

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12月1日発行

滋賀県 学校給食 だより

うまく焼けるかな



かまどベンチを使って調理

さつまいもの苗植え



大きなあれ!

地場野菜をたっぷり使って作ります



お鍋給食

じゃがいもの収穫



大きなじゃがいもが穫れたよ

おいそう



伊吹大根の調理と試食

ホカホカ



おいしくできましたさあ 召し上がれ!

自ら 学び・鍛え・紡ぐ
 そして自立へ

米原市立 米原中学校

米原市立米原中学校は、東は伊吹山と霊仙山という二つの山の麓に位置し、西には直ぐ琵琶湖を臨む旧干拓地として自然豊かな所に立地しています。

本校ではめざまず学校像として「地域に愛され、地域に貢献する学校」を掲げ、「コミュニティ・スクール」として地域学校協働活動の推進に力を入れています。その活動の一環として、地域の方々に協力いただき、「耕そうー米原」を合言葉に、総合的な学習の時間を通して、地域の食生活に根差した食物の栽培を行っています。今年度は、郷土の名産である伊吹大根をはじめ、さつまいも、じゃが

いも、にんにく、いんげん豆、ねぎなどを栽培しました。また、珍しいものとしてパイヤの小さな苗木も地域の方から譲り受け、栽培を開始しました。地域の方々と本校の生徒との交流の場として、作っていただいた「かまどベンチ」を利用し、収穫した農作物の調理や試食を通して、地域に根差した食育の大切さを生徒たちは学んでいます。

また、本校の隣には、米原市西部給食センターがあります。魚や野菜をバランス良く組み入れた一汁三菜の「日本型食生活の日」、日本全国の郷土料理や世界の料理が出される「食べ物の旅」、九月一日には備蓄されている食べ物について知るための「防災給食」など、趣向を凝らした給食を届けて頂いています。また、在籍されている栄養教諭の先生のお力を借り、調理実習を兼ねて地産地消を学ぶ機会として、地場野菜を使った、「お鍋給食」などの取り組みも行っていきます。

今後も地域の特色を生かし、地域の方々と共に、生徒の「食」への感謝の気持ちを育んでいきたいと思えます。

就任にあたって

滋賀県教育委員会事務局保健体育課長
公益財団法人滋賀県学校給食会評議員会会長

前田 久永

本年六月から公益財団法人滋賀県学校給食会評議員会会長に就任いたしました前田です。学校給食会におかれましては、パンや米飯など給食の主食関係の物資を安定的に各学校へ提供する事業を始め、学校給食の普及充実、食育の推進、衛生管理など、県内の子どもたちに安全安心な給食を提供するための様々な事業にご尽力いただき、厚くお礼申し上げます。また、今年は学校現場の皆様は、

新型コロナウイルス感染症拡大に伴う臨時休業、その再開後も感染症対策を図りながらの学習活動や学校行事の調整など、現在もご苦労されていると存じます。このことにつきましても、県学校教育の一翼を担わせていただいております者として、重ねて厚くお礼申し上げます。さて、滋賀県の学校給食は、昭和五十一年に米飯の導入、平成六年と平成十八年の米の不作に伴う銘柄の変更、平成二十八年の滋賀県産100%



みんなで食べる給食は最高の「食育」

滋賀県小学校長会会長
甲賀市立水口小学校校長

中村 康春

「おいしいー」久しぶりの給食に教室のあちろちろから笑顔が溢れ出します。机を向かい合わせての会食はできないけれどおしゃべりもできないけれど友達とこうして同じ空間で同じ時間を感じながら食べる給食はこの上ないご馳走です。今年度の二月頃から、日本国内においても新型コロナウイルスの感染が拡大し、三月より学校が臨時休業と

なり子どもたちの生活は一変しました。六月より学校が再開されました。六月より学校行事が中止を余儀なくされ、学校生活においては、こまめな手洗いや消毒の励行。密閉、密集、密接を避ける取組み等が始まりました。給食についても同じで、給食を再開するために、教職員が時間をかけて話し合いを重ねました。すべて教師が準備することも意見とし

小麦のパンの供給など、その時々々の社会情勢の影響を受けてきたと考えられます。今年はコロナの影響で一般の需要が減った近江牛や近江しゃもを使った給食が始まりましたが、このことも同じ流れかと思われま

