

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。

令和元年12月1日発行

# 滋賀県 学校給食 だより

## 特別支援学級によるおでん屋さん



湖南省食育推進キャラクター  
湖なすちゃん



湖南省PRキャラクター  
こにゃん

## 田植え体験



## 地域とともに創る学校

- い 「いつも考える子」
- わ 「わけへだてのない子」
- ね 「ねばり強い子」

## 湖南省立 岩根小学校



湖南省東海道石部宿  
マスコットキャラクター  
いしべえどん

## 給食配送トラック



## 稲刈り体験



## 湖南省学校給食センター見学



## イモほり



## 1年生\*食指導



湖南省立岩根小学校は、近くに野洲川が流れ、山や田んぼが広がる自然豊かな場所に立地しています。

本校は、今年度でコミュニティ・スクール十三年目を迎え、教職員と保護者、地域の方々が協力しながら『たくましく心豊かできらりかがやく子』の育成を目指しています。また、平成二十年度から地域「コーディネーター」を配置し「地域とともに創る学校」を目指し、年間を通して子どもたちが地域で学ぶ機会を多く設けています。

地域の方との協力のもと田植えや稲刈り体験をしたり、四年生から六年生は環境学習の一環としてホタル学習への取り組み、一学年がペアとなるきょうだい学級でさつまいもを収穫したり、お菓子作りをするなど、自然が豊かな場所ならではの多くの取り組みがあります。また、特別支援学級によるカレー屋さんやおでん屋さんによる活動もあり、子どもたちの体験学習に積極的に取り組んでいます。

本校には、湖南省学校給食センターから、毎日愛情たっぷりのおいしい給食が届きます。給食センターでは地場産物の湖南省産コシヒカリと味噌を使用し、また、湖南省特産の下田ナスを使った献立や滋賀県産立、外国料理、ご当地献立など様々な献立を実施しています。

食に関する指導では、栄養教諭や健康推進員の方と連携し、活動しています。将来を担う子どもたちが健康な食生活を実践できるよう、食への興味・関心を高める食指導に取り組んでいます。

# 令和元年度 学校給食用料理コンクール結果報告!!

テーマ 学校給食におすすめ!! 大豆、大豆製品を使った料理

応募者総数  
3120名



## ◆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、創意工夫がみられること。
- (2) 学校給食に活用しやすい作品であること。
- (3) 短時間に、手軽に能率よく作れること。
- (4) 手に入れやすい材料を使っていること。
- (5) 栄養、味、色合いが優れていること。
- (6) 栄養、味、色合いが優れていること。
- (7) 未発表のものであること



## ◆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 公益財団法人滋賀県学校給食会評議員
○ 我谷江美子	大津市立雄琴小学校長 公益財団法人滋賀県学校給食会評議員
大西 美紀	滋賀県PTA連絡協議会 公益財団法人滋賀県学校給食会評議員
中嶋 幸作	竜王町教育委員会学校給食センター 所長
青柳百合子	滋賀県栄養教諭・学校栄養職員研究会会長 長浜市立西浅井中学校 栄養教諭
竹中希久代	滋賀県教育委員会事務局 保健体育課 指導主事

## 第二次審査

試作調理協力者 (敬称略)

吉田 祐子	田中 由美子
佐藤 良子	久木元 沙紀
糴川 美紀	猪田 志奈
重田 亜砂美	山本 幸代
八田 奈津子	吉田 孝子
中島 広美	山本 ちひろ



試作していただいた作品を試食し、審査しました。



滋賀県栄養教諭・学校栄養職員研究会にご協力いただき、レシピを試作していただきました。

第二次審査 十月二十九日(火)



応募規定により学校から選出された87作品を書類審査し、第二次審査進出作品を決定しました

第一次審査 十月八日(火)

## 学校給食に昨年度の入賞作品が登場!

### 甲賀市東部学校給食センター

近江野菜いっぱい甘酒入り豚汁



資料提供: 甲賀市東部学校給食センター

- \*ごはん
- \*うめぼし
- \*近江野菜いっぱい甘酒入り豚汁 (最優秀作品)
- \*スジエビのから揚げ
- \*小松菜とかんぴょうのあえもの
- \*牛乳

