

この給食だよりは滋賀県学校給食会ホームページでもご覧になれます

<http://www.shigakyu.or.jp>

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 TEL.077-522-3066

地域と共に食育を 大津市立 下阪本小学校



田植え



稲刈り



食育教育



地域の田んぼを借りて



日々の給食準備の様子



低学年の給食の様子

本校のある下阪本学区は、その昔「浜坂本」とも「三津浜」とも呼ばれ、中世の時代には大きな港を持つ地として大いに賑わい栄えた地域です。琵琶湖沿いの南北に細長く延びる本学区は、今も『三津浜の美しい町 しもさかもと』と呼ばれ親しまれています。

また、皆さんご存知の大河ドラマ「麒麟がくる」の主人公であった明智光秀公が築城した「坂本城」（現存しませんが、琵琶湖の水を引き入れた水城で高層の天守閣を持つ壮大なものであったと記録に残っています）をはじめ、歴史的にも多くの魅力を伝え残している地域です。

その魅力的な学区を持つ本校は『コロナ禍でも、地域・家庭と共に自立した子どもを育てる』を大目標に掲げ、地域の重点と学校の重点を互いに共有しながら地域と協働して教育活動を進めています。

人口増で全校児童が800人に迫る本校では、教室も足りない状況で、畑や花壇も猫の額ほどしかありません。特別支援学級の子どもたちが、せまい畑で季節の野菜を育てて、その恵みをいただく活動をしています。他の学級学年には到底できない環境です。そこで、地域の田んぼを借りて田植えや稲刈りをしたり、袋の中で芋を育てる方法を教えてもらったりして栽培活動を工夫しています。もちろん、その活動には地域の方々への支えや協力は欠かせません。今年も多くのの方々の手助けを得て、泥んこになりな

がら苗を植えました。また、例年は家庭科室でご飯を炊いて収穫祭として地域の方と交流するのですが、防災に力を入れている今年度は、地域の力で校内に一つだけ『防災かまどベンチ』を活用した収穫祭を計画しています。災害時の避難所体験を想定しながら、きつとおいしいご飯が炊けることでしょう。お米ができるまでの苦労とともに災害時における食の大切さを体験することで命の教育につなげていくことができればと思っています。

一方で、日々の給食がコロナ禍で黙食となり楽しい会話もままならない中、給食委員会の児童が献立の紹介をしたり、放送委員会の児童が音楽を流したり先生紹介をしたりしています。少しでも和やかな時間になるよう学校全体で、また学年学級で工夫しています。さらに、給食での食べ残しを少しでも減らそうと、食育教育で調理場の栄養教諭の先生に出前授業を依頼して、1年生の子どもたちが食の大切さを学ぶ機会をつくっています。給食のおかわりが増えたり、好き嫌いを克服しようとしたりする姿が顕著に見られます。低学年の時期に、食に対する良い習慣をつけることが大切だとしみじみ感じています。

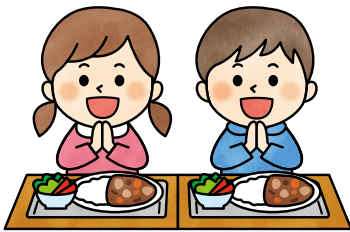
これからも、給食をはじめ食に関する教育活動を地域と一緒に進め、楽しみながら食のそして命の教育ができればと思っています。



食育を考える

公益財団法人滋賀県学校給食会副理事長
豊郷町教育委員会教育長 **堤 清司**

新型コロナウイルスによって、私たちの生活は大きく変わり、学校・園でも新しい生活様式によりそれぞれいろいろな工夫を行いながら日々の教育に取り組んでおられることと思います。給食でも、本来なら楽しく会食をしながら食事をいただくことが、よりよい人間関係を築く上で大切であるということを家庭科の授業においても指導するようになっていきます。しかし、現状では、クラス全員が一方向を見て黙食することが求められ、いつになったら楽しく食事をする時がくるのだろうかと思うところです。



