

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3年3月1日発行

滋賀県 学校給食 だより

個別に対応した調理実習



一人一人が技能を身に付けました



稲刈り

収穫したお米を給食でいただきました



安全に配慮した配膳の仕方
全職員でシミュレーション



たくさん穫れたよ!

かぶの収穫

カブを収穫して、調理室に届けました
「カブのスープ煮」でいただきました



安全に配慮した給食の様子



「安全に配慮した豊かな食育」

彦根市立 稲枝東小学校

本校は、明治二十二年十月一日に創立し、百三十二年の歴史と伝統をもつ地域に支えられている学校です。「心豊かで自ら学ぶ、未来にたくましく生きる子どもの育成」を教育目標に、学校教育の推進を図っています。本校には、栄養教諭と調理員が在籍し、自校で給食を作っています。栄養教諭をコーディネーターとして、調理員と深く関わることから、オリジナル性の高い豊かな食育が出来ます。給食委員会では、全校にアンケートをし、児童が栄養バランスを考えた献立を、「ワクワク給食」として年に一回提供しています。この取組は五年目を迎え、給食委員会の中心的活動となりました。今年も、児童から「僕たちが選んだ給食だ！美味しいね。」と達成感に満ちた声が聞かれました。また、学習の一環で育てた野菜やお米を給食で提供する取組もしています。五年生が育てたお米を全校でいただいたり、一年生が育てたカブを「カブのスープ煮」としていただいたりしました。給食室からいい匂いがして、わくわくしながら待つ姿が見られました。日頃、野菜を苦手とする児童も完食することができました。食材を

提供した学年の児童は、自分たちが作った野菜を食べることで、野菜を育てる人の苦労や食べてもらえる喜びを実感していました。他学年からお礼を伝える姿も見られ、食べ物を作る人への感謝の気持ちをもつこともできました。また、特別支援学級では、栽培した大根を使った「おでん屋さん」を毎年、開店しています。コロナ禍で、学校がスタートした六月。安全に給食を提供するために、休業期間に全職員で、配膳台の拭き方や配膳の仕方などのシミュレーションをし、共通理解を図りました。配膳する人数を極力減らし、低学年では、管理職も入って教職員が配膳をするなどの工夫もしています。また、家庭科の学習では、日頃から栄養教諭が加わり、T・T方式で授業を行っています。調理実習においては、感染症対策を最優先に考え、個別に対応する形式で実習をしました。安全を確保した中で、児童一人一人が主体的に学び、知識とともに技能も身に付けることができました。今後も、健康な食生活を実践できるよう、食への興味・関心を高める食育指導に取り組んでいきたいと考えています。

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は全国学校給食週間でした。学校給食の意義や役割等について、理解と関心を高め、学校給食のより一層の充実と発展を図ることを目的に毎年全国で実施されています。県内の学校でもこの期間を中心に、地場産物や郷土料理を取り入れた献立が提供されました。

草津市(草津市学校給食センター)

地場産物や郷土料理を味わおう

わかさぎの青花あげは、青花の葉や茎を粉末にしたものが入っています。わかさぎは、びわ湖でとれたものを使用しました。烏丸れんこんは、草津市北部の烏丸半島近くでとれるれんこんです。



*** こんだて ***

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・わかさぎの青花あげ
- ・烏丸れんこんのいため煮
- ・お講汁
- ・りんご

高島市(高島市安曇川学校給食センター)

感謝して食べよう

かき揚げには、高島市でとれた椎茸やさつまいもを使用しました。また、滋賀の郷土料理を取り入れ、自分たちが住んでいる地域の「食」を知り、感謝の気持ちを持っていただきました。



*** こんだて ***

- ・アメノイオごはん
- ・牛乳
- ・かき揚げ
- ・お講汁
- ・でっちゃんかん

甲賀市(甲賀市東部学校給食センター)

滋賀の食文化財を味わおう

滋賀の食文化財は、「アメノイオごはん」「湖魚の佃煮」「日野菜漬け」「湖魚のなれずし」「でっちゃんかん」の5つです。「アメノイオごはん」は、びわ湖でとれた「びわます」を炊き込んだものです。



