

令和5年度 第2回 甲賀市学校給食センター運営委員会次第

令和6年2月15日(木) 14:00～
西部学校給食センター 2階 研修室

1. 開 会
市民憲章唱和
2. あいさつ
3. 議 事
 - (1) 学校での食指導の取り組みについて【P1～4】
 - (2) 食物アレルギーに関する取り組みについて【P5～6】
 - (3) 学校給食向上のための取り組みについて【P7】
 - (4) 運営委員会構成員の見直しについて【P8】
 - (5) その他
4. 閉 会

甲賀市市民憲章

わたしたちは「みんながつくる住みよさと活気あふれる甲賀市」
を目指して、この憲章を定めます。

あふれる愛に

あなたも仲間

いろどる山河と

生きいき文化

こぼれる笑顔に

応える安心

うみだす活力

受けつぐ伝統

かがやく未来に

鹿深の夢を

(1)学校での食指導の取り組みについて

ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかんちゅう とくべつこんだて 全国学校給食週間中の特別献立

この給食週間中の献立は、特別献立をつくりま



たの 楽しく、あじ 味わっていただきます！

1/24(水) 「近江どりをあじわおう」

- ごはん
- 牛乳
- 近江どりのからあげ
- 忍忍にんじんのレモンあえ
- ぶた汁



近江どりは、一般のプロイラーより10日ほど長く、55日間じっくり大切に育てられています。えさには無農薬の小松菜をまぜ、栄養バランスのよい食事をしています。飼育環境にもこだわり、運動できるスペースを確保しています。そうすることで、肉質や歯ごたえに加え、とり本来の旨味を引き出すことができます。

1/25(木) 「ふるさと献立」

- ごはん
- 牛乳
- さばの忍ねぎソース
- こまつなのあえ物
- 八宝湯



今日の給食で甲賀市産の食べ物は、お米、忍ねぎ、こまつな、にんじん、はくさい、黒きくらげです。忍ねぎは、白い部分が太いねぎです。こまつなは、食物せんい、ビタミン、カルシウム、鉄分と栄養たっぷりの野菜です。生産者さんなどに感謝していただきます。

1/26(金) 「滋賀の食文化財」

- 茶飯
- 牛乳
- ほんもろこのつくだ煮
- 日野菜漬けあえ
- 打ち豆汁



滋賀の食文化財は、アメノイオごはん、湖魚の佃煮、湖魚のなれずし、日野菜漬け、丁稚ようかの5つです。

今日の給食では、日野菜漬けをあえものにしました。ピンクにそまったきれいな色の日野菜漬けとだいこん、とりササミを甘酢であえました。他に、びわ湖の小魚を甘辛く煮たほんもろこのつくだ煮です。あじわっていただきます。

1/29(月) 「ふるさと献立」

- ごはん
- 牛乳
- ホキのお茶あげ
- 滋賀県産大豆のなっとう
- 甲賀ふるさと汁



今日の給食で甲賀市産の食べ物は、お米、お茶、ふるさと汁の、はくさい、にんじん、ねぎです。なっとうの大豆は、滋賀県産でふくらとした大粒の高級大豆を使っています。地場産物は、みなさんが生活している地域でつくられているため、新鮮、安全、安心、美味しい食べ物です。

1/30(火) 「リクエスト献立」

- あげパン
- 牛乳
- 小魚
- ブロッコリーととりのサラダ
- ウインナーのポトフ



給食のあげパンは、コッペパンを油であげ、さとうで味付けしています。給食センターでは、朝から3160個のパンを揚げ、調理員さんがひとつずつグラニュー糖をまぶしてつくります。人気メニューのあげパンを今回もおいしくつくります。楽しみに待っていてください。