さて、中央教育審議会から、「令和の日本型学校教育の構築」というワードが示され、改めて日本の教育の素晴らしさを確

認する機会になりました。本町の教育行政方針においても、このことは掲載していますが、特に本町では、知・徳・体と並列して食育を挙げ、平成30年度より、県下でも最初に小・中学校の給食費の無償化を行っています。これは、若者世代の経済的負担を少なくするといったことだけではなく、無償化によって改めて食事の大切さを子どもたちに指導していくことも目的としています。一つひとつの調味料・食材等はどうのような人や経路でもって自分の前に配膳されているかという事を考えることにより、食事をするということが当たり前になってしまったり、おろそかになったりしないように指導していただいています。

また、「早寝・早起き・朝ごはん」は、聴き慣れた言葉ですが、この事がいかに子どもたちの基本的な生活習慣の育成並びに学習の集中力に繋がっているかを私たち大人は再認識し、根気よく子どもたちに指導していくことが求められています。

元気と健康を支える給食

滋賀県小学校長会会長
湖南市立三雲小学校校長

首藤 勲



「太陽の光をいっぱい浴びた夏野菜はみずみずしく、暑い夏にほてった体を冷やすという特徴を持っています。……今日は『やさいの日』です。栄養たっぷりの野菜をおいしくいただきましょう。」

毎日給食をいただく前に、教室のスピーカーから給食委員の子たちの声が聞こえてきます。給食センターの皆さんが作ってくださった今日の給食の献立に関する話を紹介してくれているのです。

「食」の重要さが叫ばれるようになってからすいぶんたちますが、毎日の給食は、子どもたちの「食」を支える重要な役割を果たしています。

本校では、5・6年生で組織される児童委員会で、子どもたち自身が委員会名をつけることにしていますが、給食委員会は、その名も「しっかり残さず食べよう委員会」。子どもたちなりに食べることの大切さを、自然に表現してくれているのだな、と思います。

今はまだコロナ禍の最中で、みんな同じ方を向いて黙々と食べる「黙食」が続いており、残念ながら「楽し

い給食の時間」というわけにはいきません。それでも、好きなメニューを満面の笑顔でほおばっている様子を見ていると、何だかこちらまでうれしくなってきます。給食をしっかりと食べて充電完了！昼休みになると、元気いっぱい遊びに飛び出していきます。

給食の時間の放送は、素材の紹介にとどまりません。

「7月1日はびわ湖の日です。びわ湖の恵みといえば、湖魚や貝を思い浮かべる人が多いと思います。……今日の給食はびわ湖でとれた『こあゆ』のからあげです。びわ湖の恵みに感謝し、残さず味わって食べましょう。」

「今日は七夕の日です。七夕は、7月7日の夜、天の川にへだてられた織り姫と彦星が年に一度だけで合う……今日の給食は、夜空に輝く星の形をしたコロケと天の川に見立てた七夕汁です。みんなで楽しく食べましょう。」

子どもたちは、給食の時間を通して、地元の自然や季節も感じています。

公益財団法人滋賀県学校給食会は 滋賀の学校給食の普及充実と食育の推進を支援します！

学校給食用物資供給事業

●学校給食用物資の安定供給

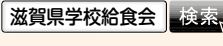
主食を中心に滋賀県産にできるだけこだわった物資の安定供給に努めています。

- 精米はすべて滋賀県産
(希望の市町には可能な限り市町産を供給)
- パン・ソフトめん・中華麺の小麦粉は滋賀県産20%
(滋賀県産100%の「滋賀の小麦パン」を令和3年度は6月・11月・1月に供給)
- 令和4年度からパン・ソフトめん・中華麺の小麦粉は 滋賀県産小麦100%にする予定！(天候等による収量や品質不良により予定が変更になることがあります。)

その他の物資や物資の詳細はHP
(<http://www.shigakyu.or.jp>)に掲載しています！

●物資研究

パンや麺の技術講習会や物資選定委員会等実施しています。



普及充実事業

●学校給食の普及充実と食育

- 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



(中学生対象)

