

## (1) 学校での食指導の取り組みについて

○教科等による食に関する指導

学年	題材	内容
小学校1・2年	きゅうしょくができるまで	給食ができるまでを知り、食べる意欲を高める。
小学校1・2年	カルちゃんと なかよくなろう	牛乳に含まれるカルシウムの働きを知り、牛乳をすすんで飲もうとする意欲を高める。
小学校1・2・3年	すききらいしないで なんでも食べよう	紙芝居を使って、好き嫌いしないで食べようとする意欲を高める。
小学校3・4年	3つの仲間を バランスよく食べよう	自分の偏食の実態を把握し、3つの仲間をバランスよく食べるように意欲を高める。
小学校3・4年	野菜のひみつ	野菜に含まれる食物せんいのはたらきについて知り、野菜をすすんで食べようとする意欲を高める。
小学校5・6年	バッチリ 朝ごはん	朝ごはんの大切さを知り、毎日バランスよく食べようとする意欲を高める。
小学校5年 (家庭科)	食べ物にふくまれる 栄養素とその働き	食品の栄養的な特徴や体内での主な働きを知り、食品を組み合わせることでバランスの良い食事をとることができるように、給食の献立を例にして学習する。
小学校6年 (家庭科)	一食分のこんだてを 立てよう	主食・しる物(飲み物)・おかずをそろえることでバランスの良い食事ができることを知る。給食を例にして学習する。
中学校2年 (家庭科)	生活のリズムと食事	朝ごはんの大切さを知り、毎日食べようとする意欲を高める。
中学校2年 (家庭科)	地域の食材と食文化	給食を例に他県の郷土料理や、甲賀市や滋賀県の特産物や郷土料理について知り、食べ継いでいく意味について理解する。

基本的に、学級担任・教科担任とのTT授業になります。

## ○食育の日の取組

### 1. 目的

食育は、知育、徳育、体育の基礎となるべきもので、「食」に関する知識と「食」を選択する能力を習得させ、健全な食生活を実践できる人間を育てるものです。毎月19日（前後）を「食育の日」と設定し、食と健康について子どもたちの意識を高め、生涯にわたって健全な心と身体をつくる。

### 2. テーマ

「ふるさとこんだてを味わおう！」

### 3. 方法

- ・毎月19日（前後）の給食時間にクラス巡回指導とテレビ放送を実施する。
- ・クラス巡回指導 2分程度
- ・テレビ放送 12時35分～（5分～10分程度）

### 4. 日程と甲賀市産の食品

4月19日（火）	キャベツ
5月19日（木）	茶
6月17日（金）	たまねぎ
7月19日（火）	杉谷とうがらし
9月16日（金）	うめぼし
10月19日（水）	水口かんぴょう
11月18日（金）	米
12月19日（月）	だいこん
1月19日（木）	忍ねぎ
2月17日（金）	にんじん

### 5. 内容

ふるさと献立の日に、その日の給食に使う食材（甲賀市産）について、クイズ栄養、はたらき、生産者からのメッセージ、給食センターでの調理の様子映像などを入れた動画を視聴

### 6. 実物を見る

### 7. 振り返りのワークシート実施

# 食育だより 特別号

甲賀市学校給食センター

1月24日～30日は  
ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん  
全国学校給食週間です！

## 学校給食のはじまり



日本の学校給食は、明治22年（1889年）に山形県の大督寺というお寺の中に建てられた私立忠愛小学校ではじまりました。当時は、貧しくて昼食を用意できない子どもたちのために、大督寺の僧侶が一軒一軒家をまわり、お経を唱えることでいただいたお米やお金で用意したものでした。その後、全国に学校給食が広がっていきましたが、戦争などで一時中断され、第二次世界大戦後に世界中の協力を得て再開することができました。

現在の給食は、栄養バランスのよい食事で成長期にある子どもたちの健やかな成長を支え、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるためにとても重要な役割を果たしています。