2月の食育だより

甲賀市東部学校給食センター



今月のテーマは・・・

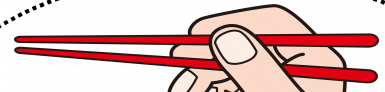
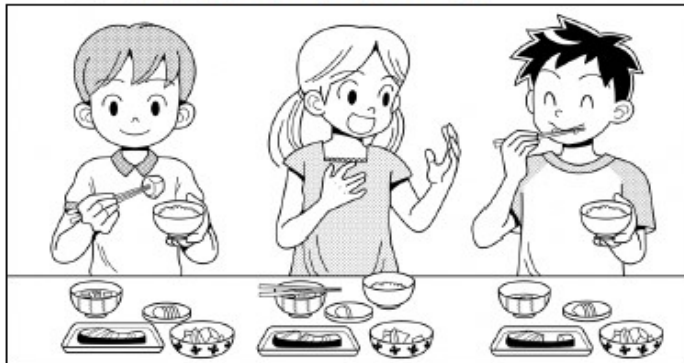
しょくじ
食事のマナーを
み
身に付けよう!

めざせ! はし名人!!

おはしを正しく持つと、見た目美しく、上手に食べられます!

クイズ まちがった はしづかいは何れ??

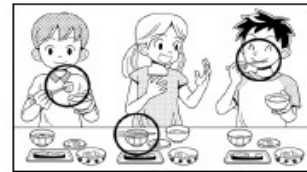
「きれいばし」とよばれる、悪いはしのマナーが3つあります。



ただ も かた

正しいはしの持ち方

答え



ひだり 左から、さしばし: つきさして食べること

わたしばし: 食器の上にはしをおくこと

かみばし: はしをかむこと

2月22日は・・・
忍者の日

黒かげごはん 手巻きのり
甲賀のお茶
近江黒どりのお茶あげ
甲賀流忍者なべ
忍忍ゼリー

近江黒どりのお茶あげ

- *近江黒どり ...240g
 - 料理酒 ...2.8g
 - こいくちしょうゆ...12g
 - *しょうが ...1.4g
 - *片栗粉 ...20g
 - *茶 ...0.1g
 - *油 ...適量
- ① 近江黒どりは脂身を取り除き、大きめの一口大(30g程度)に切る。しょうがはすりおろす。茶は炒っておく。
 - ② ボウルに調味料●と①のしょうがを混ぜ合わせ、①の近江黒どりを入して、汁気がなくなるまでもみ込む。
 - ③ バットに片栗粉を入れ、②の近江黒どりにまぶし、余分な粉はふるいおとす。
 - ④ ③を油で揚げて、①の茶を振りかける。

甲賀流忍者なべ

- *県内産の畜肉 ...20g (給食は牛肉です!)
 - *料理酒 ...4g
 - *キャベツ ...140g
 - *にんじん ...60g
 - *しいたけ ...20g
 - *忍ねぎ ...20g
 - *かまぼこ(手裏剣型) ...20g
 - *骨ごと鮭ボール ...120g
 - *煮干し ...8g
 - こいくちしょうゆ ...4g
 - みりん ...2g
 - みそ ...24g
- ① 食材は食べやすい大きさに切り、肉に酒をふっておく。
 - ② なべで煮干しだしをとる。
 - ③ 食材をなべに入れ、調味料●をすべて入れ、しっかり煮こむ。



※材料は給食4人分です。



しのぶ 忍ねぎは、普通の白ねぎよりも太いのが特徴です。
あまみ つよ ひ い 甘味が強く、火を入れるとトロツとした食感になります。2月22日は
こうかりゅうにんじゃ つか しのぶ あま た 甲賀流忍者なべに使っていますよ。忍ねぎの甘さと食べごたえのある
しょつかん たの 食感を楽しみましょう!