- 『学校給食だより』の発行
- 滋賀県学校給食会HP更新

●学校給食推進・食育団体等への助成等

- 湖っ子食育大賞・湖っ子食育推進事業

●食育教材の貸出(送料は給食会負担)



滋賀の食文化財フードモデル
湖魚のなれずし(ふなずし)



様々な食育教材を貸出中です！
授業・展示会・参観日等でお使いください！
詳しくはHPに掲載しています。



●検査機器の貸出 手洗いチェッカー

給食会のHPを リニューアルしました！

今後も、さらに利用しやすいHPを目指していきますので、引き続きどうぞよろしくお願い致します。

食物繊維の多い食品



リニューアルです！

大好評

大豆ミート

ミンチ肉と合わせて使用しています！

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・マナー豆腐
大豆ミート使用
- ・チンゲン菜の中華あえ
- ・ヨーグルト

- ・ソフトめん
- ・牛乳
- ・トマトソース
大豆ミート使用
- ・バジルチキン
- ・イタリアンサラダ
- ・ティラミス

写真提供 長浜南部学校給食センター

ミンチタイプ
滋賀県産環境こだわり
農産物の大豆100%使用

フィレタイプ
国産大豆100%使用

・お湯で戻すと重量が約3倍に増えます。
・不足しがちな、カルシウム・鉄分・食物繊維の摂取ができます！！

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	評議員会会長	前田 久永
副理事長	堤 清司	評議員	久保 加織
理事	馬淵 均	評議員	廣瀬 潤子
理事	谷 綾子	評議員	臼居 仁司
理事	涌井 努	評議員	中嶋 豊
常務理事	小林 常浩	評議員	中濱 義明
		評議員	山本 英司
監事	上原 重治	評議員	糺川 美紀
監事	八木 芳良	評議員	北 加奈子

(令和3年5月28日現在) 敬称略

滋賀県学校給食だより 編集委員紹介

大津市立志賀小学校	松宮 朋子
守山市立玉津小学校	澤田 妙子
野洲市立中主小学校	美濃部 紀子
東近江市立能登川東小学校	猪田 志奈
愛荘町立愛知川東小学校	中村 暢
米原市立春照小学校	秋山 純子
滋賀県教育委員会保健体育課	竹中 希久代

1年間よろしくお願いたします。(順不同・敬称略)



笑顔と元気を支える学校給食

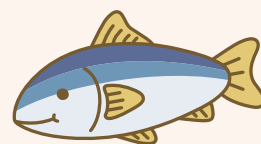
近江八幡市立武佐小学校 栄養教諭 馬場 直子

給食のメニューは、子どもたちの登校時のテンションに大きくかわる重要な存在です。

先日、四年生の女の子が私のところに来て「前は魚が食べられなかったけど、今はだいぶん食べられるようになった!」と、笑顔で話してくれました。この子なりに苦手な魚を食べようと努力していたのだと思うと、なんだか胸がキュン!となり、とてもうれしくなりました。栄養教諭として子どもたちの笑顔にいつも励まされパワーをもらっています。

給食は、子どもたちにとって食の体験の場です。そして、子どもたちの笑顔と元気を支えています。

給食を通して健康で心豊かに育ち、生涯を通して望ましい食生活が送れるよう、これからもがんばっていききたいと思います。



感謝

米原市立伊吹山中学校
3年 松田 柊吾

「合掌・感謝して・いただきます。」という号令で、伊吹山中の給食は始まります。今までは、学校のランチルームで、全校一緒に食べていました。しかし、中学二年の春から、感染症対策によりできなくなりました。このような状況でも毎日給食センターの方が作ってくださる給食のおかげで、不安でいっぱいだった僕の気持ちは、安心感に満たされていきました。給食ってなにげなくいただいているものですが、「いつも通り食べられる」ことは、すごいことだと気づかされました。このなにげない日常に、感謝の気持ちを忘れずに過ごしていきたいと思っています。