## 学校給食の歴史を振り返ってみよう



### →→→ 学校給食の献立の移りかわり →→→

※献立の内容は、独立行政法人日本スポーツ振興センターの献立レプリカを参考にしています。

明治22年	昭和22年	昭和25年	昭和40年	昭和52年
おにぎり・塩さけ・ 菜の漬物	ミルク(脱脂粉乳)・ トマトシチュー	コッパパン・ミルク(脱脂粉乳)・ ポタージュスープ・コロック・ せんキャベツ・マーガリン	ソフトめんのカレーあん かけ・牛乳・甘酢あえ・ 果物(黄桃)・チーズ	カレーライス・牛乳・塩もみ・ 果物(バナナ)・スープ

今の給食とくらべたり、ご家庭で給食の思い出を話したりしてみませんか？



学校給食は子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるために重要な役割を果たしています。全国学校給食週間は、このような学校給食の意義や役割についての理解を深めて、関心を高めるための1週間です。



# 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



わたし たちは しょくじ から エネルギー や 栄養素 を 補給 して 成長 したり 活動 したり して います。 私 たちは 自然 の 恵み を いただ いて います。 命 を いただ く こと へ 感謝 の 心 を 持 っ て 食 べ て ほ しい と 思 います。

## 1/24(火) 「甲賀市産をあじわおう」

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・さわらのお茶あけ
- ・甲賀市産大豆のなっとう
- ・甲賀ふるさと汁



給食では甲賀市産のお米やみそ、お茶、野菜を毎月たくさん使ってきました。今回は甲賀市産大豆「フクユタカ」という高級大豆を納豆にしました。他にはない、ふっくら大粒の納豆を味わってください。そのほかにも、お米や、お茶、ふるさと汁に使った野菜も甲賀市産です。おいしくいただきます。

## 1/25(水) 「リクエスト献立」

- ・あげパン
- ・牛乳
- ・フロッキーととりのサラダ
- ・ウインナーのポトフ
- ・小魚



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4500個のパンを油で揚げ、調理員さんがひとつずつ砂糖をまぶしてつくりまわす。とっても大変な作業のため、1年に揚げパンが登場する回数も少ないです。人気メニューのあげパンを楽しみに待っていてください。

## 1/26(木) 「滋賀の食文化財」

- ・アメノイオごはん
- ・牛乳
- ・ほんもろこのつくだ煮
- ・日野菜漬あえ
- ・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、丁稚ようかんの5つです。

「アメノイオごはん」は、産卵を控え脂の落ちてきたピワマスをおいしく食べるために工夫された郷土料理です。滋賀の食文化財を知り、味わっていただきます。

## 1/27(金) 「滋賀県産をあじわおう」

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・コロコロ厚あげのみそあんかけ
- ・滋賀県産こまつなのおかかあえ
- ・近江牛すじ肉じゃが



近江牛は、三大和牛のひとつとして全国で有名です。給食では近江牛のすじ肉を使います。お肉屋さんの冷蔵庫にいつも残ってしまう牛すじ肉をなんとか使うことができないかと考えられ、やわらかく煮込み、味付けされたものを肉じゃがにします。旨味たっぷりの近江牛すじ肉じゃがをぜひ味わってください。

## 1/30(月) 「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せ、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るのです。



# 2月食育だより

甲賀市学校給食センター



今月のテーマは・・・

**食事のマナーを  
身につけよう!**

感謝の気持ちでいただきますよう

姿勢や食べ方に気をつけましょう

勝手に立ち歩かないようにしましょう

片づけをきちんとしましょう



いただきます・ごちそうさまのあいさつは、給食にたずさわる人や、食べ物への感謝の気持ちを表すことばです。心をこめて言いましょう。

姿勢よく食べることで、きれいに食べることで、まわりの人にも気持ちよく食事ができます。

給食中に立ち歩くと他の人がおちついて食べられません。感染予防のためにも静かに味わって食べましょう。

食器、ごみ、食べのこしなどは、決められたところにかえ返します。きれいに片づけることで調理員さんへの感謝の気持ちを表すことができます。

## 2月22日は 忍者の日

黒かげごはん ごま塩

甲賀のお茶

近江黒どりのお茶の香り焼き

水口かんぴょう入り野菜のピリ辛炒め

手裏剣かまぼこのすまし汁

忍忍ゼリー

ぜひ、おうちでも作ってみてね!