令和5年12月 学校給食感想票 (小学校) < 64 年 >

甲賀市東部学校給食センター TEL : 88-3903

日	曜日	主食	牛乳	献立名	今日の給食はどうでしたか? 味付けや、量、食べやすさなど、思ったことを教えてください。
1	金	かみかみ献立 ごはん	牛乳	さけの塩焼き 赤こんと牛肉のしぐれ煮 根菜のみそ汁	さけの塩焼きがおいしかったです。(6年)
4	月	ごはん	牛乳	あげさばの韓国風 ごぼうとしいたけのチャブチェ わかめスープ	さばが いちもとちがう味つけだった。おいしかった。(6年)
5	火	うずまきパン 【対応食：ごはん】	牛乳	ハンバーグ照り焼きソースかけ ほうれん草の炒め物 パンブキン米粉豆乳ポタージュ	ほうれん草炒めがおいしかったです。(6年)
6	水	カルちゃんの日 わかめごはん	牛乳	ししゃも米粉フライ(2こ) 切り干し大根の煮物 小松菜としめじのみそ汁	米粉フライがおいしかったです。(1年) おいしかった
7	木	鉄ちゃんの日 黒糖パン 【対応食：ごはん】	牛乳	とりとレバーのオーロラ煮 にんじんのラペ いろいろ豆のスープ	レバーがあまり好きではないが、健康のために 食べました。(6年)
8	金	ごはん	牛乳	コロコロ厚揚げのみそあんかけ キャベツとツナのボン酢あえ とりじゃが	コロコロ厚揚げのみそあんかけの味つけが 好きではなかった。(6年)
11	月	ごはん 液体コーヒー	牛乳	ウインナー(小2本 中3本) 海そうサラダ カレー	ちょういよい量だった。(6年)
12	火	全国味のめぐり〜長崎県の味〜 中華めん 【対応食：ごはん】	飲むヨーグル	あじフライ みそよごし ちゃんぽんスープ	おみそ好きじゃない。みそよごしというメニューを 初めて知りました。(6年)
13	水	ごはん	牛乳	いわしのしょうが煮 こまつなの梅あえ ぶた汁	こまつなの梅あえが、さっぱりしておいしかった。(1年)
14	木	丸型横切りパン 【対応食：ごはん】	牛乳	メンチカツ キャベツのコールスロー 冬野菜のポトフ	ホトトギス入っていたブロッコリーがおいしかった。(1年)
15	金	ファイバーくんの日 ごはん	牛乳	豆とかぼちゃのコロッケ はくさいのこんぶあえ 筑前煮	はくさいのこんぶあえがさっぱりしておいしかったです。(6年)
18	月	ごはん	牛乳	焼きぎょうざ(小2こ 中3こ) はるさめとキャベツの中華あえ マーボー豆腐	マーボー豆腐のたけのこや他身材が同じくらいの大きさに切れている ので食べやすかった。(4年)
19	火	食育の日・ふるさと献立 ごはん 甲南町のうめぼし	牛乳	ちくわのお茶米粉天ぷら キャベツのおかかあえ とりのじゅんじゅん	ちくわのお茶米粉天ぷら→お茶が好きだからおいしかった。 家で食べる梅干しより甲南町の梅干しが好きです。(4年)
20	水	冬至献立 ごはん	牛乳	さわらのゆであん焼き かぼちゃのいとこ煮 ゆばのみまし汁	かぼちゃのいとこにが あまかった。(4年)
21	木	クリスマス献立 キャロットピラフ	飲むヨーグル	チキンハーブ焼き クリスマスデザート 米粉のホワイトシチュー	ゼーんがおいしかったです。(1年)

