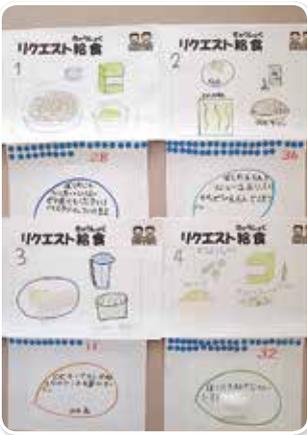
各学年、年に一回、食育指導に取り組んでいます。町内の栄養教諭が、分かりやすい資料を豊富に準備してくださり、児童は、意欲的に学習し自分の食生活を見直す機会となっています。



② 健康・給食委員会の活動

毎日、校内放送で、給食に関わって下さっている方々や食べ物に感謝して、給食を楽しく食べられるように呼びかけたり、給食の献立を紹介したりしています。

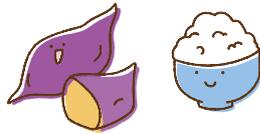
他にも、健康・給食に係のあるクイズを校内に掲示した健康ウォークラリー、人気メニューを自分たちで考え、選んでもらうリクエスト給食、丁寧な食器等の返し方を呼びかけるワゴン点検など、様々な活動を行っています。



③ 田植えとさつまい芋植え

地域のボランティアの方や農協の方、PTA役員の方に教えていただきながら、三年生から五年生が田植えと稲刈りを、一、二年生と六年生がさつまい芋の苗植えと収穫をしています。秋には、収穫に感謝してお世話になった地域の方を招いて、「森のレスラン」を実施しています。

収穫したお米とさつまい芋を使って、炊き込みご飯を給食室で調理していただき、さつまいもの味噌汁を高学年が作り、裏山でいただきます。



④ 親しみのある給食調理員さん

自校給食のため、調理員さんが気軽に児童に声をかけてくださいます。児童の苦手な根菜類をハート・星型に切ってくださいることもあり、入っていると「フッキー」と児童らは大喜びです。給食中の話題も盛り上がりまます。願い事をしてから食べる児童もいます。



三、おわりに

今後も、児童の食への関心を高め、地域とともに、心豊かに生き生きとした生活を送れるように、食育を推進していきたいと考えています。



滋賀県栄養教諭・学校栄養職員研究会の紹介

滋賀県栄養教諭・学校栄養職員研究会って何ですか？

本研究会は、滋賀県内の栄養教諭と学校栄養職員及び管理栄養士・栄養士で組織し、滋賀県小中教育研究会保健安全部会、滋賀県高等学校等教育研究会学校保健安全部会に属する団体です。また、全国学校栄養士滋賀県研究協議会を兼ねています。

滋賀県における栄養教諭・学校栄養職員及び関係職員相互の連絡調整と資質の向上を図り、食育の推進と学校給食の充実、発展に寄与することを目的としています。

令和元年度の研究テーマ

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

このようなテーマで研修しました。

全体研修会 令和元年5月10日(金)

講義 「学校給食現場における
栄養管理と衛生管理」

龍谷大学農学部食品栄養学科
准教授 朝見 祐也 氏

学校給食摂取基準を運用するポイントや減塩の方法、衛生管理について教えていただきました。



実務研修 令和元年7月31日(水)

■ 研究発表(全体研修会)
「エビデンスを創出できる
栄養教諭を目指して」

栄養教諭食育研究会
稲枝東小学校 栄養教諭 廣田美佐子 氏
大宝小学校 栄養教諭 南井 里美 氏
守山小学校 栄養教諭 中山 隆子 氏

■ 衛生管理についてグループ協議
指導講評

学校給食施設巡回指導員 平木 敦子 氏
山川佐代子 氏

講義① 「新しい教育課程の理念と
学校での食育のあり方」
大妻女子大学家政学部児童学科
教授 石井 雅幸 氏

講義② 「琵琶湖の漁業」
滋賀県漁業協同組合連合会 青年会
会長 横江 拓郎 氏
副会長 今井 良平 氏
滋賀県農政水産部水産課
水産振興係 関 慎介 氏

実務研修(ブロック別調理実習) 令和元年7月24~26日

講師 大塚比叡山荘 山本 正人氏
彦根キャッスルホテル「橘菖」 足立 卓也氏
ひさご寿司 川西 豪志氏

「減塩を考慮した地場産物をいかした料理～和食の知識を深める～」



- ・ごはん
- ・びわ鱒の野菜餡かけ
- ・朝恋桃太郎トマトと玉葱の豚汁
- ・オクラとコーン八幡蒟蒻の胡麻和え

ブロック研修

Aブロック 大津・高島

テーマ 「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～給食時間を活用した指導～」
一人一つの指導案を作成し、実際に給食時間に指導を行い、担任教諭の指導を受けて全体へ共有しました。