### 近江黒どりのお茶の香り焼き

※材料は給食4人分です。

- \*近江黒どり …50g×4切れ
- \*白ワイン …2g
- \*食塩 …2g
- \*こしょう …0.04g
- \*オリーブ油 …2g
- \*茶の葉(乾燥) …0.8g

- ①とり肉に茶の葉以外の調味料で下味をつける。
- ②茶の葉はさっと炒っておく。
- ③フライパンに油をひき、①を焼く。
- ④仕上げに②をふりかける。

### 水口かんぴょう入り野菜のピリ辛炒め

- \*かんぴょう …24g
- \*豚肉 …40g
- \*料理酒 …4g
- \*キャベツ …80g
- \*にんじん …30g
- \*忍ねぎ …30g
- \*しょうが …0.8g
- \*にんにく …0.8g
- \*三温糖 …3.2g
- \*赤みそ …6g
- \*こいくちしょうゆ …4.8g
- \*豆板醤 …0.2g
- \*中華だしの素 …1.2g
- \*片栗粉 …2g

- ①豚肉に酒をふっておく。
- ②かんぴょうはもどして2cmカット、キャベツは1cm幅のスライス、にんじんは細切り、忍ねぎは0.5cmの輪切り、しょうがとにんにくはすりおろす。
- ③フライパンに油をひき、豚肉をしょうが、にんにくと炒める。肉の色が変わったら、野菜とかんぴょうを加えて炒め、調味料で味を調える。最後に水溶き片栗粉でとろみをつける。



ふるさと食材の  
ご紹介

忍忍にんじん

「忍忍にんじん」は、甲賀市、湖南市で作られているにんじんです。

有機質肥料を中心に、独自の栽培方法で農家さんが心を込めて

育てられた、うま味と甘みを忍ばせたにんじんです。

なんと、12月から3月の給食のにんじんは、すべて忍忍にんじんです。

さらに、2月17日の給食では、このにんじんが主役の

「忍忍にんじんのごまあえ」が登場します!!お楽しみに!!