令和5年12月 学校給食感想票

小学校) <3~6年>

甲賀市東部学校給食センター TEL: 88-3903

日	曜日	主食	牛乳	献立名	今日の給食はどうでしたか? 味付けや、量、食べやすさなど、思ったことを教えてください。
1	金	かみかみ献立 ごはん	牛乳	さけの塩焼き 赤こんと牛肉のしぐれ煮 根菜のみそ汁	・しぐれ煮が大好評で「増やしてほしい!」とのことでした。 さけもおいしく食べられていたようです。
4	月	ごはん	牛乳	あげさばの韓国風 ごぼうとしいたけのチャプチェ わかめスープ	・韓国風にしてあり、喜んで食べていました。 チャプチェはめずらしく、おいしく食べられたようです。
5	火	うずまきパン 【対応食:ごはん】	牛乳	ハンバーグ照り焼きソースがけ ほうれん草の炒め物 パンブキン米粉豆乳ポターージュ	・ポターージュとハンバーグが人気でした。 ポターージュはもっと味が濃くてもよかったようです。
6	水	わかめごはん 【対応食:ごはん】	牛乳	ししゃも米粉フライ(2こ) 切り干し大根の煮物 小松菜としめじのみそ汁	・フライの衣の食感がよくおいしかったです。 お味噌汁の味付けがちょうどよく、ごはんが進みました。
7	木	黒糖パン 【対応食:ごはん】	牛乳	とりとレバーのオーロラ煮 にんじんのラペ いりどり豆のスープ	・とりのレバーのオーロラ煮は大人気メニューでおかわりで盛り上がりました。 スープの豆も豆が苦手な子どもも食べやすかったようです。
8	金	ごはん	牛乳	ココロ厚揚げのみそあんかけ キャベツとツナのボン酢あえ とりじゃが	・厚揚げをよそうのに大変でした。「さいころステーキ」と呼んでとても喜んでいました。
11	月	ごはん 液体コーヒー	牛乳	ウインナー(小2本 中3本) 海そうサラダ カレー	・海藻サラダのさっぱりした味付けが好きで人気メニューです。 カレーは人気すぎてもう少し量が多いとうれしいです。
12	火	中華めん 【対応食:ごはん】	牛乳	あじフライ みそよごし ちゃんぽんスープ	・ちゃんぽんスープはおいしくいただけていました。 みそよごしは、普段食べられない味付けのように感じていました。
13	水	ごはん	牛乳	いわしのしょうが煮 こまつなの梅あえ ぶた汁	・いわしのしょうが煮は、少し味が濃かった。まるごと食べておいしかった。 こまつなの梅あえは、梅味がきいておいしかった。(酸っぱかったとも…) ぶた汁は少し脂っぽい味が気になった。実が多くおいしかった。
14	木	丸型横切りパン 【対応食:ごはん】	牛乳	メンチカツ キャベツのコールスロー 冬野菜のポトフ	・メンチカツとキャベツのコールスローをパンにはさんでおいしくいただきました。 人気でした。体によさそう…という意見もありました。
15	金	ごはん	牛乳	豆とかぼちゃのコロッケ はくさいのこんぶあえ 筑前煮	・コロッケは、かぼちゃだけのコロッケがいい、という意見もありました。 はくさいの昆布和えは、こんぶのいい味がしておいしかった。 筑前煮は、ちょっと固かった。さといもがおいしかったなどの感想がありました。
18	月	ごはん	牛乳	焼きぎょうざ(小2こ 中3こ) はるさめとキャベツの中華あえ マーボー豆腐	・麻婆豆腐やぎょうざがおいしかったようです。香りもよく、食欲が出たようです。
19	火	ごはん 甲南町のうめぼし	牛乳	ちくわのお茶米粉天ぷら キャベツのおかかあえ とりのじゅんじゅん	・とりのじゅんじゅんが好きな子がいて、喜んでいました。味付けがどれもよかったとのことでした。
20	水	ごはん	牛乳	さわらのゆであん焼き かぼちゃのいとこ煮 ゆばのすまし汁	・季節が感じられるメニューでおいしくいただけました。
21	木	キャロットピラフ	牛乳	チキンハーブ焼き クリスマスデザート 米粉のホワイトシチュー	・すべてがおいしかったようです。ありがとうございました。 今日の給食を楽しみに登校している児童が多かったです。デザートもたいへんおいしかったようです! みんな大喜びで食べていました。