幼稚園から九年間、給食には、たくさんの思い出があります。食器を割ってしまったことや苦手なものを友達と半分ずつ食べたこと、じゃんけんからあげ争奪戦をしたこともあります。おいしい給食を食べるのも最後だと思うと悲しくなります。僕は給食が大好きです。今までありがとうございました。

給食に感謝して

東近江市立五個荘小学校
4年 東藤 大誉

ぼくは、きゅう食が大好きです。毎日、きゅう食の時間がとても楽しみです。1、2年の時は、はんのたい形になってしゃべりながら食べていました。しかし、今はコロナウイルスのこともあり、だまって食べなければなりません。少しさみしい気持ちになりますが、やっぱりきゅう食は大好きです。

野菜ぎらいなぼくですが、きゅう食の野菜は食べています。味つけがおいしいこともあります。作ってくださっているきゅう食センターの方のことを思うと、がんばって食べようという気持ちになります。



ぼくのクラスでは、たまに残食がでてしまいます。ぼくはお肉が大好きですが、お肉ばかり食べるのではなく、ぼくたちのことを考えて作ってくださっている方のためにも全てのきゅう食を残さず食べたいです。

きゅう食センターのみなさん、これからもおいしいきゅう食を作ってください。よろしく願います。

給食への感謝

私の通う多羅尾小学校では、毎日全校で、給食を食べています。ランチルームという部屋でみんなと食べるのが楽しいです。私は給食の献立の中でも特に、毎月の「食育の日・ふるさと献立」が好きです。その献立に毎回出てくる甲南町の愛柑クラブさんが一粒ずつ、心を込めて作ってくださっている梅干しが特に大好きです。毎日でも食べたいくらいです。

最近、家庭科の調理実習でゆで野菜サラダや青菜のお

甲賀市立多羅尾小学校 5年 福西 和香

ひたしを作り、手早くするのは難しいと感じました。給食センターでは毎日たくさんの料理を作り、食器も洗ってとても大変だなと思います。給食センターの方が毎日違う献立を考えてくださっているので、飽きずにおいしく食べることができています。給食センターのみなさんには感謝の気持ちでいっぱいです。これからもよろしく願います。



食の楽しさを子どもたちに

栗東市立大宝小学校 教頭 坂東 靖記

小学生の頃、私は給食が大好きでした。4時間目になると、給食室から良い匂いがしてきて、「今日はカレーや」と思いながら学習していたことを覚えています。

給食と言えば、お代わりの列をつくったり、余った分をもらうのに友達とじゃんけんしたりしたことも思い出です。「おいしい！」とか「好きなものは最後に食べる！」など、同じものを食べることを通して、会話も弾み話題が広がっていたように思います。

このように友だちや先生と関わりながら、一緒に食べた給食によって、食べることの楽しさを感じることができたと思います。

新型コロナウイルス感染症の影響で、食事の際の約束やマナーが厳しくなっています。それでも、調理員さんや配膳員さんなど給食に携わる多くの方々に感謝して、食べることによる楽しさや気持ちがほっとしたり元気になったりする感覚を、給食を通して子どもたちが持てるようにしていきたいと思います。

給食が作ってくれるたくさんの楽しみ

長浜市立長浜南小学校 保護者 田中 友子

登校前の慌ただしい時間にのんきに給食のチェックを楽しんでいる子どもたち。そんな光景を見ていると、私もそうだったなと懐かしく思います。夕飯の献立を決める時でも子どもたちは「今日の給食、めっちゃ美味しかったで同じの作って！」と言ったり、得意げに今日のメニューを説明したり、親子で好きなメニューの話で盛り上がったり、そんな風に給食はとても楽しい話題の1つです。あまりに得意げに話すのでカレンダーを見てみると、メニューの紹介が沢山書いてありました。知らぬ間に食べ物の事に詳しくなっているのは、学校や給食の先生方が丁寧に伝えて下さっているおかげです。長い人生の中で給食を頂