# 令和4年11月 学校給食 感想票

甲賀市西部学校給食センター TEL: 62-0743



日	曜日	主食	牛乳	献立名	今日の給食はどうでしたか? 味つけや量、食べやすさなど思ったことを教えてください。
1	火	かみかみ献立 ごはん	牛乳	ししゃもの米粉フライ (小2こ 中2こ) かんぴょうのかみかみあえ ぶた汁	ししゃものフライは、カリカリしていてとてもおいしく食べやすかったです。魚の苦味は子ども食べられると思います。のみ汁の味は、味が濃味ですが、ソースの甘味がちょうどいいと思います。量も野菜が少し多めでいいです。ぶた汁はおいしいです。
2	水	ごはん	牛乳	あじの塩焼き 切り干しだいこんの煮物 キャベツのみそ汁	あじの塩焼きは、塩味がちょうどいいです。切り干しだいこんの煮物は、味がよくおいしいです。キャベツのみそ汁は、野菜がたっぷりあっておいしいです。
4	金	全国味めぐり ごはん ～群馬県～	牛乳	とんかつ 上州きんぴら おきりこみ	とんかつの味はおいしいです。上州きんぴらは、歯ごたえもよく、味がおいしいです。おきりこみは、大変おいしいです。おきりこみは、お肉の旨味と野菜の甘味がよく合っています。
7	月	ごはん	牛乳	とりのから揚げ (小2こ 中2こ) だいこんのサラダ かまぼこのすまし汁	とりのから揚げは、カリカリしてとてもおいしいです。大根のサラダは、お肉の旨味と野菜の甘味がよく合っています。かまぼこのすまし汁は、味がおいしいです。
8	火	いい塩の日 ごはん	牛乳	いわしのしょうが煮 こまつなの炒め物 とうふのみそ汁	いわしのしょうが煮は、やわらかく食べやすいです。こまつなの炒め物は、味がおいしいです。とうふのみそ汁は、味がおいしいです。
9	水	うすまきパン 【対応食：ごはん】	牛乳	さけのトマトソース さつまいもと豆のサラダ コンソープ	うすまきパンは、ソースの味がよくおいしいです。さつまいもと豆のサラダは、味がおいしいです。コンソープは、味がおいしいです。
10	木	わかめごはん	牛乳	豚肉とたまねぎの炒め物 りんご のっぺい汁	豚肉とたまねぎの炒め物は、味がおいしいです。りんごは、味がおいしいです。のっぺい汁は、味がおいしいです。
11	金	中華めん 【対応食：ごはん】	牛乳	春巻き キャベツととりのあえもの ラーメンスープ	ラーメンは、スープもおいしいです。キャベツととりのあえものは、味がおいしいです。春巻きは少し油が多めですが、おいしいです。
14	月	ごはん	牛乳	チキンナゲット(小2こ 中3こ) キャベツのコールスロー ビーフシチュー	どの献立でもおいしくいただきました。ビーフシチューは、子ども大人も好きです。
15	火	フライパンの日 ごはん	牛乳	おからハンバーグおろしソース れんこんの炒め物 きのこのみそ汁	ハンバーグは、おからの材料とわります。味がよく食べやすかったです。れんこんの炒め物は、味がおいしいです。きのこのみそ汁は、味がおいしいです。
16	水	カルちゃんの日 パン【対応食：ごはん】 液体ココア	牛乳	丸ごとさけメンチカツ こまつなと切り干し大根のサラダ キャロット豆乳スープ	メンチカツは、さけですが、カツでとても食べやすく、おいしいです。魚の苦味は子ども食べられると思います。小根菜のサラダは、味がおいしいです。キャロット豆乳スープは、味がおいしいです。
17	木	ごはん	牛乳	厚揚げのみそあんかけ ひじきの煮つけ つみれ汁	厚揚げのみそあんかけは、甘辛い味でとてもおいしいです。ひじきの煮つけは、味がおいしいです。つみれ汁は、味がおいしいです。
18	金	食育の日 ひるさと献立 ごはん 甲南町のうめぼし	牛乳	ちくわのお茶米粉天ぷら 近江米ムース とりのじゅんじゅん	ちくわのお茶米粉天ぷらは、少し固めですが、味はおいしいです。近江米ムースは、味がおいしいです。とりのじゅんじゅんは、味がおいしいです。
21	月	ごはん	牛乳	ハンバーグ和風ソースかけ だいこんの甘酢あえ さといもと油あげのみそ汁	だいこんの甘酢あえは、大変おいしいです。(酢が甘みとちょうどいい)ハンバーグ和風ソースかけは、あじりして食べやすかったです。さといもと油あげのみそ汁は、味がおいしいです。
22	火	鉄ちゃんの日 ごはん	牛乳	とりとレバーのオーロラ煮 ほうれん草のおかかあえ わかめのすまし汁	とりとレバーのオーロラ煮は、味がよくおいしいです。レバーが苦手な子ども食べられると思います。(ほうれん草のおかかあえは、あじりしておいしいです。わかめのすまし汁は、味がおいしいです。)
24	木	和食の日 ごはん	牛乳	さばの塩焼き 高野とうふの含め煮 はくさいとさつまあげのみそ汁	さばの塩焼きは、塩味がちょうどいいです。高野とうふの含め煮は、味がおいしいです。はくさいとさつまあげのみそ汁は、味がおいしいです。
25	金	ごはん	ヨーグルト	オムレツ (対応食：豚肉と玉ねぎの炒め物) 海そうサラダ カレー	カレーは、おいしいです。オムレツは、いつもどおりの味と量です。海そうサラダは、味がおいしいです。
28	月	ごはん	牛乳	白身魚フライ 花野菜の梅あえ とうふのすまし汁	白身魚のフライは、カリッと揚がって、大変おいしいです。花野菜の梅あえは、梅の酸味がよく、味が濃くおいしいです。とうふのすまし汁は、味がおいしいです。
29	火	ごはん	牛乳	しゅうまい (小2こ 中3こ) もやし中華あえ 八宝菜	しゅうまいは、量も味も適量でおいしいです。もやし中華あえは、味がおいしいです。量も食べやすいです。八宝菜は、味がおいしいです。
30	水	黒糖パン 【対応食：ごはん】	牛乳	とりの照り焼き キャベツの炒め物 ミネストローネ	とりの照り焼きは、味がおいしいです。量も少しは多いですが、子どもはおいしいです。キャベツの炒め物は、味がおいしいです。ミネストローネは、味がおいしいです。