*** こんだて ***

- ・アメノイオごはん
- ・牛乳
- ・こあゆの佃煮
- ・日野菜漬けあえ
- ・豆腐のすまし汁

彦根市(彦根市立稲枝東小学校)

びわ湖の日

「びわ湖の恵みを知ろう」をテーマにした献立です。びわ湖で育った「びわます」を焼き、レモンソースをかけて味わいました。給食は、びわ湖の恵みを味わうことにより、びわ湖の生き物のことや、私たちの暮らしとのかかわり、さらに環境問題について考える機会となっています。



*** こんだて ***

- ・食パン
- ・牛乳
- ・びわますのレモンソース
- ・チンゲンサイソテー
- ・きのこチャウダー

近江八幡市(近江八幡市学校給食センター)

郷土料理や地場産物を味わおう

北之庄菜は、近江八幡市北之庄町で育てられている伝統野菜です。かぶの仲間、上の部分が赤紫色で、下の部分が白色、茎と葉脈の部分が紫紅色であるのが特徴の野菜です。給食では、こんぶとあえて味わいました。



*** こんだて ***

- ・麦ごはん
- ・牛乳
- ・こあゆのレモンあえ
- ・北之庄菜のこんぶあえ
- ・かしわのじゅんじゅん

2020

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〉長浜市立速水小学校

〈優秀賞〉野洲市立北野幼稚園

甲賀市立多羅尾小学校

日野町立桜谷小学校

日野町立南比都佐小学校

大賞の長浜市立速水小学校は、「主体的に望ましい食生活を送ることができる児童の育成」をテーマに取り組まれました。児童会給食委員会を中心となつての絵本朗読の放送など楽しい給食時間の工夫、栽培活動と学校給食をつないだ取組、「食育の日」や教科等での充実した食に関する指導を実践されました。さらに、学校で学んだことを食育ファイルや食育通信により家庭へ情報発信するなど、学校と家庭とが連携を図りながら食育を推進されています。

表彰記念品の盾(滋賀県立信楽高等学校製作)、副賞は、(公財)滋賀県学校給食会より贈呈いたしました。

学校給食の米飯が学校に届けられるまで

滋賀県学校給食だより209号（2015年3月1日発行）では精米工程を掲載しましたが、今回は、米飯（ご飯）にする工程を紹介します。以下は県内の学校に米飯を納品している滋賀米飯株式会社の炊飯工程です。

滋賀県学校給食だよりのバックナンバーは [滋賀県学校給食会](#) [検索](#)