Bブロック 甲賀・湖南

テーマ 「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～中学校家庭科における実践～」
中学校家庭科でTT授業を行い、学校給食を活用し、米飯の計量を行うことで自らの必要量を知る機会を持って、ひいては給食残量軽減につながる試みを行いました。

Cブロック 草津・守山・野洲・栗東

テーマ 「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～4市の実践から考える～」
小学校学級活動でTTによる研究授業を行いアクティブラーニング手法を学びました。

Dブロック 東近江・蒲生・近江八幡

テーマ 「おいしい和食給食の献立内容および食に関する指導の研究」
おいしい和食給食についての研究を進め、だしの種類や調味料の配合について調理実習を行い考察しました。

Eブロック 愛知・犬上・彦根

テーマ 「家庭科における主体的・対話的で深い学びを取り入れた指導の研究」
家庭科のTT授業を行うにあたり、係わり方、連携方法ひいては年間計画の立て方等を学ぶために研修会を実施しました。

Fブロック 米原・長浜

テーマ 「国語科における主体的・対話的で深い学びを取り入れた食に関する指導の実践」
小学校国語科でTT授業を行い、主体的・対話的で深い学びの意味や栄養教諭の係わり方について学びました。

Gブロック 県立学校

テーマ 「食生活の自立に向けた指導～アクティブラーニングの視点を取り入れて～」
授業研究を行い、授業に活用する教材作りに取り組みました。

この他、ブロック別に給食施設の衛生管理研修会を実施しました。

葉山中学校の食育・給食指導について

栗東市立葉山中学校

一 はじめに

本校は栗東市の北部に位置し、野洲川流域の田園地帯にあります。また校区内には日向山もあり、自然が豊かな地域です。

本校生徒の「食」に関する状況は、朝ごはんを「ほぼ毎日食べている」と回答する生徒が多いです。また、昨年からはまった給食においてもしっかりと食べる生徒が多く、給食の残菜率もあまり高くない状況です。

二 本校の食育・給食指導

本校では、「食の自立」と「感謝の心」を「めざす子どもの姿」として総合的な食育を推進していきます。

●活動一「マイ弁当づくり」

平成二十三年度より、食育「弁当の日」を設定して、弁当づくりを継続して取り組む中で、生徒自身の弁当作りに対する関心や、家庭や地域の関心も少しずつ高まってきました。また、今年度の保護者の感想から、家庭で子どもとのコミュニケーションをとる良い機会にもなっていることがうかがえました。

七月四日(木)に「おにぎり弁当の日」、十一月四日(木)に「自分で作るお弁当の日」を実施しました。

学活等で生徒は次の4つのコースから選択して取り組みました。

- A ↓感謝の気持ちを込めて自分の分と家族の分を作る。
- B ↓家族の負担を少なくし、自分のお弁当は自分で作る。
- C ↓お家の人と一緒に弁当づくりにチャレンジする。
- D ↓弁当は作らないが、感謝の気持ちを伝え、弁当箱を洗う。



また、「食育だより」を発行し、事前の啓発と事後の報告を行ったり、撮影した写真をまとめて掲示したりしました。

●活動二「二年生『食育』」

(総合的な学習の時間)

二年生で実施している週一時間の食育の授業では、「マイ弁当づくり」に関する学習や調理実習等を行いました。



●活動三「食・命に関する授業」

(道徳・特活・各教科)

一年生では栄養教諭による「丈夫な骨を作る」ための授業、道徳で「いのちいただきます」等を行いました。二年生では道徳「絵本『しんでくれた』」、社会で「東北地方の郷土料理」等の学習を行いました。三年生では養護教諭による「受験に向けてストレスに負けない」ための授業等を行いました。

●活動四「給食指導と食に関する啓発」

(学活・生徒会活動)

昨年度から始まった給食に関する指導は、全校で共通のマニュアルを作り、指導しています。

また、保健委員会活動として、給食時間の始めに「食」に関するいろいろな情報を放送しています。例えば、その日に使われている食材のことや時節に

関することなど盛りだくさんの内容です。楽しみにしている生徒も多くいて、生徒が主体となる食育の啓発活動に取り組んでいます。

三 おわりに

今後も、生徒自らが食への関心を高め、心も体もたくましく生きる生徒の育成を目指し、食育を推進していきたいと思えます。

編集後記

今年度に計画しておりました学校給食だより、二百二十二号、二百二十三号、二百二十四号を無事に発行することができました。

原稿を提供していただきました方々、編集を担っていただきました編集委員の皆様、そして、お読みいただきました学校・保護者・関係機関の皆様方に、心よりお礼申し上げます。

今後も、公益財団法人滋賀県学校給食会は、学校給食の一層の充実と食育の推進の一助となる充実した学校給食だよりの発行に努め、子どもたちに「おいしい」「笑顔」「元氣」を届ける所存です。

皆様方の変わりませぬ力強いご支援とご理解、ご協力をお願いします。

一年間、ありがとうございました。