# 令和4年12月 学校給食 感想表



甲賀市西部学校給食センター TEL: 62-0743

日	曜日	主食	牛乳	献立名	今日の給食はどうでしたか? 味つけや量、食べやすさなど思ったことを教えてください。
1	木	かみかみ献立 ごはん	牛乳	いかのかりん揚げ 切り干しだいこんのポソ酢和え さつまいものみそ汁	いかのかりん揚げがおいしかったです。サバの刺身も食べやすかったです。さつまいものみそ汁はおいしいです。
2	金	鉄ちゃんの日 ごはん	牛乳	レバニラ炒め ブルー ほうれん草の中華スープ	レバニラ炒めはおいしいです。ブルーの味はおいしいです。ほうれん草の中華スープはおいしいです。
5	月	ごはん	牛乳	さわらの西京焼き 小松菜の梅あえ さといもの煮物	さわらの西京焼きの白身をおいしいです。小松菜の梅あえもおいしいです。さといもの煮物もおいしいです。
6	火	全国味めぐり ごはん ～兵庫県の味～	牛乳	ハタハタのから揚げ(2こ) たこめしの具 かす汁	ハタハタのから揚げがおいしいです。たこめしの具もおいしいです。かす汁もおいしいです。
7	水	黒糖パン 【対応食: ごはん】	牛乳	チキンのハーブ焼き ほうれん草のサラダ 冬野菜のポトフ	冬野菜のポトフがおいしいです。チキンのハーブ焼きもおいしいです。ほうれん草のサラダもおいしいです。
8	木	ごはん	牛乳	さばの香味ソース 春雨のパンサンスー わかめスープ	さばの香味ソースがおいしいです。春雨のパンサンスーもおいしいです。わかめスープもおいしいです。
9	金	ソフトめん 【対応食: ごはん】	牛乳	コーングラタン キャベツのコールスロー ミートソース	コーングラタンがおいしいです。キャベツのコールスローもおいしいです。ミートソースもおいしいです。
12	月	ごはん	牛乳	チキンゲット(小2こ 中3こ) だいこんサラダ カレー	カレーはおいしいです。チキンゲットもおいしいです。だいこんサラダもおいしいです。
13	火	ごはん	牛乳	厚焼きたまご (対応食: ぶた肉とたまねぎの炒め物) はくさいのしそあえ おでん	はくさいのしそあえがおいしいです。厚焼きたまごもおいしいです。おでんもおいしいです。
14	水	カルちゃんの日 アップルパン 【対応食: ごはん】	牛乳	ししゃもの米粉フライ(2こ) くきわかめのソテー こまつなとニョッキのスープ	ししゃもの米粉フライがおいしいです。くきわかめのソテーもおいしいです。こまつなとニョッキのスープもおいしいです。
15	木	ファイバーくんの日 ごはん	牛乳	ぶた肉とれんこんの揚げからめ うの花 ごぼうのみそ汁	ぶた肉とれんこんの揚げからめがおいしいです。うの花もおいしいです。ごぼうのみそ汁もおいしいです。
16	金	たて切りパン 【対応食: ごはん】	牛乳	フランクフルト キャベツのカレーソテー ミネストローネ	フランクフルトがおいしいです。キャベツのカレーソテーもおいしいです。ミネストローネもおいしいです。
19	月	食育の日・ふるさと献立 ごはん 甲南町のうめぼし	牛乳	わかさぎの南蛮漬け かんぴょうのマヨ炒め 打ち豆汁	わかさぎの南蛮漬けがおいしいです。かんぴょうのマヨ炒めもおいしいです。打ち豆汁もおいしいです。
20	火	冬至献立 ごはん	牛乳	さけのゆうあん焼き かぼちゃのいとこ煮 とうふのすまし汁	さけのゆうあん焼きがおいしいです。かぼちゃのいとこ煮もおいしいです。とうふのすまし汁もおいしいです。
21	水	丸型横切りパン 【対応食: ごはん】	牛乳	ハンバーグソースがけ ライスパスタのサラダ はくさいのスープ煮	ハンバーグソースがけの味がいいです。ライスパスタのサラダもおいしいです。はくさいのスープ煮もおいしいです。
22	木	クリスマス献立 キャロットピラフ	牛乳	フライドチキン クリスマスデザート ホワイトシチュー	フライドチキンがおいしいです。クリスマスデザートもおいしいです。ホワイトシチューもおいしいです。