す。学校給食法では給食の目標の一つとして「食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと」とあります。給食でおいしい牛肉が食べられる背景に何かあるのか、コロナの影響で消費が縮小する中、生産者や外食関係の方々のご苦労や給食が届くまで

て出ましたが、子どもたちで準備をして食べることが大切であるという考えから細かな対策を取りながら子どもたちに任せることにしました。

- 配膳台は、使う前後に教師が消毒をする。
- 給食当番は手を石鹸でしっかり洗い、両手を消毒する。
- よそう役の人はビニール手袋をはめ素手で食器を触らない。
- ごはんとおかずは各自が取りに来る。
- パン、牛乳、シヤム、ドレッシング等は当番が配る。
- お替りはしてもよいが、減らさない。

のプロセス、今回の事態はそれらを学ぶよい機会になるのではと期待する次第です。

最後になりましたが、今後も学校給食が食育に果たす役割はより一層大きくなると考えます。その役割を担う給食会のみならず、「活躍」と児童生徒の健やかな成長を祈念し、まして、就任のご挨拶いたします。



近江牛を使った給食
(写真提供 高島市新旭学校給食センター)

このように、細かなルールの中で、本校の給食が再開しました。

「いただきます」の元気な声が教室に戻ってきました。速く食べてしまつ子。お替りする子。なんでも食べる子。好き嫌いのある子。配膳された量が少ないと訴える子。魚の皮が食べられる子。この野菜を家で作っていると話す子。人それぞれですが、どの子どもにもにこやかな顔をしています。そんな子どもたちの笑顔を見て、みんなで準備しみんなで食べる給食は、最高の食育だと改めて感じています。

公益財団法人滋賀県学校給食会は、子どもたちに「おいしい」「笑顔」「元気」を届けます!

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。

物資供給事業

学校給食用物資の安定供給に関する事業

- 基本物資(主食)を中心とした供給
- 学校給食用物資選定委員会の開催
- 学校給食用パン品質審査会の開催
- 学校給食用製パン技術講習会の開催
- 学校給食用製麺技術講習会の開催

普及充実事業

学校給食の普及充実と食育の推進に関する事業

- 滋賀県学校給食研究大会の開催
- 学校給食功労者の表彰
- 学校給食用料理コンクールの実施(中学生対象)
- 学校給食推進団体への助成(滋賀県学校給食共同調理場研究連絡協議会への助成)
- 「学校給食だより」の発行
- 滋賀県学校給食会ホームページ更新(<http://www.shigakyu.or.jp>)
- 食育推進事業の実施等
 - 湖っ子食育大賞
 - 湖っ子食育推進支援事業
 - 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・学校栄養職員研究会への助成
 - 食育教材の貸出し



モバイル版はこちら!



※今年度は新型コロナウイルス感染症拡大防止等のため一部の事業を中止しました。

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。

衛生管理事業

学校給食用物資の安全確保及び衛生管理に関する事業

- 委託加工工場衛生管理講習会の開催
- 委託加工工場巡回指導
- 学校給食用物資自主検査
- 学校給食用物資残留農薬検査
- 委託加工工場従業員ノロウイルス検査
- 衛生管理検査器具の貸出し

令和2年度取扱物資に
加わりました!!

大豆ミート



ミンチタイプ
滋賀県産
環境こだわり
農産物の大豆
100%



フライタイプ
国産大豆100%

ドライカレー、そぼろ煮、回鍋肉、麻婆豆腐、ミートソース、ハヤシライスなどお肉の代わりにまたはプラスしてご使用ください

- ★ミンチタイプは環境こだわり農産物の大豆使用
- ★お湯で戻すと重量が約3倍に増えます
- ★お肉のような食感ですが、低カロリーでヘルシーです
- ★大豆イソフラボン、レシチン、サポニンが豊富に含まれ、良質なたんぱく質、ミネラルと食物繊維、鉄、カルシウムを摂取できます。

※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。

学校給食に登場しています!!



- 献立
- ナン
 - 飲むヨーグルト
 - チキンナゲット
 - キャベツのサラダ
 - キーマカレー**

キーマカレーに
豚ひき肉と
合わせて使用!