### 竜王町学校給食センター

近江牛と大豆の彩りスープ



資料提供: 竜王町学校給食センター

- \*ごはん
- \*近江牛と大豆の彩りスープ (優秀作品)
- \*ホキフライ
- \*レンコンソテー
- \*牛乳

### 愛荘町給食センター

野菜たっぷりミルク味噌汁



資料提供: 愛荘町給食センター

- \*ごはん
- \*野菜たっぷりミルク味噌汁 (佳作作品)
- \*ちくわの磯辺揚げ
- \*じゃがいもきんぴら
- \*牛乳

# 入賞作品の紹介



## きな粉風味のごま入りチキンカツ

草津市立玉川中学校2年 塚本 優さん



〈材料名〉		(4人分の分量)	
とり胸肉	200g	すりごま	適量
卵	1個	塩	少量
パン粉	適量	こしょう	少量
きな粉	適量	ねぎ	少量
いりごま	適量		
たご焼きソース	適量		
小麦粉	適量		
揚げ油	適量		

### 〈作り方〉

- とり胸肉を10～12等分する。
- ①のとり胸肉に塩とこしょうを少量かける。
- ビニール袋にとり胸肉ときな粉、いりごまを入れ振り、揉む。
- 卵を割り、混ぜ、小麦粉を入れ、また混ぜる。
- 卵にくぐらせ、パン粉をつける。
- 中火で揚げる。
- すりごま、たご焼きソース、きな粉、ねぎ(小口切り)の順にトッピングして、出来上がり。

### ●材料・料理や栄養面等で工夫した点

- 作り方⑤で、いりごまがつきにくいので、揉むときにつくように少し強く揉む。→揚げる時ごまがとれにくくなる。
- 作り方④で、小麦粉が固まりがちだが、なるべく卵と混ぜるようにする。→味が偏らずおいしくなる(工夫点)。
- 作り方⑦では、すりごまではなく、いりごまをすりつぶしたのを使うとより一層おいしくなる。

- 揚げ物なのに、たれも濃いと油っこいカツになってしまうので、味がうすいたご焼きソースにした。
- きな粉の風味を出すために、量を少し多くする。
- また、ねぎをかけて、野菜をとり、ビタミンや無機質をとり入れた。

### ●講評

- きな粉をふんだんに使う新しいカツの料理である。
- 下味にきな粉を使うことで肉の臭みがとれている。
- きなご風味、ごま風味の香ばしさが食欲をそそる。
- 甘めのソースがよく合っており、子どもたちが喜んで食べてくれるような仕上がりに。
- 冷めてもおいしい。
- 給食ではなかった新しいメニューである。

## 優秀賞 野菜たっぷり まめ豆マーボー豆腐

近江八幡市立八幡東中学校2年

堀川 素良翔さん



### ●材料・料理や栄養面等で工夫した点

- 豆腐はくずれやすい絹ではなく、木綿にした。
- 野菜のみじん切りは、少し大きめにしておいたえのあるようにした。

### ●講評

- 豆がたくさん食べられる料理である。
- 肉と豆のバランスがよい。
- 香りがよいためうす味でもおいしく食べることができる。
- 給食で人気のマーボー豆腐に、子どもの苦手な豆を組み合わせることで食べやすくなっている。

## 優秀賞 豆乳チャンポン風 うどん(ソフトめん)

近江八幡市立安土中学校2年

橋野 心結さん



### ●材料・料理や栄養面等で工夫した点

- 野菜を沢山入れて蒸し焼きにしたことで、野菜の甘みを出した。
- コーン缶の汁も使うことで甘みが増した。

### ●講評

- 豆乳をたっぷり使っているのでもろやかな味に仕上がっている。
- 野菜を蒸し焼きにすることで、野菜の甘味がスープによく出ている。
- おいしいスープでたくさんの野菜がとれ、めんにもよく合う。
- 給食のソフトめんで食べる新しい味のメニューとして使える。