スタート

<毎日>

- ・従業員の健康チェック
- ・服装等のチェック



それぞれの作業前に、ローラーがけ、手洗い等の衛生管理を行っています。

〇積み出し

炊き上がったご飯を配送経路、数を確認しながら積み込みます。



ご飯を積み込むのは原料受け入れ口と分けて、食品の交差がおこらないようにしています。

学校給食



〇容器回収

給食終了後、学校へ容器を回収しに行きます。



〇原料受け入れ

専用の受け入れ口で受け入れ、種類ごとに保管します。



〇計量



クラスごとにご飯を計量します。

〇容器洗浄



〇容器保管

次に使うまで清潔に保管します。



ゴール

前日作業

〇納米

精米を確認しながらタンクに入れていきます。

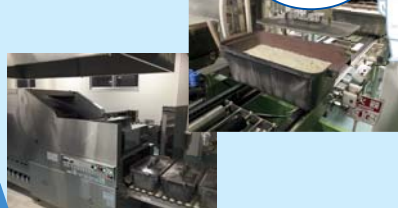


〇金属探知機

ご飯になった状態で金属探知機にかけて点検します。



〇炊飯



ひとつの釜で7kgの精米（70～100人分）が炊けます。炊き上がったご飯はしばらく蒸らします。

おいしくな-れ

当日作業

〇洗米・浸漬



滋賀米飯株式会社では、製造従事者や配送担当者にも衛生管理の講習を行っています。さらに、冬場の雪や道路の凍結を想定したチェーン装着の講習も実施しています。



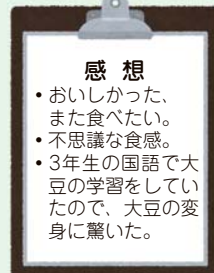
予告 令和3年度 滋賀県学校給食研究大会

令和3年 8月3日(火) ピアザ淡海にて

記念講演

国立モンゴル医科大学 歯学部
客員教授 歯学博士 岡崎 好秀氏

★当日は学校給食用物資の展示も行う予定です！
新型コロナウイルス感染症の状況により内容を変更したり中止したりする場合があります。



感想
・おいしかった、また食べたい。
・不思議な食感。
・3年生の国語で大豆の学習をしていたので、大豆の变身に驚いた。

好評 大豆ミート



写真情報提供 甲賀市西部学校給食センター

学校給食使用例



ミンチタイプ
滋賀県産 環境こだわり農産物の大豆 100%

フィレタイプ
国産大豆100%

※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、個人には販売していません。
詳しくは滋賀県学校給食会ホームページ<http://shigakyu.or.jp>をご覧ください。

わたしたちの 広場



大好きな給食

大津市立日吉台小学校

一年 むらさわ ことは

わたしは、パンが大好きです。ふわふわしていて、おいしいからです。たまに、ぜんぶたべられることがあり、うれしいです。

一年 ふくだ たまき

わたしは、からあげが大好きです。おいしいです。みんなでたのしくたべられるからうれしいです。きょうもなにかでてくるかなあとたのしみです。

一年 いしはら あおい

わたしは、きゅうしょくとうばんが大好きです。おかずをおさらによそったりするのが、大好きです。

二年 川野 音哉

いつもきゅう食を作ってくれて、ありがとございます。きゅう食を食べて、とてもあたたかくなりました。ぼくが好きなのは、むぎごはんです。いつもたのしみです。またおいしいきゅう食を作ってください。

二年 望奈美

いつもきゅう食をつくってくれてありがとございます。わたしが好きなのはカレーです。どうしてかというと、あまりからすぎないし、おいしいからです。

給食への感謝・大切さ

彦根市立高宮小学校

六年 西村 璃音

私は、給食について思うことが二つあります。

一つ目は、給食を作ってくださいている人たちへの感謝です。毎日おいしい給食を作っておいしく食べてもらおうと頑張ってくださいっていますかと思えます。三学期もおいしく残さず食べたいです。

二つ目は、給食の大切さです。世界にはご飯が食べられない人がいます。でも、私たちは、毎日おいしい給食が食べられているので、すくなく給食は大切なあとと思えました。け

れど、私のクラスでは、おかずなど、残していることが多いと感じます。ご飯が食べられない人にあげた食品を捨てる量も減らすことができると思ったけれど、世界に送ることは難しいので、クラスで声掛けをして残す量を減らしていきたいです。私は、給食委員会として、放送したり、ポスターを作ったりして、給食の大切さを全校に伝えていきたいです。

全校の人に給食の大切さや、感謝の気持ちを知ってもらい、これから中学校でも生かしていきたいです。

くせんした給食

長浜市立塩津小学校

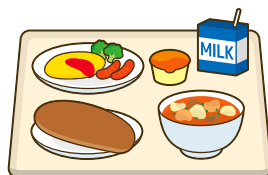
三年 柴田 真依

わたしは、一・二年生の給食のときは、りょうが多かったりきらいなこんだてだったりして、時間内にな

かなか食べられないので、給食の時間はきらいでした。

けれど、給食センターの方からお話を聞き、少しずつ食べられるようになってきました。三年生になって、りょうはいまだに少ないけれど、きらいなものも時間内に食べられるようになりました。

いまは、給食が好きになりました。とくに好きなものは、みそしると、あげパンと、赤こんにゃくの炒めものです。給食センターのみなさん、いつもおいしい給食を作ってください、ありがとございます。



給食のありがたさ

東近江市立五個荘中学校

二年 繁友 夏愛

私たちの学校では毎月、保健委員会が中心となり「残食ゼロ」や「手洗いの徹底」などの目標を立て、学校全体で取り組んでいます。給食は栄養バランスや彩りなど、一食ごとに様々な工夫がされており、私たちは毎日とてもおいしくいただくことができています。特に栄養バランス

は、健康な身体づくりのためにもとても重要なことだと思えます。また、今年は新型コロナウイルスの影響でクラス内での配膳にも細心の注意が図られています。私たちの健康に気を配り、安全面や衛生面に配慮しながら毎日作ってくださっている給食センターの皆さんにとっても感謝しています。本当にありがとうございます。これから先も命をいただくことのありがたさや私たちのために毎日作ってくださっている方々に対しての感謝を忘れず給食をいただきたいです。