今年もありがとうございました。よいお年をお過ごしください。



# 令和5年1月 学校給食献立表

甲賀市西部学校給食センター TEL: 62-0743



日	曜日	主食	牛乳	献立名	今日の給食はどうでしたか? 味つけや量、食べやすさなど思ったことを教えてください。
10	火	お正月献立 ごはん	牛乳	さわらの塩焼き 黒豆の煮物 おぞう煮	お正月を感じる献立で、おぞう煮のおもちが食べやすく、おいしくいただきました。
11	水	たて切りパン 【対応食:ごはん】	牛乳	フランクフルトのケチャップかけ キャベツのカレーソーテー コンソメスープ	やわらかいパンで、低学年でも食べやすくありがたいです。
12	木	全国あじめぐり ひじきごはん ～愛媛県～	牛乳	ぶりのたれかけ いもたき みかん	ひじきごはんが愛媛県の献立であることを知りませんでした。健康的でおいしかったです。
13	金	かみかみ献立 中華めん 【対応食:ごはん】	飲むヨーグル	春巻き キャベツととりのかみかみあえ ちゃんぽんスープ	「かみかみあえ」が食べやすく、おいしくいただきました。
16	月	ファイバーくんの日	牛乳	さつまいもの米粉天ぷら れんこんのきんぴら けんちん汁	米粉の天ぷら(さつまいも)が、食べやすく子どもたちも喜んでいました。
17	火	カルちゃんの日 ごはん	牛乳	焼きししゃも(小2こ 中2こ) 小松菜の梅しらすあえ わかめととうふのみそ汁	冷めた焼きししゃもは、子どもたちは食べにくそうでした。
18	水	鉄ちゃんの日 丸型横切りパン 【対応食:ごはん】	牛乳	レバー入りハンバーグソースかけ ほうれんそうのソーテー パンブキン豆乳ポタージュ	パンにハンバーグをのせて、子どもたちも楽しく食べることができました。
19	木	食育の日・ふるさと献立 ごはん 甲南町のうめぼし	牛乳	ほんもろこのカレーあげ 赤こんにゃくのおかか煮 ゆばのすまし汁	ほんもろこのカレーあげが、少し油、こいように感じましたが、子どもたちは喜んでいました。
20	金	黒糖パン 【対応食:ごはん】	牛乳	グラタン ツナサラダ ミネストローネ	子どもたちも食べやすい献立で喜んでいました。
23	月	ごはん	飲むヨーグル	ウィンナー(小2こ 中3こ) 海そうサラダ カレー	飲むヨーグルは、残さず飲むので、回数を増やしてほしいです。
24	火	甲賀市産をあじわおう ごはん	牛乳	さわらのお茶あげ 甲賀市産だいすのなっとう 甲賀ふるさと汁	さわらのお茶あげが少し固いようでしたが、おいしくいただきました。
25	水	リクエスト献立 あげパン 【対応食:ごはん】	牛乳	ブロッコリーととりのサラダ ウィンナーのポトフ 小魚	
26	木	滋賀の食文化財 アメノイオごはん	牛乳	ほんもろこのつくだ煮 日野菜漬けあえ 打ち豆汁	日野菜漬けあえが、とてもおいしかったです。
27	金	滋賀県産をあじわおう ごはん	牛乳	コロコロ厚あげのみそあんかけ 滋賀県産こまつなのおかかあえ 近江牛すじ肉じゃが	肉じゃがが食べやすくおいしかったので、子どもたちも喜んでいました。
30	月	近江とりをあじわおう ごはん	牛乳	近江とりからあげ(小2こ 中2こ) 忍忍にんじんのレモンあえ ぶた汁	からあげは、少し固いようでしたが、子どもたちもおいしくいただきました。
31	火	ごはん	コーヒート牛乳	オムレツ (対応食:ぶた肉とたまねぎのいため物) キャベツのしそあえ ハヤシライスソース	ハヤシライスソースの油分が口に残るようでしたが、子どもたちは喜んでいました。