## 優秀賞 豆腐のあげ団子

MIHO美学院中等教育学校1年

久保 穂乃果さん



### ●材料・料理や栄養面等で工夫した点

- 最初は、豆腐と枝豆だけで作るつもりでしたが、栄養面を考え、ちくわと玉ねぎを入れました。
- オーロラソースをかけて色どりを良くしました。

### ●講評

- 枝豆の食感と玉ねぎのシャキシャキ感、ちくわの甘味が一緒に楽しめる味である。
- ケチャップとマヨネーズのオーロラソースをかけることにより食べやすく、子どもたちにも好まれる。
- ちくわと玉ねぎが入ることで、味と食感がよくなり、よりおいしくなっている。
- 枝豆とソースの彩りがよく、食欲をそそる。

## 佳作 栄養満点☆☆ 枝豆さっぱりサラダ



湖南市立  
甲西中学校2年  
穴田 結梨さん

## 佳作 大豆入り ビビンバ風丼



東近江市立  
能登川中学校2年  
藤野 拓斗さん

## 佳作 ひじき高野豆腐入り 秘密の豆腐ハンバーグ



草津市立  
高穂中学校2年  
内田 美緒里さん

## 佳作 ミルクおから



草津市立  
玉川中学校2年  
山内 誠さん

## 佳作 お豆たっぷり 彩り天ぷら



草津市立  
玉川中学校2年  
東浦 司紗さん

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



### 大好きな給食

東近江市立蒲生北小学校

一年 さかぐち こあき  
わたしの好きなきゅうじゅうじゅうは、フレンチです。その日は、フレンチのかおでたべます。おしゅは、きつねうどんのつゆがうです。うしもつうてくれてありがたう。これからもおねがいます。

一年 ながい えいと  
ぼくの好きなきゅうじゅうじゅうのことをかきます。ぼくは、カレーとラーメンがすきです。たべるとほっぺたがおちるべびじゅうです。また、しゅくてほっぺた。

二年 にしむら こなつ  
まずにちきゅう食を作ってくれて、めりがたうじゅうです。うしもお

しゅきゅう食が楽しみです。わたしが、きゅう食ですきなたべものは、カレーです。りゅうは、やさいやルーがぼくぼくじゅうて、おいしいからです。その、ぼくは、たべたらうじゅうじゅうです。きゅう食は、日にうじゅうじゅうるちがうので、それも楽しみです。

### 大好きな給食

野洲市立藤原小学校

三年 奥野 沙也奈

私は、一年の頃、給食を毎日残していました。二年の頃は、大体、食べきるようになりました。三年になった今、しゅも残さず食べていきます。一年の時よりもいっばい食べるようになったからだと思います。これからは、残さず食べられるようがんばります。

私の好きなメニュー

は「あげパン」です。なぜかという、きな粉がうじゅうじゅういて、甘くておいしいからです。あげパンの日は、「ありがたう」と思って食べようと思います。



す。ほかにもおいしい給食がうじゅうあります。

毎日、給食を食べている私はどんな元気がわいてきます。これからも元気をもらって毎日過ごしたいと思っています。

給食センターのみなさん、おいしい給食を、毎日作ってくださいありがとうございます。そしてこれからも私たちに「元気」をあたえてください。



長浜市立びわ北小学校

三年 上野 愛果莉

### 給食のありがたみ、大切に

大津市立瀬田北小学校

六年 小濱 遙人

僕は、学校の給食を初めて食べた時から、六年生の始めの頃まで、給食より弁当の方がいいなと思うっていました。でも今は、給食のありがたみ、大切さについて理解しました。

給食のありがたみは、バランスの良い食事が取れることだと思います。弁当だと、自分の好きな物ばかりになって、バランスのよい食事が取りにくくなるので、給食はそういうところがありがたいです。

また、世界には、食べられなくて亡くなっている人々が、たくさんいます。好き嫌いせずに残さず食べるのが、ご飯を食べられない人への最低限のことだと思つし、給食が大切だともわかりました。