休校明けの楽しみ

愛荘町立愛知川小学校

保護者 上田 草子

我が家には中学生と小学生の二人の息子がいます。昨年度末の緊急事態宣言で学校が休校となり、子どもたちは約三か月間、毎日家で過ごしました。すると、食事が不規則になり、特に昼食は好きなものを好きな時間に食べる生活が続いてしまいました。

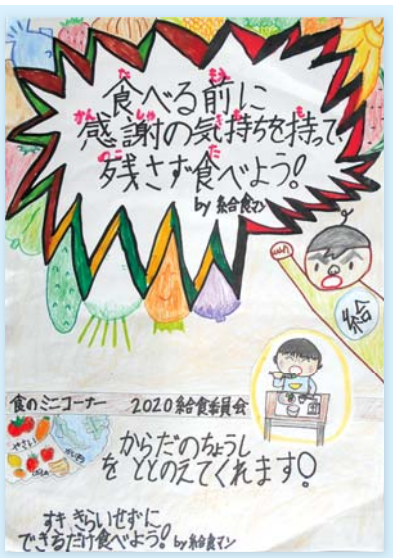
六月からようやく学校が再開した際に、子どもたちが一番楽しみにしていたのが給食です。毎日「今日の献立は何かな」「今週は揚げパン！」などと、給食をいただくのを楽しみに

にしながら学校へ通うことができました。保護者としても、毎日当たり前にいた給食のありがたさを益々感じさせていただく機会になりました。



愛荘町では、町内の小学校人気メニューランキングから上位のメニューを取り入れていただいたり、セレクト給食で食べたいものを選んだり、様々な工夫をしていただいています。学校に行く楽しみのうちのひとつである給食に親子共々感謝の気持ちでいっぱい입니다。これからもよろしく願います！

甲賀市立希望ヶ丘小学校
給食委員 六年 鎌田 高平



笑顔あふれる給食

東近江市立愛東南小学校

給食主任 森元 雅代

本校は、給食センターで作られた給食が届けられます。最初に食べるのは校長先生ですが、三時間目が終わるころにはおなががすいている子どもたちは、校長先生に出会うと、「今日の給食は？」と確認します。「食べたよ。今日は、〇〇だったよ。」との返事に、ますますおなかをかせ、給食が始まるのを心待ちにしています。

子どもたちそれぞれに、食べられる量の違いや好き嫌いがありますが、どの子どもも笑顔で食べ始めます。好きなものをおかわりする時の満面の笑みと同時に、友達に励まされ、苦手なものを最後まで食べきれた時にはにかんだ笑顔など、給食の時間には温かい雰囲気溢れます。

今年、コロナの影響で、給食に携わってくださる方々も、いつも以上に心配りをしていたことと思います。子どもたちの笑顔でお返しができるよう、食べられることの幸せを感じたいと思います。

給食の大切さ

米原市立西部給食センター

調理師 石ヶ崎 由香里

令和二年四月から配属されました。それまで認定こども園で三百食を作っていた私は、大量調理の経験や知識はなく未知の世界に胸が高鳴りました。しかし、一学期が始まってすぐに新型コロナウイルスの感染拡大防止のため、全国の学校は休校になり、給食もストップしました。この二か月、給食が子どもたちの成長過程で不可欠なものであるという声を多く聞き、また子どもがいる私自身も給食の大切さを痛感しました。

六月から通常通り給食が始まりました。またまた勉強中で学ぶことがたくさんありますが、とてもやりがいのある仕事です。こんな世の中だからこそ安心安全なおいしい給食を子どもたちに提供したいと調理員全員で力を合わせて頑張りたいと思います。

【お詫言と訂正】

滋賀県学校給食だより第二二五号の四ページ、作文「うれしいきゅうしよく」一年「にしお おいり」さんと表示しましたが「にしお あいり」さんの誤りでした。お詫言として訂正します。