(2)食物アレルギーに関する取り組みについて

◇食物アレルギー対応検討会

関係機関と調整、連携を密にし、児童生徒の食物アレルギーに関する情報を集約し様々な対応を協議、決定するため設置されています。本年度は以下の通り開催しました。

<第1回>

開催日：令和5年8月4日

内 容：今年度の食物アレルギー対応状況の報告、保護者交流会の対象者について協議、学校給食における食物アレルギー対応マニュアルの更新内容（副食として乳不使用の追記、内容が重複する様式の統合、給食用物資持出申請方法）について協議

<第2回>

開催日：令和5年11月27日

内 容：保護者交流会の結果報告、学校給食における食物アレルギー対応マニュアルの更新にかかる最終確認、令和6年度の対応（申請書等の取り扱い等）について協議

◇食物アレルギーのある児童生徒にかかる保護者交流会

令和5年9月26日に9名の保護者の方にご参加いただき、栄養教諭や調理担当者、養護教諭等も同席し保護者交流会を実施しました。学校給食における食物アレルギー対応について事務局が説明し、保護者の方と質疑応答や意見交換を行いました。

◇学校給食における食物アレルギー対応マニュアルの更新について

食物アレルギー対応検討会で更新内容を協議後、各校に意見照会し、再度同検討会で確認後に令和5年12月に改訂しました。

<主な改訂点>

- ・副食に乳を用いないことをマニュアル上に明記
- ・内容が重複する様式の統合
- ・要望として受け付けていた給食物資（パン、麺、ナン）の持出について、申請書での受付に変更。※食物アレルギー負荷試験でのみ許可。

◇卵料理の提供について

鳥インフルエンザ等の影響による卵不足のため入手困難でしたが、業者の供給体制が整ったため、令和6年1月から給食での提供を再開しています。それにともない卵料理の対応食である豚肉と玉ねぎの炒め物についても提供

を再開しました。

◇令和6年度の対応について

・主食

4月の給食開始から2週間はパン、麺、ナンは提供せず、ごはんのみとします
<令和6年度のパン、麺の提供開始日>

東部学校給食センター パン：4月25日（木） 麺：4月23日（火）

西部学校給食センター パン：4月24日（水） 麺：4月26日（金）

・副食

4月は卵の提供はありません。

(3)学校給食向上のための取り組みについて

◇地産地消推進の取り組み

今年度初めての取り組みとして市内産のフルーツを提供しました。(11月にメロン、3月にいちご)

今後もより多くの品目を取り入れられるよう努めます。

◇物価高騰対策

令和5年度当初予算で物価高騰対策として20,000千円計上していましたが、見込み以上に物資の高騰があったため、さらに14,000千円の補正予算を計上し、保護者負担を増やすことなく給食を提供しました。

◇情報発信

毎月1回(食育の日19日もしくはその前後)市の公式LINE、Facebookで地産地消の取り組みを発信しています。旬の地元産食材を紹介し、食材を活用した給食レシピを公開しています。

甲賀市学校給食のひみつ

市の学校給食費は、合併当初から一度も値上げしておらず、全国平均月額と比較すると約千円安くなっています。物価は上がっているのに給食費が上がらないのはなぜでしょう。量や品数が少ないわけでも、安い食材を使用しているわけでもありません。

そのひみつは、保護者の方の負担を変えずに、おいしくて安全な給食を提供するため、令和5年度は市税から計7,500万円を投入してバックアップしているからです。一年間の給食用食材にかかる予算は約3億9,122万円です。給食費でまかなえるのはそのうち約8割で、残り約2割は市が負担しています。