## (2)食物アレルギーに関する取り組みについて

### ○これまでの経過

食物アレルギーの対応方法は、原則的には除去食の提供となりますが、市では一人でも多くの食物アレルギーを有する児童生徒が、他の児童生徒と同じように給食を楽しむことができるよう、西部学校給食センターおよび東部学校給食センターアレルギー対応調理室を整備し、令和2年7月からアレルギー対応食を提供しています。

アレルギー対応としては、パン、麺などに対して白ご飯を、卵に対して豚肉と玉ねぎの炒め物を代替え食として提供し、あわせて、そば、落花生、エビ、カニの特定原材料を副食の食材として使用しない対応としてきました。

### ◇アレルギー対応品目

	令和2年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度
主食	パン・麺	パン・麺・ <u>ナン</u>	パン・麺・ナン	パン・麺・ナン
副食	卵（鶏卵・うずら卵）・そば・落花生	卵（鶏卵・うずら卵）・そば・落花生・ <u>えび</u> ・ <u>かに</u>	卵（鶏卵・うずら卵）・そば・落花生・えび・かに	卵（鶏卵・うずら卵）・そば・落花生・えび・かに・ <u>乳</u>

### ○本年度の取組状況

#### ◇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、食物アレルギー対応の現状について事務局が報告し、質疑応答や意見交換を行い、また次年度のアレルギー対応について協議を行いました。

※開催日：令和5年1月12日

### ○今後の対応

アレルギー対応食の提供にあたっては、学校給食における食物アレルギー対応マニュアルの手順に基づき、安全を最優先に実施するとともに、使用表示を義務付けられている特定原材料7品目「卵・乳・小麦・落花生・えび・そば・かに」の対応を目標とし、段階的に対応を進めています。令和5年度は、対応品目に新たに乳（副食）を追加します。

## **○アレルギー相談時の対応**

「食物アレルギー対応の手引き」に則り、保護者との個別面談は、生活管理指導表では把握しきれないアレルギーの経過や家庭での食事状況を把握し、学校の対応方針に沿った説明を行うこととしています。