衛生学習

効果的な手洗いについての講演会の実施

長浜市立東中学校

一 はじめに

本校では、湖っ子食育推進支援事業を受けて、生徒会保健委員会が主体となり、以下のように衛生学習に取り組みました。

これまで、毎日の給食の残菜は比較的少ない状況でありましたが、給食当番の手洗いや身支度について、課題を残していました。そこで、効果的な手洗いについて、具体的かつ視覚的な実験を行い、委員会活動とおして、さらに講演による全校集会で指導することとしました。

二 手洗いチェッカーによる汚れ具合のチェック

生徒が普段行っている手洗いを調査すると、予想以上に汚れが残っている部分が多く、生徒は驚いていました。手に付いている汚れの正体が何なのか、手洗いや消毒の仕方によってどのような違いがあるのか、こうした疑問を解消するため、さらに寒天培地による手指の細菌検査を行いました。

三 寒天培地による手指の細菌検査

寒天培地を使用し、目に見えない細菌を可視化し、手指の汚れを目で見て確認しました。何もしない手指と比べると、石けんで洗った手指と石けんを使ってアルコール消毒をした手指は、細菌の数が少ないことが確認できました。

しかし、石けんで洗ったり、アルコール消毒したりした手指にも細菌が少なからず確認できたことから、手指にはいつも細菌が付着していると考えする必要があります。そこで、効果的な手洗いの仕方について学ぶため、手洗いマイスターの資格をもった中嶋利直氏を講師に招き、「適切な手洗いの仕方」と題して講演会を開催することにしました。



四 手洗い講演会

講演会は全校生徒を対象に実施し、保健委員会の発表後、講師による指導を行いました。保健委員会の発表で、手洗いチェッカーと寒天培地実験の結果を紹介し、手洗いの必要性と石けんを使った手洗いをよびかけました。



続く中嶋利直氏の講演では、保健委員会の実験では落としきれなかった細菌を落とす効果的な手洗い方法と、手洗いのタイミングについて指導していただきました。

効果的な手洗い方法は、最初に水で手をぬらし、石けんをしっかりと泡立て、手の平、指の間、指先、手首、手の甲を洗い、流水ですすぐ方法です。頻繁に手洗いしすぎると手荒れの原因になるので注意が必要で、手洗いのタイミングは食事の前、トイレの後、家に帰った時、料理をする前に行うことが大切だと学びました。

講演前に、本校の手洗い状況が予想以上に出来ていなかったところを観て、ウイルスや細菌の脅威を強調

し、手洗いの重要性を強く訴えておられました。

講演の締めくくりに、給食センターの調理員さんは、児童生徒の健康を一番に考え、衛生管理を徹底しておられることを話されました。

手洗いは、自身の健康だけでなく、家族や仲間を守ることに繋がります。また、日常生活で行いがちなこと（トイレへの持ち込みスマホ等）にも意識して衛生管理に努めなければならぬことを、特にわかりやすく話されました。専門家による講演は深い学びとなりました。

五 終わりに

今回の取組後に行なった保健委員会のアンケートでは、手洗いの大切さに気づき、これからの手洗いは石けんを使って洗うと答えた生徒が八割にのぼりました。これらの実践をもとに生徒たちはポスターを作成し校内に掲示をし、全校生徒への啓発を行いました。

今年度、本校では、新型コロナウイルス感染症予防対策としてマスクの着用、給食前の手洗いを徹底して行っていますが、この取組の効果が現れているのではないかと考えます。

コロナ禍が過ぎ去った後にも、衛生学習を活かした手洗い習慣が定着するように努めてまいります。

給食センターの紹介

甲賀市西部学校給食センター

●調理場の概要

甲賀市西部学校給食センターは、昭和四十六年築造の信楽学校給食センターと昭和五十七年築造の水口学校給食センターを統合し、「安全・安心な学校給食の安定的な提供」を基本理念として、令和二年四月から給食を開始しました。



●施設概要

- 所在地 甲賀市水口町山上九二七番地
 - 敷地面積 九,四四二.〇九㎡
 - 延床面積 三,三三三.〇九㎡
 - 構造、階数 鉄骨造二階建て
 - 調理能力 六,五〇〇食/日
 - 給食配送校 小学校十一校
中学校三校 保育園幼稚園七園
- 新センターでは、安全安心で美味しい給食を安定的に提供するため、