給食おいしいな

大津市立志賀小学校

2年 吉川 優那

けるのは今思えば短い期間ですが、その期間はとても尊く、身体を育ててくれるのは勿論、沢山の思い出になる事を改めて感じました。我が子も給食を卒業する日がいずれやってきます。その日まで、たくさん給食を味わい、そして楽しんでもらいたいです。毎日の給食に携わって下さっている方々に心から感謝です。そして、これからもよろしくをお願いします！



大津市立晴嵐小学校
3年 角谷 叶翔

わたしの だいすきなきゅう食

愛荘町立愛知川東小学校

2年 田中 そうすけ

ぼくのすきなきゅう食ははるまきです。なぜかと言うと中がおいしいからです。そとまぱりぱりでおいしくておいしくてたまりません。これからもたのしみにしています。

2年 藤林 たいせい

ぼくのいちばん好きなきゅう食はかみかみあえです。いつもおかわりをしています。いえでもつくってもらっているぐらい好きです。これからもものこさずたべたいと思います。

2年 横江 れいら

わたしのすきなたべものはハヤシライスです。ルーもおいしくて具もとてもおいしいです。ほかにもごはんやポテトサラダもおいしいので口の中が大きな声で「おいしい」ってさけんでいます。またつくってください。

2年 疋出 そらと

ぼくがすきなきゅう食はソフトめんです。なぜかと言うと、スープがめんにしみこんでめんがおいしくなるからです。すきなやさいも入っていてスープもおいしいからです。すききらいしないでがんばります。

2年 楠神 あずみ

わたしのすきなきゅう食はカレーです。ジャガイモがとろとろですごくおいしくて、ルーもとろとろしているところがすきです。先生が今日はカレーですといううれしいなと思います。

「主体的に望ましい食生活を送ることが出来る児童の育成」を目指して

長浜市立
速水小学校

1 はじめに

本校は、長浜市の北部で、自然に恵まれた湖北の農村地帯に位置しています。その中で、児童自ら食に対して興味関心をもち、家庭でも健康に留意した食生活を送ることができるように、地域の方との連携を図りながら食育を推進しています。昨年度は、児童自ら望ましい食生活を実践するには、どうすればいいかについてをテーマに食育の取組を進めました。

2 本校の取組

① 食に関する指導の充実

食に関する指導の全体計画に基づき、各学年の教科等で実施しています。

3年生の総合的な学習の時間では、JAの方の協力を得て、「大豆博士になろう」という学習を行っています。まず、大豆の種を植えて、枝豆を収穫し、枝豆を湯がきました。そして、大豆を収穫・脱穀し、豆腐の作り方を見学しました。この体験活動を通して、大豆から加工されている食べ物は毎日のように食べている身近な食品であることや、大豆と日本の食文化との関係を学習することができました。



5年生の総合的な学習の時間では、JAの方の協力を得ながら、田んぼの学習を通して、身近な環境について考えたり、流通に関しての学習を深めたりと、幅広く食についての学習を展開しています。稲刈り体験では、手作業の大変さがよくわかり、感謝してお米をいただきたいという気持ちをもつことができました。



5・6年生の家庭科の学習では、新型コロナウイルス感染症対策として、調理実習は、栄養教諭のデモンストラーションやデジタル教材を活用して、調理方法について学習し、調理は、家庭学習課題として取り組みました。自分でどのように作るとよいかを調べる姿が見られ、すすんで課題に取り組んでいました。

② 健康委員会の取組

新型コロナウイルス感染症予防のため、給食時間の会話を控える分、楽しい給食の時間になるよう、食育ク

イズやお話給食として、当日の給食に使われている食材の絵本の朗読をビデオ録画し、給食時間に映写しました。また、感染予防対策のために、正しい手洗いの仕方や、マスクの取り扱い方法についての動画作成などを行い、全校児童に知らせました。主体的に食に関する意識を高められるよう取り組んでいます。