毎日毎日、三食食べられることのありがたみ。世界には、ご飯を食べられない人がいるのに、好き嫌いという理由で食べ物を捨てたり、そ末にしたりしていいのだろうか、僕はそう思いました。世界には、ご飯を食べられない人がいることを忘れず、感謝して給食を食べたいです。

### 私たちと給食

豊郷町立豊日中学校

三年 森本 遥

私たちの中学校では、全校生徒がそろってランチルームで給食を食べています。木のぬくもりが感じられる温かい雰囲気建物です。給食時には、広報委員会が献立の紹介を放送したり、音楽を流したりして、和やかな雰囲気で食べています。

現状の課題は、残食が多いことです。そこで、保健委員会が牛乳や残食に対するキャンペーンを行いました。キャンペーン期間中に、各クラスの残った牛乳の本数を一覧にし、残食を写真に撮ってクラスごとに掲示しました。この取組で、一人ひとりが意識できるようになり、残食を去年より大幅に減らすことができました。しかし、まだ、苦手なものや嫌いなものを残す場面も見られます。そのため、保健委員を中心に、「自分が食べられる量をバランスよく残さず食べよう」という声かけをしています。

中学生の成長に必要な、栄養を考えたい給食で、身も心も成長できるような、これからもおいしくいただきます。



「わたしの大好きなきゅうしょく!」

長浜市立長浜北小学校

二年 南 莉茉

### 給食に感謝

竜王町立竜王小学校

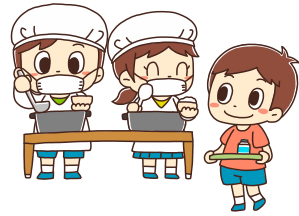
保護者 松岡いさ美

私が住んでいる町の子どものたちの昼食は、幼稚園から中学校まで、給食が実施されています。保護者にとっても、すごくありがたいことです。

成長に応じて栄養バランスを考え、地元のお米やお野菜を使って、食べやすい大きさでおいしい味付けをしていただき、子どもたちに元気の源を与えていただいています。ことに感謝しています。

家庭では、苦手とする野菜料理でも、給食では、「おいしかったから少しおかわりをした」と驚く言葉を聞くこと、親として、嬉しくもあり、ちょっと悲しくもあり、複雑な気持ちになります。家庭でもみんなで楽しく食べたり、給食の味付けを子どもに聞いて真似をして食卓を賑わせたりしています。

給食は、多くの人々の手によって作られている事を子どもと話し合いながら、もったいないことをしないよう、これからも親子共々、給食に感謝したいと思います。



### 感謝をもつて

高島市立マキノ中学校

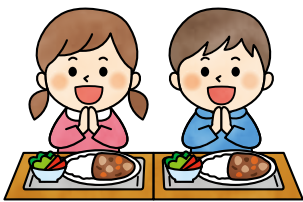
給食主任 古胡美紀

午前中の授業を終えると、給食のいいにおいにほっとすることがあります。今日の献立に好きな物があると知って、生徒の表情がぱっと明るくなります。

そして給食の時間の教室には、微笑ましい場面がたくさんあります。苦手なおかずも頑張つて少しでも食べようと、絶妙な調節をしている姿。友だち同士で「これおいしいな」と話しながら食べている姿。その日のメニューや給食の時間の放送などをきっかけに、思い出話に花が咲いたり、クラスのみんまで笑い合ったりする姿。

また、生徒会の給食委員会では、残食ゼロや衛生面の注意を呼びかけるポスター作り、返却チェック、ふきん交換、洗濯などをして、生徒が主体的に、気持ちよく給食を食べることができるよう活動しています。

給食に関わってくださっている方々に感謝して、これからも心温まる給食の時間を過ごしたいと思います。



### 給食は食の体験学習

彦根市立河瀬小学校

栄養教諭 小川孝子

「今日の給食は何?」とよく声をかけられます。子どもたちにとって給食は学

校生活の中で一番の関心事です。献立によって一喜一憂している姿を見ると、安全・安心でおいしく、健康によい給食を提供しなければと強く思います。給食は栄養のバランスはもちろん、旬や産地を考えた食材を選び、いろいろな料理を組み合わせて、一年間、約一九〇回考えています。