学校給食衛生管理基準に基づいた施設整備と食物アレルギー対応調理室の整備を行い、省エネ機器の導入や太陽光発電設備、専門業者への委託など行政と民間活力を活かした施設運営としています。また災害時の食料供給拠点として自家発電設備や非常食の備蓄倉庫を整備しています。

●食育の拠点

児童・生徒の食育の場とするため、二階に見学通路と研修室を設け、ガラス越しでの見学や食育展示において、見える食育の拠点としています。また、資料として「給食忍者秘伝の巻」を作成し、給食の歴史・献立人氣ランキング・栄養バランスなどをクイズで楽しく学習できるよう工夫しています。



見学・研修コーナー



忍者の日給食

●特色ある学校給食

給食は子どもたちにおいしく食べってもらうことが大きな目標です。給食を通じた学習を実践するため、全国味めぐり・ふるさと献立・食育の日を定めています。また、「カルちゃんの日」「鉄ちゃんの日」「ファイバーくんの日」「かみかみ献立」などを設け、子どもたちが笑顔になる給食づくりを行っています。特に二月二十一日は「忍者の日給食」として、ワクワクし、食べてうれしくなるような給食を目指しています。



本校の給食指導

様々な連携で深めよう食への関心

高島市立マキノ東小学校

一. はじめに

本校は、琵琶湖西岸の北端、高島市マキノ町海津に位置しており、琵琶湖岸からわずか五十mのところに校舎があります。校区は、琵琶湖岸に沿って連なる海津・西浜・高木浜から成り、学校の近くの「海津大崎」は、日本桜名所百選の一つです。

「ふるさとを愛し、心身ともに健康で、自ら学び挑戦する人の育成」を学校目標とし、食への感謝の気持ちを培っていくことを目指して取り組んでいます。

二. 本校の取組

① 学校栄養職員と連携した食育



毎年、食に関する全体計画、年間指導計画に基づき、学級活動や家庭科の時間に学校栄養職員と学級担任が連携し、食に関

する指導を実施しています。子どもたちの食に対する意識の向上や、知識理解を深めることを目的とし、学年の実態に応じた内容で指導を進めています。

② 作物を育てる体験

一年生の生活科の学習では、学校農園でサツマイモを育てます。地域の方にもご協力いただきながら、苗を植え、自分たちで水やりや除草作業をします。秋には育ったサツマイモを収穫し、各家庭へ持ち帰り調理をしました。自分たちで育てた作物の成長を喜ぶ姿がみられました。



③ 児童委員会活動

放送委員会では、毎日の給食時間の放送で、献立と合わせて給食センターから届けられる献立メモをお知らせしています。献立に込められた思いや使われている食材についてのお話を紹介しています。

給食という生きた教材をとおして、食の知識を身に付けられる機会になっています。

④ 学校ホームページでの啓発

本校のホームページでは、「きょうの給食」コーナーに毎日の給食の献立と写真を掲載しています。

家庭や地域の方々にも給食についてより関心を持ってもらいたいと思っています。



三. おわりに

今後、子どもたちが食に関心をもち、心身ともに健やかな成長ができるように、様々な連携をとおして食育を進めていきたいと考えています。

編集後記

小学生の子どもをもつ母親への「学校給食に関する調査」では、子どもが身に付けてほしいこと、学んでほしいこと、期待していることの一は、『食への大切さ』(七十二・二%)、二は、『食事ができることへの感謝の気持ち』(六十六・二%)という結果で、また、食材や産地については、『できる限り国産から選ぶべき』(八十七・九%)、『産地を明確にすべき』(八十六・八%)、さらに、『担任の先生と一緒に食べる機会は重要だと思う』(九十三・六%)という結果であったとのことでした。

このコロナ禍で、未だに明確な終息の目処がたない中ですが、こんな時だからこそ調査結果に注目し、学校給食の果たすべき役割を再確認すべきではないかと感じます。

今までに経験したことのない未曾有の事態が続いていますが、子どもたちの健康の保持増進、さらには、学校の安定的な運営にと、お力添えを賜りました県市町の学校給食関係者、また、学校給食委託加工工場、保護者の皆様方等に、この場をお借りしまして、心よりお礼申しあげます。

今後とも、公益財団法人滋賀県学校給食会の事業推進に、ご協力を賜りますようお願い申し上げます。