令和5年度給食食材費内訳

市負担分	7,500万円	19%
給食費	31,622万円	81%

甲賀市学校給食のこだわりポイント


厳選した調味料を使用

味噌は甲賀市産の大豆を原料とし、地元の米で麹を仕込み手作りされたものを使用しています。



地元食材を積極的に使用

米はもちろん、野菜は季節に採れるものをなるべく多く使用しています。今年度は初めて地元で採れたフルーツを取り入れました。11月にはメロンが登場し、3月にはイチゴが出る予定です。



子どもたちに給食をより楽しんでもらうため、栄養バランスが良く、お腹もころも満たせるような献立づくりに努め、安全で魅力的な給食を今後も提供していきます。なお、保護者の皆様におかれましても子どもたちの成長にかかせない学校給食にご理解いただき、給食費の納付忘れがないようお願いいたします。

問合せ 教育総務課 TEL 69-2241 FAX 69-2293 ▶メロンをおいしそうに食べる児童

【学校給食×地産地消 ～忍忍にんじん編～】

甲賀市の学校給食では、地域で収穫できる季節の野菜を積極的に取り入れています。

今回ご紹介する「忍忍にんじん」は、独自の栽培方法で農家さんが心を込めて育てられたもので、うま味と甘みが忍んでいます。1月～3月の給食のにんじんは、忍忍にんじんを使用します。ご家庭でも取り入れられてはいかがでしょうか。

～HPに学校給食センターの献立を更新～
おすすめレシピに「忍忍にんじんのレモンあえ」を掲載しています。是非ご利用ください。
<https://www.city.koka.lg.jp/22292.htm>

◆問い合わせ
教育総務課 学校給食係
TEL 0748-69-2241
FAX 0748-69-2293
E-mail : koka30100300@city.koka.lg.jp

令和5年度 学校給食
甲賀市公式ホームページです。

広報こうか2月号

甲賀市 LINE

(4)運営委員会構成員の見直しについて

◇甲賀市学校給食センター条例

第5条3 委員は、次に掲げる者のうちから教育委員会が委嘱し、又は任命する。

- (1) 関係学校長の代表者
- (2) 関係PTAの代表者
- (3) 保健所長
- (4) 学校医の代表者
- (5) 教育委員会が指名する職員
- (6) その他教育委員会が適当と認める者

◇変更内容

変更前	変更後
(1) 甲賀市小学校校長会長	(1) 甲賀市小学校校長会長
(1) 甲賀市中学校校長会長	(1) 甲賀市中学校校長会長
(2) 小中学校PTA関係者(水口地域)	(2) 小中学校PTA関係者(水口地域)
(2) 小中学校PTA関係者(土山地域)	(2) 小中学校PTA関係者(土山地域)
(2) 小中学校PTA関係者(甲賀地域)	(2) 小中学校PTA関係者(甲賀地域)
(2) 小中学校PTA関係者(甲南地域)	(2) 小中学校PTA関係者(甲南地域)
(2) 小中学校PTA関係者(信楽地域)	(2) 小中学校PTA関係者(信楽地域)
(2) 幼稚園PTA関係者	
(3) 保健所長	(3) 保健所長
(4) 校医代表(西部学校給食センター地域)	(4) 校医代表(西部学校給食センター地域)
(4) 校医代表(東部学校給食センター地域)	(4) 校医代表(東部学校給食センター地域)
(5) 保育幼稚園課栄養士	(5) 保育幼稚園課栄養士
	(5) 園長代表(給食提供園)
(6) 学識経験者	(6) 学識経験者
(6) 学識経験者	(6) 学識経験者
(6) 養護教諭代表	(6) 養護教諭代表
(6) 養護教諭代表	(6) 養護教諭代表
(6) 養護教諭代表	(6) 養護教諭代表

◇変更理由

- ・令和6年度より給食を提供している幼稚園がこども園となり、2号委員のうち「幼稚園PTA関係者」の対象者がいなくなるため。
- ・5号委員「教育委員会が指名する職員」として給食提供園の園長を指名することにより対象園の意見を反映するため。