好きな料理もあれば苦手な料理も出てきます。初めて食べる食材や料理に戸惑つ姿を目にするのもありますが、毎日が食の体験学習の場と考え、自分にとってどんな食事が生涯、健康で楽しい人生を送れるのか、子どもたちが自然に身につけてくれるばいいなあと思っています。何十年も学校給食に携わっていますが、「もっ少しこつすればよかったですね。」と思うこともあります。毎日が大切な時間です。これからもよりよい給食を子どもたちに提供できるように頑張りたいと思います。



# 令和元年度 滋賀県学校給食研究大会 安全・安心な学校給食推進講習会 「食育の推進と学校給食の充実」



- 開催日：令和元年8月2日(金)
- 会場：滋賀県立県民交流センター ピアザ淡海
- 主催：滋賀県教育委員会・公益財団法人滋賀県学校給食会
- 後援：滋賀県小学校教育研究会保健安全部会・滋賀県中学校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研究部会・滋賀県学校給食共同調理場研究連絡協議会  
滋賀県栄養教諭・学校栄養職員研究会

## 1. 開会式

開会式では、後援いただいた研究会等の代表者にご臨席いただき中、県教育委員会福永教育長が主催者を代表してあいさつをしました。



## 2. 表彰式

### ●公益財団法人滋賀県学校給食会 理事長感謝状 17名

学校給食の調理、その他の業務に7年以上従事し、それぞれの立場で、改善、向上に努め、多大の功績のあった学校給食関係者に感謝の意を表すもので、理事長が感謝状および記念品を贈呈いたしました。



## 3. 説明

### 「学校給食における衛生管理等について」

滋賀県教育委員会事務局保健体育課  
竹中 希久代 指導主事

学校給食における危機管理、学校給食衛生管理基準から検収についてなどの説明がありました。

## 4. 講義

### 「学校給食の衛生管理における留意点」

大阪府立大学大学院  
生命環境科学研究科  
准教授 勢戸 祥介 氏

勢戸先生は、文部科学省学校給食における衛生管理の改善・充実に関する調査研究協力者会議委員として、全国の学校給食調理場への現地調査、学校給食における食中毒防止の手引作成委員をはじめ、各種のマニュアル作成に携わっておられます。

今回、様々な調理場の事例を写真を用いて講義していただき、「とてもわかりやすかった」「衛生管理基準について基本に戻って考えることができた。」などの声が寄せられました。



## 5. 記念講演

### 『面白南極料理人が教える ごはんの力！チームの力！』

株式会社オーロラキッチン  
南極料理人 西村 淳 氏

西村先生は、海上保安庁在任中に2度、南極地域観測隊員に選ばれ、地球上最も過酷といわれる平均気温-57℃の「ドームふじ観測拠点」での越冬も経験されておられます。ペンギンもあざらしもウイルスもない



極寒の地で究極の単身赴任生活を送る隊員たちの生活を食事担当として支えられました。

南極の食の話をはじめ、基地の外の様子、愛らしい南極の動物たちの映像も交え講演していただきました。



参加者から「食にかかわる仕事への意欲がますますわいてきた」「お話に引き込まれあっという間の時間だった」との感想が寄せられ、笑いあり感動ありの90分でした。

## 6. 閉会式

公益財団法人滋賀県学校給食会 小林常務理事から閉会のあいさつがありました。

### <滋賀県学校給食会理事長感謝状>

(敬称略)