写真提供 甲賀市西部学校給食センター

公益財団法人 滋賀県学校給食会

役員紹介

理事長	福永 忠克
副理事長	今宿 綾子
理事	山本 太一
理事	長瀬千恵美
理事	涌井 努
常務理事	小林 常浩
監事	上原 重治
監事	八木 芳良

評議員会 会長	前田 久永
評議員	久保 加織
評議員	廣瀬 潤子
評議員	林 宏一
評議員	中嶋 豊
評議員	我谷江美子
評議員	川島 浩之
評議員	糴川 美紀
評議員	武田 典子

(令和2年度6月30日現在)

野口 称子
彦根市立彦根中学校

重田 亜砂美
東近江市立蒲生西小学校

滋賀県教育長表彰
学校給食功労者
(敬称略)

令和2年度

奥野 明美
日野町立日野小学校



(敬称略)

文部科学大臣表彰
学校給食功労者
(敬称略)

令和2年度

長山 真吾
日野町教育委員会

山口 和人
日野町立南比都佐小学校

井野 理絵
日野町立桜台小学校

岡村 弥生
日野町立西大路小学校

松倉 智佳子
野洲市学校給食センター

高橋 智子
野洲市学校給食センター

廣田 愛奈
彦根市立高宮小学校

滋賀県学校給食会
理事長感謝状
(敬称略)

令和2年度

わたしたちの 広場



うれしいきゅうしょくへ

長浜市立長浜小学校

一年 こおあ あいり

わたしはまいにちこんだてひょうを見てから学校へいきます。「ああ、きょうはこれなんだ。おいしいそうだな。」とわくわくしています。わたしは、わかめごはんが大好きです。これからわたしのしみにしていきます。

一年 ひつむい びい じうたろう

けんは、きゅうしょくへで、きりいなたべものがでてきたことがあります。のこそうとおもったけれど、たべたらとてもおいしかったです。だから小学校のきゅうしょくへをひびいてるひとはすごいとおもいます。

一年 おおにし るな

とてもおいしいので、わたしはきゅうしょくを一かいものとしたことがありません。きゅうしょくをた

べるとげんきになれます。きゅうしょくをたべるとうれしくなります。いつもつづけてくれてありがとうございます。

一年 くるしま そうや

けんは、学校でこんだてひょうを見て、きゅうしょくをたのしみにしています。一ばんすきなのはカレーです。にが手なものもあるけれど、すこしはたべるとつづけています。いつもありがとうございます。

おいしい給食めぐりがう

高島市立本庄小学校

二年 山本 千愛

わたしは給食がわたしのところに来るまでのことを知って、これからは、感しゃして給食を食べようと思いました。わたしがありがとと思っていることは三つあります。

一つ目は、わたしのけんこうやえいゆうを考えてえいようじさんが給食のこんだてを作ってくださっていることです。大人になるためにひつようなえいようをバランスよくとれて給食はすごいと思います。

二つ目は、給食を毎日朝早くから作ってくださっていることです。わたしが給食を食べるのは、十二時からいだけ作っている人は、朝早くから野菜を切ったりしてくれていることです。

三つ目は、給食を毎日こんだてくださっていることです。理由は、給食をはこぶのはとても大へんだと思います。たくさん学校の給食を毎日こんだてくださっているのでも感しゃしています。

毎日体のことを考えたこんだてや、おいしい給食を作ってくださったり学校まではこんだてくださって本当にありがとつづけています。これからもおいしい給食が食べられるのが楽しみです。

給食への感謝

東近江市立湖東第三小学校

六年 市山 翔吾

いつも、栄養を考えたメニューを食べさせてくださり、ありがとつづけています。五日間、毎日美味しく食べています。給食のメニューで好きな給食は、カレーライスとから揚げです。その二つの給食の時は、いつもの給食より、三倍くらい美味しく食べています。

給食を美味しく作るのとても時間が必要ですし、何よりも疲れると思います。学校にいる児童の人数分を全部作るの、すごいと思います。給食を食べていると、熱々さを感じ、出来立てのほやほやなので、とてもうれしく思っています。

待ち遠しい給食

甲賀市立土山中学校

三年 前野 彰輝

突然ですが、僕は給食が大好きです。いつもおかわりをするほどです。クラスの友達も増やしに行ったりして、先生からは「他のクラスは残っていることもあるけれど、二組は全然残っていないなあ。」と言われるほどです。

僕のクラスでは三時目が終わった後の休み時間になったら、「今日の給食のメニューはなに〜?」などの声が聞こえてきます。献立表を見ていると、好きなメニューのときは喜んでいて、苦手そうな献立だと「うわ〜」とか言っている人もいます。その様子を見てみると、何だかおみくじを引いて運勢を確認した後みたいで面白いです。こんな感じで

