

残さず
食べよう!

学校給食に込めるそれぞれの 思い

栄養教諭の仕事は、給食管理と児童・生徒へ食や栄養に関する指導を行うことです。毎日の献立は、学校給食摂取基準をもとに栄養管理し、いろいろな食品を組み合わせるとともに、旬の食材を使用し季節感を出すようにしています。良質で安全な食品を選び、甲賀市産の食材をできるだけ多く使い、限られた給食費の中で工夫をしながら栄養バランスの良い献立づくりを心掛けています。

また、生活習慣病を子どものころから予防するために、学校給食の塩分基準はたいへん低く設定されています。そのため、煮干しだし、かつおだし、こんぶだしなどの和食のだしを生かして薄味でおいしく作っています。

毎月19日の『食育の日』に合わせた「ふるさと献立」では、甲賀市産や滋賀県産の食材を使用したり、郷土料理を取り入れています。ふるさとの食を味わうことで、食文化を知り、地元の生産者や食べ物に感謝する心も育ててほしいと思います。また、七夕献立などの行事食や「カルちゃんの日」、「全国めぐり」などを取り入れ、毎日の給食献立が生きた教材となるよう心を込めて学校給食を作りますので、おいしく楽しく食べてほしいです。



栄養教諭 **吉田 祐子**さん

心身ともに健康で
食べることが楽しい
給食を届けたい

◀安全な給食のために毎月の食材選定をする吉田さん

みんながお腹も心も満たされるおいしい給食を作りたいと思っています。朝早くからたくさんの野菜を洗浄・裁断・調理する作業は大変な仕事ですが、給食を食べてくれるみんなが「おいしかった!」と笑顔になってくれるなら、今日も頑張ろうと思えます。

そのためにも衛生で安全・安心な給食を届けられるよう心掛けています。

汁物・煮物などはたくさんの野菜や肉を使用するので食材のうま味と栄養がたっぷり溶け込み、炊き立てのご飯と一緒に食べるとさらにおいしく味わえます。



季節ごとに旬の甲賀市産の食材をたくさん使用していますが、特に今の時期は忍ネギや白菜を使用した献立があります。また地元の高校生が考えた、甲賀市産の野菜を使用した献立もあるんですよ。甲賀市で採れた食材のおいしさを味わってください。

大釜で調理する杉本さん▲



調理師 **杉本 純子**さん

子どもたちの「おいしかった!」
の笑顔がさらなる励みに

子どもたちに届けられる給食には、多くの方の思いが込められています。おいしい食材を提供いただいている生産者の方、毎日子どもたちに栄養バランスの取れた献立で健康な身体を作るためのメニューを考える栄養教諭、多くの食材を調理する給食センターの調理師など、給食に込めるそれぞれの思いをお聞きしました。

私たちのシオールファームは若い農業者が経営する団体です。現在は大根や白ネギ、キャベツ、白菜など多くの野菜を給食に使っていただいています。私は子どもたちには『農業』を人気職種にしたいと日々考えており、これまでの土を耕し、汚れるというイメージではなく、新しい技術や販売ルート、価値の創造など、いろいろとチャレンジしていける職業だということを学校などでお話をしています。

野菜は天候や気温などに大きく影響されるため毎年同じ環境で育つものではありません。100点満点の野菜ではなく、いかに地域で育てた野菜に生産者の気持ちを込め、価値として提供できるかがこれからは大切だと思っています。



▲おいしく育ててほしいとの思いを込め、ネギの手入れをする今井さん

若くてカッコいい農業者が作る思いを込めた最高の野菜をぜひ味わってください。



シオールファーム 野菜主担当
今井 大智さん(水口町)

若くてカッコいい農業者が作る
最高の野菜を食べてほしい

杉谷なすびは、皮がやわらかく、身はしっかりとしているために煮崩れせず、杉谷とうがらしは辛さがなく、どちらも味が甘いというのが杉谷伝統野菜の特徴です。特に杉谷なすびは、他の地域ではこの形や味には育たないとも聞いているので、まさにこの地域だけで味わうことができる伝統野菜のひとつです。

甲南第二小学校では、子どもたちが実際に野菜の栽培から調理までを行うという地産地消の授業へのサポートも行っています。

私たちが育てた野菜を子どもたちが食べてくれることは市内で頑張っておられる農業者への応援にもなりますし、生産者としてもおいしく食べてくれている顔を想像し、大変嬉しく思っています。

子どもたちには地元産の野菜に興味をもち、地産地消をより知ってもらうためにも、今後も給食で提供していけるよう野菜づくりを続けていければと思っています。



▲杉谷とうがらしの枝払いをする上杉さん



杉谷伝統野菜 栽培部会
上杉 広盛さん(甲南町)

他の地域では出せない
伝統野菜の味を子どもたちに