- 阿路川富美子 (野洲市立中津中学校)
- 上谷 美枝 (大津市立葛川小学校)
- 木崎 暁実 (彦根市立城東小学校)
- 北川 美穂 (東近江市湖東学校給食センター)
- 久木元沙紀 (甲賀市立大原小学校)
- 澤田 妙子 (守山市立吉身小学校)
- 須口 好美 (竜王町学校給食センター)
- 多賀千代子 (滋賀県立長浜養護学校)
- 高橋れい子 (滋賀県立瀬田工業高等学校)
- 谷 寿美代 (野洲市立祇王小学校)
- 陌間 晴美 (滋賀県立甲良養護学校)
- 林 陽子 (高島市今津学校給食センター)
- 藤井 秀豊 (野洲市立篠原小学校)
- 前田 良明 (野洲市立北野小学校)
- 山口 和廣 (野洲市立野洲北中学校)
- 山下 晋子 (竜王町学校給食センター)
- 山本富美子 (野洲市立野洲小学校)

### 学校給食用 物資展示・試食も 同時開催しました!



## 令和元年度 学校給食 滋賀県教育長表彰

令和元年10月10日(木)に滋賀県学校保健・安全研究大会において表彰いたしました。

- 学校給食優良学校  
滋賀県立大津清陵高等学校馬場分校  
日野町立桜谷小学校

### ●学校給食功労者(個人)

- 大村 美雪(長浜北部学校給食センター分室) 平子 恵子(近江八幡市立沖島小学校)
- 川端 智(野洲市学校給食センター) 糴川 美紀(草津市立老上西小学校)
- 野々口文子(守山市立小津小学校)



開催にあたりご協力いただきました  
関係者の皆様にお礼申し上げます。

# 手洗いについて考えよう

## 給食委員会の活動を通じて

長浜市立西浅井中学校

### はじめに

当中学校では、湖っ子食育推進支援事業を受けて給食委員会での衛生学習と朝学習、教科における食に関する指導を行いました。その中で、給食委員会の取組を紹介します。

学校給食委員会では、給食当番のエプロン・マスクチェックや後片付け確認を行うなど、日々、精力的に活動しています。しかし、手指の衛生に関してはあまり気に留めていませんでした。そこで、次のテーマで研究を行いました。

### テーマ

「手指って、毎日いろんなことで汚れるよねー汚れだけでなく、体のまわりって細菌もたくさんいるぞうですー」  
でも、給食当番はきれいな手指でほしいし、きれいな手指で給食を食べたいー！  
と言う訳で、どうやったら、効率よくきれいな手指になるか、研究してみようー！

### 手洗い実験①

#### 寒天培地による手指の細菌検査

##### 【方法】

洗っていない手指・石けんで洗った手指を寒天培地（S C D寒天培地）に押し付けて細菌を培養し手指の汚れを可視化しました。



##### 【結果】

予想は、洗っていない手には細菌が多いが、石けんで洗った後の手指からは細菌はいなくなるだろうと考えていました。

しかし実際は、石けんで洗った後の手からも細菌が確認できたことから、手洗いの方法について再考しました。そこで、効果的な手洗いの方法として泡に着目し、手洗い時に十分泡を立てるようにして手洗いを行う