僕たちのクラスは、給食が大好きで残飯がない日がほとんどで、残飯ゼロの目標がよい方向に進んで、給食委員長としてはとても嬉しいです。給食センターの皆さん、僕たちのために、毎日おいしい給食を作ってくださって、本当にありがとうございます。



彦根市立城南小学校
五年 宮崎 鋭士

給食で分かち合う 笑顔の時間

高島市立青柳小学校
保護者 河村 友紀子

小中学生の頃、給食が大好きでした。毎日、給食のメニューを楽しみにし、完食していた。給食のおつゆのおだしは、最高においしかった。それに、魚のクラッカーを牛乳に浮かせて食べるのも楽しかった。給食を食べると自然と笑顔になった。

子どもが学校で給食を食べるよう

になってから、親子で給食の話をすることがある。小さい頃から小食で体も小さい我が子だが、給食ではおかわりをするらしい。「今日の給食、おいしかった。オレ、おかわりしたんやでー」家では、めったにおかわりをしないのに給食ではおかわりをするらしい。さらに「お母さんも給食のような〇〇を作って〜。」とせがまれる。給食だよりに印刷されている給食メニューにいつか挑戦しようとして冷蔵庫には貼ってあるが、まだ実践できていない。

親子で給食の話をする時間は楽しい。今度、給食メニューに挑戦し、子どもと一緒に食べたい。そして一緒に笑顔を分かち合いたいと思う。

心あたたまる給食に感謝

長浜市立朝日小学校
教諭 高橋 みなみ

本校には、給食センターで作っていただいた作り立ての給食が毎日届けられています。四時間目の終わりに給食をのせたワゴンの動く音がすると、子どもたちの表情がぱっと明るくなります。朝、学校に来てすぐに楽しみな給食の献立を確認することが日課になっている子どももいます。

毎日の献立からは、季節を感じる

ものやカロリーや栄養素が考えられているもの、セレクト給食などの楽しく食べられるものなど、さまざまに栄養士さんの心配りを感じています。今年は、新型コロナウイルス感染症で友たちと楽しく会話をしながら食べることができない状況です。そんな中で、毎日のおいしい給食は、私たちを幸せな気持ちにさせてくれる大きな存在です。

私たちの大好きな給食に携わってくださっている方々に感謝の気持ちでいっぱいです。今後も、子どもたちと共に給食を食べ、心あたたまる時間を大切にしていきたいです。

私から見た給食の歴史

野洲市立学校給食センター
総括主任調理師 左橋 与志明

初めて給食を食べたのは幼稚園の時で、五十年以上前になります。脱脂粉乳がまずかったことが印象に残っています。小学校の頃になるとクジラ肉がよく出ていました。

昭和五十四年十八歳で中主町学校給食センターに配属され、その年から米飯給食がスタートしました。バイキング給食（自分で二〜三品選ぶ）を行った際、子どもたちの楽しく食べる姿にがっかりして作ってあげようと思いました。

平成八年に発生した学校給食による腸管出血性大腸菌O157の食中毒事件をきっかけに調理内容が一変したことも印象に残る出来事です。中主町と野洲町が合併したことにより、二〇〇七年新たに野洲市学校給食センターが発足し、軌道に乗るまでの数か月は苦労の連続でした。

今年に入り新型コロナウイルス感染症に振り回されておりますが、定年退職の年となり、よく四十年以上元気に働けたなと思っております。あと数か月、子どもたちの笑顔を思い浮かべながら安全安心で美味しい給食を提供していきます。



彦根市立河瀬小学校
五年 平野 叶夢

食生活の自立に向けた取組

教科等と食育を連携させて

滋賀県立三雲養護学校

一 はじめに

本校は湖南市にある、知的障害と肢体不自由併置の特別支援学校です。小学部、中学部、高等部の児童生徒が本校（湖南市）、石部分教室（湖南市・石部高校併設）、紫香菜校舎（甲賀市・紫香菜病院併設）に分かれて学んでいます。

今回は、石部分教室の高等部生を対象に、食生活の自立に向け、教科等と食育を連携させた取組について紹介します。

二 生徒の実態について

朝食摂取状況と肥満度についての聞きとりから、いくつかの課題が見えました。①朝食摂取率は、一年生から三年生へと学年が上がるにつれて下がる傾向がありました。②肥満度は、ほとんどの生徒は「普通」でしたが、一・二年生の肥満率は三年生に比べ高い現状でした。