③ 「食育の日」の取組

毎月19日の「食育の日」の朝学習等の時間には、食に対する興味関心の向上につながるように、資料を用いて各クラスで学習を行っています。学習で用いたプリントは、食育ファイルに綴じています。食育ファイルとは、朝学習等の時間で学習したプリントや食に関する指導で学習したプリントを綴じるファイルのことで、1人1冊持っています。在学中の6年間に学習した食に関する指導内容を自ら振り返ることができます。

この学習を通して食べ物への関心や知識理解が深まり、給食で嫌いな食べ物も食べようとする意欲につながりました。

④ 学校再開後の感染予防対策のための

校内の仕組みづくりと新たな給食指導の取組

給食を準備する時には、まずは、自分の机の消毒をして、手洗いをします。丁寧な手洗いにつながるように、4時間目終了後に手洗いの音楽を流しています。給食は、間隔をあけて自分で受け取ります。このような新しい給食時間のスタイルを伝えていくために、各教室で掲示できるポスターを作成しました。このように、新しい給食スタイルについて児童が主体的に取り組むことを大切にしています。

3 終わりに

昨年度は、感染予防対策から、いろいろな制限が続く、新しい生活スタイルの中での新たな食育の取組となりましたが、これらの取組を通して、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、児童が自分で考え、自分で取り組む主体的な活動を仕組むことで、食に対する理解が深まり態度もより良くなっていきました。今後も、子どもたちの健やかな成長につながるよう、家庭や地域と連携しながら食育を推進していきたいと考えています。

自慢献立 自慢料理

● 竜王町学校給食センター
栄養教諭 山際 彩

竜王町は滋賀県の東南部湖東平野に位置し、農業が盛んで、歴史的遺産が豊富なまちです。学校給食センターでは、町内5校園1290食の給食を作っています。今、竜王町では「竜王スキヤキプロジェクト」という取組を行っています。このプロジェクトの「スキヤキ」とは、近江牛をはじめ竜王の豊かな食材が入り、鍋を囲む人の笑顔と輪をイメージされています。給食でも近江牛をはじめ地元の食材を多く活用しているのので、人気のメニューを紹介します。



★近江牛のすき焼き煮

材料
(1人分)

近江牛.....25g	丁字麩.....3g
油.....0.5g	糸こんにゃく.....20g
清酒.....1g	干しいたけ.....1g
青ねぎ(竜王産).....10g	はくさい(竜王産).....35g
玉ねぎ.....35g	砂糖.....3.4g
にんじん.....10g	しょうゆ.....7g
焼き豆腐.....30g	

作り方

- ① にんじんは短冊、玉ねぎはくし切り、はくさいは3cmに切ります。青ねぎは1cmの小口切り、干しいたけは水で戻しておきます。
- ② 丁字麩は水に漬けこみ柔らかくなったら絞ります。
- ③ 糸こんにゃくは適当な長さにカットし、下茹でし灰汁をとります。焼き豆腐は食べやすい大きさに切ります。
- ④ 鍋に油をひき、近江牛を炒めます。酒、砂糖、しょうゆを入れ、にんじん、干しいたけ、玉ねぎ、糸こんにゃく、焼き豆腐、はくさいを入れて味つけて煮込みます。
- ⑤ 野菜に火が通ったら丁字麩、青ねぎを入れて煮込みます。

- ごはん
- 牛乳
- 厚焼き玉子
- ごま酢和え
- 近江牛のすき焼き煮



★竜王産キャベツのカリカリ和え

材料
(1人分)

キャベツ(竜王産).....25g	白ごま.....1g
小松菜(竜王産).....10g	しょうゆ.....0.5g
つぼ漬け.....7g	

作り方

- ① キャベツは1cm幅、小松菜も1cm幅に切ります。
- ② ごまは炒ります。
- ③ ①を湯がき、冷まして、絞って水気をとります。
- ④ ③とつぼ漬けを合わせます。味を見て好みでしょうゆをたしてください。



