

ごはんは甲賀市産の
コシヒカリ！
パンと麺は滋賀県産
100%の小麦粉！

見て楽しい！食べておいしい！ 甲賀市だけの学校給食メニュー

健康で丈夫な身体づくりに加え、「食育」についても考える機会として、滋賀県産や甲賀市産の食材をたくさん使用するなど、甲賀市しかない献立で、食べるのが楽しくなる給食にも取り組んでいます。

びわ湖の日(7月1日)

小鮎のカレー揚げ



びわ湖の恵みに
感謝しよう！

びわ湖で採れた小鮎を使い、滋賀県ならではのびわ湖の恵みを味わいます。

全国味めぐり(毎月1回)

高知県産のかつおフライ



都道府県のことを
調べてみるのも
面白いかも！

毎月1つの都道府県の郷土料理や特産品が出てきます。

忍者給食(2月22日)

この日しか味わえないまさにレアなメニュー



食べられるのは
甲賀市だけ！

ニン・ニン・ニンで「忍者の日」。忍者が食べたといわれる黒影米や、手裏剣型のかまぼこなど見て楽しい、食べておいしい、この日だけの特別メニューです。

こんなメニューも
あるんだよ

ファイバーくんの日

腸をきれいにするといわれる食物繊維が多く含まれる食材を使用

カルちゃんの日

丈夫な骨や歯を育てるためにカルシウムがたくさん含まれる食材を使用

かみかみ献立

噛むことは、あごを強くし、頭にも刺激を与えてくれます。いかやこんにやくなど噛み応えのある食材を使用

鉄ちゃんの日

鉄分の不足は疲れや朝が起きにくくなるなど体に不調が出ます。レバーやほうれん草などの食材を使用

七夕献立(7月7日)

子どもたちに人気の星形のメンチカツ



見るだけで
楽しくなるね！

天の川を表現した魚そうめんや、星形のかまぼこやオクラ、にんじん、フライなどがあります。

ふるさと献立(食育の日)*

地域の方が作った梅干し



地元産の食材が
たくさん出るよ！

ふるさとの食文化を知り、地元食材の生産者や食材に感謝する心を育てます。(*食育の日=毎月19日)

◆地産地消×地域活性化×食育

みんなで健康づくりを進めていくための指針となる「健康こうか21計画」では、学校給食を通じた食文化の継承と、食を大切にする心、食品ロスの少ない食生活を実践する「食育」への取り組みを進めていくこととしています。また、甲賀市産の食材を使用することにより地域活性化や子どもたちが地域を愛することにつながり、給食は多くの学びの場にもなっています。

あいコムこうか 「きらめきこうか」 内で放送中！



- 放送日 毎月19日前後の週の「きらめきこうか」内
- 放送時間 8時15分、10時15分…22時15分(2時間ごとの1日8回)

◆みんな大好き！こだわり給食レシピ紹介

毎月19日の「食育の日」に合わせてふるさと献立として実際の給食で出している甲賀市産の食材を使った料理のレシピを紹介する番組をスタートしました。

甲賀市産の食材を身近に感じる機会として自宅でもぜひ挑戦してみてください。



▲実演を交え給食レシピを紹介

いただきます!!

子どもたちの元気な声

地産地消と安全・安心でおいしく楽しい学校給食

市内には2つの学校給食センターがあり、小中学校や保育園などに給食をお届けしています。皆さんのところに給食が届くまでには食材の選定や調理、配送と多くの作業を経ています。

今月の『全国学校給食週間』に合わせ、市が取り組む安全・安心な学校給食についてご紹介します。



1月24日から30日は

「全国学校給食週間」です

◆健やかな子どもの育ちのために食材や物価高騰対策でサポート

給食費は「学校給食法」において、材料費は保護者が負担するとされていますが、本市では材料費等に4千万円、さらには物価高騰対策に2千万円を投入し、合併以降から給食費を据え置き、子どもたちの健やかな育ちを応援しています。

◆新鮮な地元食材と栄養バランスの取れた給食で

学校給食の本来の役割は、栄養バランスのとれた豊かな食事による成長期の子どもの健康増進と、たくましい身体づくりや将来にわたる健康な生活を送るための食習慣を身につけてもらうことです。子どもたちには健やかでたくましく成長してほしい、そんな思いで保護者の皆様にご負担いただく給食費を基に、甲賀市産の新鮮な食材をたくさん使った多彩なメニューや、牛肉やミネラル塩を使うなど低い負担で高い品質の給食が提供できるよう努めています。

◆食物アレルギーへの対応

令和2年7月から食物アレルギーへの対応食を始めています。

例えば、保護者の方へ使用食材のわかる献立表を事前にお配りしたうえで、卵アレルギーのお子さんへは、卵メソニーを豚肉とたまねぎの炒め物にする(写真①)、対応食専用の容器や食器を使用する(写真②)などに対応しています。

対応食の専用容器



写真②

色分けによる専用食器

対応食：豚肉とたまねぎの炒め物



写真①

東部学校給食センター

所 在：甲賀町隠岐2403番地24
設 置：平成18年4月
配送地域：土山・甲賀・甲南
調理能力：5,500食/日



西部学校給食センター

所 在：水口町山上927番地
設 置：令和2年4月
配送地域：水口・信楽
調理能力：6,500食/日