①については、規則正しい食生活習慣を継続すること、②については

保健体育科、自立活動、部活動など学校の教育活動中での継続的な運動習慣に合わせ、肥満防止についての理解を進める学習を行うことが必要であるとわかりました。

三 教科等と食育の連携

●家庭科との連携について

一年生から三年生までの三年計画で、栄養バランスについての学習に取り組みました。一年生では、毎日食べている給食や、日常生活でよく利用するコンビニエンスストアの商品を使って栄養バランスの大切さについて学習しました。一年生では、パソコンソフトの栄養バランスガイドを使って、その判定を見ながら何度も献立を考え直しました。三年生では、三年間のまとめとして、成人が不足しがちな野菜について学び、

野菜を使った献立を考えました。生徒はこのような活動を通し、栄養バランスの良い献立を考えることの難しさや大切さに気付くことができました。

●保健体育科との連携について

一年生と二年

生を対象に、生活リズムの乱れから起こる体調不良や朝食摂取の大切さや、腸の消化と肥満予防等について、継続した学習をしました。夜型の生活からなかなか抜け出せない生徒にとっては、自分の生活を見直すきっかけとすることができました。

●総合的な探求の時間との連携について

一年生では地元食材を使い、こんにゃくの田楽や泥亀汁を作りました。実際に調理することで郷土食につ



こんにゃく作り



授業風景



調理実習

いて関心をもつことができた。また、家庭で調理をする経験が少ない生徒もグループ



出来上がったこんにゃく

四 終わりに

今回の取組で、生徒自身が自分の食生活の課題に気づき、改善につなげるためには、生徒の実態把握をもとに課題を整理し、教科等と食育を連携させた取組を進めることが有効であると確認することができました。

今後も、生徒の食生活の自立につながる食育を継続していきたいと思

給食センターの紹介

大津市東部学校給食共同調理場

●共同調理場の概要

大津市東部学校給食共同調理場は、昭和五十九年の開設以来、市立小学校に学校給食を実施してきました。

しかし、整備後三十年以上が経過し、老朽化が著しいことに加え、弁当持参を基本としてきた市立中学校の昼食についても完全給食を実施することが望ましいとの結論に至ったこともあり、配給エリアの小・中学校へ給食を実施できる新たな施設の建設（移転新築）が急務となりました。



新調理場整備に際しては、民間事業者の有するノウハウを活用し、より効率的で良質な給食サービスの提供を実現するため、『民間資金等の活用による公共施設等の整備等の促進に関する法律』（通称PFI法）に基づき事業手法を採用し、平成三十

年十月に建設工事を着工し令和元年十二月に竣工、令和二年一月から給食を開始しました。

年十月に建設工事を着工し令和元年十二月に竣工、令和二年一月から給食を開始しました。

●施設概要

- 所在地 大津市栗林町一―
- 敷地面積 一、二、三六五、三五㎡
- 建築面積 五、五一・七三㎡
- 延床面積 七、〇八五、二五㎡
- 構造、階数 鉄骨造二階建て
- 調理能力 一万七千食（三献立）／日
- 配送対象校 小学校 十五校（二献立）
中学校 九校
- 配送車両台数 十八台

新しい施設は、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き最新の施設であり、『ドライシステム』による調理設備の完備や