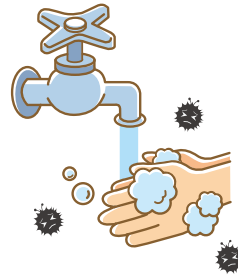


石けんで洗った手



洗っていない手

たらどうかと考えました。  
また、手洗いの効果を数値化するため、測定器を使った実験を行うことにしました。

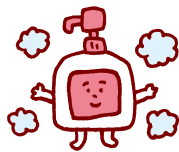


### 手洗い実験②

#### ルミネスターATP測定器検査

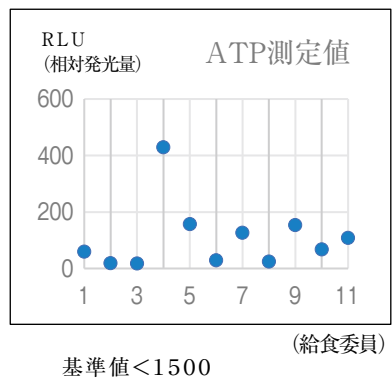
##### 【方法】

石けんを泡立てて、手洗い後、ATP測定を行いました。



### 【結果】

ATP測定検査結果



委員全員が基準値の1500 (RLU) より値が小さくなったことから手洗いがしっかり行えたことが分かります。

### 終わりに

実験後のアンケートによると、すべての委員が手洗いの大切さを認識し、これからの手洗いについて「石けんを泡立てて洗う」と回答しました。

この取組は、ポスターにして掲示し、全校へ知らせました。

さらに、令和元年度の給食委員会の仕事内容に、委員自ら、給食前の手洗いチェックを行うことを追加し、現在も各クラスにおいて実施しています。



# 稲枝中学校の学校給食の歩みと現状

## 彦根市立稲枝中学校

### 一 はじめに



本校は彦根市の南部に位置しています。北に荒神山があり、南に愛知川が流れています。古来より純農村地帯です。本校の校章は籾と稲の葉で「米」の字を図案化している事からも稲作で栄えた地であると言えます。

近年稲枝駅付近で発見された稲部遺跡では青銅、鉄の工場群らしき形跡が見つかり、当時は先端技術の町であったこともわかってきました。

### 二 本校のとらきみ

#### (一) 給食指導の共通理解

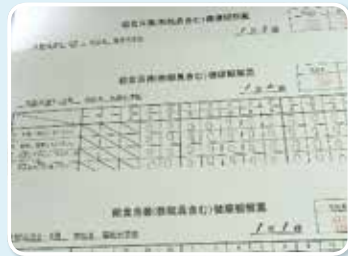
愛知郡稲枝町から彦根市に合併した時も、稲枝中学校は自校方式の学校給食が実施されていきました。彦根市の中学校では唯一の



配膳の様子  
NHKが取材にこられました！

給食実施校でした。その後彦根市ではスクールランチの導入、平成二十七年

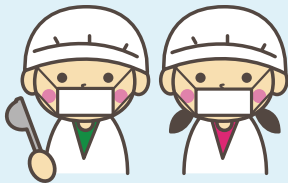
度から、全ての中学校で彦根市学校給食センターによる給食が実施されています。



稲枝中学校では給食委員会が、生徒会はもちろんPTAの組織にも存在し、学校給食は子どもにも大人にも大きな存在でした。

少子高齢化の進む中、PTA専門部から給食委員会が廃止され、生徒会委員会活動では、保健委員会と合併して保健給食委員会として活動をしています。

写真は給食当番が毎日衛生チェックを行う給食当番健康観察表です。もちろん指導する教師もチェック対象です。



#### (二) 給食センター・栄養教諭との連携

前述の通り彦根市では彦根市学校給食センターから給食が届けられます。アレルギー対応には献立の成分表を元に保護者の点検、学校での確認、給食センターのチェックと慎重に進めています。

また、「食育の日の取組」には、給食センターから送られてきた資料を基に『給食だより』を発行し、給食にまつわる情報のみならず、食育の一端と捉え、様々な情報を提供しています。



学校ホームページには各月ごとに献立一覧をアップし、夕食と重ならないよう工夫しています。

### 三 やさしい

生徒たちは給食の時間がとても楽しみです。身体だけでなく、心も満たす時間として推進してまいります。



### 編集後記

皆様方のお力添えで、学校給食だより二百二十三号が発行できました。

本号には、本年度の「学校給食用料理コンクール」についての記事を掲載しました。中学生が工夫を重ね考え抜いた三千二百二十点の応募作品から、一次審査・二次審査を経て選出された九作品は、どれもが優秀で、審査に大変苦労していただきました。

安全で安心して美味しく笑顔でいただく学校給食への関心を高め、そのことが、日頃の家庭での食生活に結び付き、一人一人の健康観の高揚と実践化につなげることを目的とする「学校給食用料理コンクール」ですが、昭和五十九年度に始まり、今回第三十八回を迎えました。回を重ねるごとに『食育の推進の重要性』と『食への意識・関心』が高まる中で、今後もより質の高い「学校給食用料理コンクール」としていくことが重要と強く思っています。

皆様方により力強いご支援とご理解、ご協力をお願いします。