生徒から
「今日、うちのクラスの
リクエストやる！
朝からテンションあがってる」
と準備のときから
うれしそうでした。

- ごはん
- 牛乳
- 近江牛コロッケ
- 竜王産キャベツのカリカリ和え
- お講汁

昨年度は、コロナ禍で向かい合って楽しく会話をしながらの給食はできませんでした。「せめて好きなものを食べた思い出を残して欲しい。」とリクエスト献立を実施しました。

● 中学3年生のリクエスト 1

- ・ ごはん
- ・ 牛乳
- ・ 鶏のから揚げ
- ・ ポテトサラダ
- ・ 豚汁
- ・ ココア牛乳の素



● 中学3年生のリクエスト 2

- ・ ごはん
- ・ 牛乳
- ・ さばの塩焼き
- ・ きんぴらごぼう
- ・ 大根の味噌汁
- ・ みかん



1 はじめに

甲良町は、琵琶湖の東部に位置し、豊かな田園地帯が広がるせせらぎ遊園のある緑多い地域です。数多くの文化財を有する穀倉地帯で「甲良米」は、古来より誉れ高いお米です。本校は、甲良町立図書館の隣にあり、ビオトープのある自然豊かな学校です。「かけがえのないのち・人権を大切に、確かな学力と豊かな心を育成する」という学校目標のもと、「あいさつ、あんしん、あったか東小」という3つの「あ」にしばって取り組んでいます。あんしん東小の食育もその一つです。



2 本校の取り組み

① 給食指導の共通理解

年度始めに学校で管理することや配膳や返却の仕方など気をつけるべきことがらを、職員で共通理解した上でシュミレーションをしてスタートしました。昨年度は、コロナ禍であったため、下学年の配膳は教員で行っていましたが、今年は時間がかかっても自分たちのことは自分たちでやり切らせています。

② 栄養教諭と連携した食育

本校では、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ねらいに「給食ができるまでにはたくさんの人が関わっており、いろいろな人のおかげで給食がいただけることに感謝して食べてほしい」という思いで栄養教諭に話をしてもらっています。低学年には、給食センターで使用している調理器具のスパテラ（大きなしゃもじで炒めたり混ぜたりするもの）や配缶時に使う杓子の実物を触れさせてもらっています。

③ 「せせらぎ」児童会活動

献立の紹介をお昼の放送で「ランチメッセージ」として読みあげたり、翌日の給食の献立について栄養素ごとに分けて黒板に提示したりしています。多くの人にバランスの良い食事の大切さを知ってもらおうと毎日、活動をしています。



④ 作物を育てる体験

各学年、栽培活動をしています。特に支援学級では野菜を育てています。植えつけ、看板づくり、水やり、草取り、試食や調理、販売などを行っています。自分たちが手塩にかけて育てた作物が収穫できることを楽しみにしています。



3 終わりに

学校給食は、成長期にいる子どもたちの心身の健全育成のために望ましい食習慣を育み、栄養バランスのとれた食事の提供だけでなく、笑顔や元気、おいしいを届けられる大事な時間です。自分たちの食べるご飯は、自分たちで準備する。そのために協力し合って、分け合って、残さず食べる姿勢を身につけさせたいものです。



編集後記

コロナ禍の影響から、たよりの発行を2回とした昨年度でしたが、今年度は、例年の3回の発行を計画しています。滋賀県内の学校給食に関する話題や情報、子どもの姿や学校の取組等をお伝えしていきます。楽しみながらお読みいただければと思います。

県内の学校給食の情報発信の根幹となり、一層の関心をお持ちいただくことを願い発行を続けているのですが、今回の227号から、読みやすさと親しみやすさをより

感じていただこうと、A4版、左綴じ、横書き、8ページに刷新しました。

学校給食だよりに掲載します記事や声が、学校や家庭、学校給食関係者の話題となり、今まで以上に親しみを持っていただける存在となることを願っているところです。

原稿をお寄せいただきました皆様、おかげ様で無事発行することができました。ありがとうございました。