前室

作業動線及び食材の交差・汚染を物理的に防止する『ワンウェイ動線』を導入するなど、より衛生的で安全な給食調理が可能になりました。

●共同調理場での調理

新しい調理場では、荷受室に搬入された食材を検収し、冷蔵・冷凍庫で保管します。

調理エリアでは

- 皮むき下処理室、野菜下処理室、野菜上処理室、魚肉下処理室、揚物・焼物・蒸物調理室、煮炊き室、和え物室、コンテナ室、



野菜下処理室



皮むき下処理室

洗浄室、ドックシエルターに汚れ、汚染作業区域と非汚染作業区域に各々の部屋毎に分かれています。

各部屋には、自動手洗機、煮

炊き室の入り口にはエアークリーンも設置し、さらにエプロンや靴も汚染作業区域と非汚染作業区域ごとに消毒保管し、衛生管理に細心の注意を払い、調理作業を行っています。

揚げ物・焼き物・蒸し物調理室は、最新大型調理機器の連続フライヤーやスチームコンベ

クシヨンオープンにより大量調理が可能となり給食の満足度が向上しました。



煮炊き室

和え物室は、真空冷却機を採用し従来の給食のバリエーションが広がりました。コンテナ室においては、食器を入れたコンテナや食缶、器具を熱風で消毒します。

ドックシエルターは、調理場から学校に給食を配送車両に積み込む際、虫等が侵入しないようにするための設備で九箇所（九台分）設置しています。



コンテナ室



ドックシエルター

また、二階から一部一階の調理場スペースを見ることが出来ます。また調理実習室を設けて学校給食のメニュー開発や食育の推進の場としても活用できる施設となっています。

本校の給食指導

地域とのつながりをいかして

近江八幡市立馬淵小学校

一. はじめに

本校は、近江八幡市の南東部に位置しています。校区には、豊かな田園地帯が広がり、農業が盛んな地域です。「ふるさと」に誇りをもち、心豊かにたくましく生きぬく馬淵の子」を学校目標に、地域とのつながりをいかしながら、食育を進めています。

二. 本校の取組

①給食指導の共通理解

年度始めには、給食指導やアレルギー対応について、全職員で共通理解を図っています。特に、児童一人一人が食べられる量を考えて配膳することや、食事を始める前に分け切るなど、残食を少しでも減らせるよう、児童の発達段階に応じて配膳方法を工夫しています。市内でも残食量が少ないことを励みに、子どもたちのなかにも、しっかりと食べべ切ろうという意識が感じられます。

②各教科等の取組

一・二年生の生活科では、野菜の栽培、五年生の総合的な学習の時間では、田植え体験や米づくりの学習を行っています。

地域ボランティアの方が収穫まで熱心に指導してくださり、野菜や米作りの工夫、大変さを学んでいます。これらの学習を通して子どもたちは、自分たちが育てた作物に愛着を持って食べることの喜びを感じています。



③ノーゲーム・チョイテレビ週間

毎月一日から七日まで、ゲームやテレビの時間、食事や生活リズムを見直す「ノーゲーム・チョイテレビ週間」を設けています。約十年間続く取組で、保護者にも定着しています。個人が考える期間中のめあてとして「朝ごはんをしっかり食べる」「好き嫌いなく食べる」と設定する児童もあり、家庭でも食生活を見直す機会となっています。

④メロン給食

毎年、地域の農家さんから「東川メロン」を贈っていただき、給食のデザートとしています。



子どもたちは、甘くてみずみずしい東川メロンが大好きで、地域の特産物として誇りに感じています。実際にメロン農家に見学に行ったり、お礼の手紙を贈ったりと、地域の農家さんとのつながりを持つ貴重な機会にもなっています。

⑤給食委員会の取組

給食委員会では、毎日の献立について放送しています。夏休み、冬休みには、自分で作れるおやつレシピを考えて全校に配付したり、給食週間には給食クイズを行ったりするなど、食を楽しめるよう工夫して取り組んでいます。

三. おわりに

今後、地域の特色を生かしながら、子どもたちの健やかな成長につながるよう食育の推進に努めたいと考えています。

編集後記

新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、三月、四月、五月の三か月間学校休業措置がとられ、それに伴い、学校給食も休止されました。県・市・町教育委員会を始めとします関係機関の皆様には、多大なるご支援をいただきました。心より厚くお礼申し上げます。

このコロナ禍の中で、本年度の学校給食だよりは、当初の予定を変更して年二回の発行とし、本年度の第一号として二五号を発行する運びとなりました。

我々が今までに経験したことのないコロナ禍の中で、その対応等で多忙な日々を送っておられる中、快く原稿執筆の依頼をお受けいただきました皆様方、本当にありがとうございました。今後も、学校給食関係者、保護者の皆様方のお力添えをいただきながら、学校給食の充実と食育の推進に努めて参る所存です。ご理解とご協力をよろしくお願い致します。

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
草津市立渋川小学校	日高佐緒里
甲賀市立甲南中学校	増山美穂子
近江八幡市立武佐小学校	馬場 直子
彦根市立稻枝東小学校	廣田美佐子
長浜市立東中学校	吉田 孝子
県教育委員会保健体育課	竹中希久代

一年間ありがとうございました。