その際の栄養教諭の立ち合いについては、すべての案件に対応することは非常に困難なため、学校からの申し出により立ち合いを行っているところです。

今後におきましても、関係機関と連携を密にし対応するとともに、養護教諭等で即時の対応ができなかった場合等には、後日確認の上対応をします。

## **○食物負荷試験に伴う学校給食用物資の提供**

学校給食用物資は、文部科学省の学校給食衛生管理基準により郊外に持ち出すことを禁止されていますが、食物アレルギー負荷試験の理由で学校給食用物資を使用される場合に限り、医師の指導のもと、保護者の責任において持ち出しを認めることとします。

あくまで臨時的な措置であり、今後、速やかに「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」に明記し、対応していきます。

## **○アレルギー以外を理由とした牛乳欠食**

牛乳欠食は、原則としてアレルギーやアレルギーではないが体調不良になる場合に認められています。減額についての案内でも医師の診断書または理由書を必要としており、制度としての対象はあくまでもアレルギーを理由としています。

### (3)学校給食向上のための取り組みについて

#### ○地場産物の利用

第3次健康こうか21計画（健康増進計画・食育推進計画）において、「健康な心と身を育む食育の推進」の中で、地域の食材や食文化を通して食の大切さを知るために、学校給食における地場産物の利用を増加させることを目標とします。

#### ○使用方針

地産地消（地場産物の使用）を通して、新鮮な食材が食べられるだけでなく、地域経済の活性化や地域愛につなげ、食を大切に作る心を育むため、以下の方針に基づき推進します。

- ・現在使用している野菜のうち、納品可能な品目においてすべて甲賀市産とする。
- ・米飯給食に使用する米は、すべて甲賀市産とする。
- ・地場産野菜等の品目を増やす。
- ・地場産野菜等を使用した加工品を増やす。
- ・大きさの不ぞろい等により規格外となる野菜についても積極的に使用していく。
- ・生産者と協力・連携を図り、地場産野菜の使用量を拡大する。

#### ○地産地消の状況

市では、給食費とは別に公費を投入し、地場産物の使用を推進しています。

#### ◇地域産使用料の推移（コメ除く）

区分	R 1	R 2	R 3	R 4
野菜等総使用量 (kg)	137,729	154,440	165,217	126,709
地域産使用料 (kg)	23,433	31,406	47,139	43,528
使用率 (%)	17.0	20.3	28.5	34.4
公費負担額 (千円)	0	20,000	20,000	30,000

(R 4は1月末現在)

## ◇主な野菜の使用状況

品目	令和3年度使用量			令和4年度使用量		
	数量		使用率	数量		使用率
	総量 (kg)	地域産		総量 (kg)	地域産	
玉ねぎ	51,276.5	11,056.0	21.6%	38,892.5	11,459.5	29.5%
キャベツ	21,337.0	14,191.9	66.5%	15,912.0	8,125.0	51.1%
人参	30,107.0	8,561.5	28.4%	21,914.3	7,493.5	34.2%
大根	9,467.0	1,458.0	15.4%	6,918.0	3,305.0	47.8%
白菜	3,414.0	2,685.0	78.6%	2,791.0	2,791.0	100.0%
みそ	3,082.0	3,082.0	100.0%	2,767.0	2,767.0	100.0%
青ねぎ(葉ねぎ)	3,439.0	2,270.0	66.0%	2,728.0	2,728.0	100.0%
じゃがいも	16,938.6	0.0	0.0%	13,646.0	1,282.0	9.4%
きゅうり	998.0	921.0	92.3%	655.0	651.8	99.5%
梅干し(kg)8g/個	629.0	629.0	100.0%	490.1	490.1	100.0%
とうがん	451.0	451.0	100.0%	415.0	409.0	98.6%
納豆・枝豆	0.0	0.0	0.0%	349.1	349.1	100.0%
しいたけ	390.0	262.0	67.2%	320.3	320.3	100.0%
トマト	380.0	213.0	56.1%	356.0	314.0	88.2%
忍ねぎ	902.0	902.0	100.0%	254.0	254.0	100.0%
なす	1,237.0	60.0	4.9%	1,016.0	248.0	24.4%
かぼちゃ	168.0	25.0	14.9%	173.1	173.1	100.0%
小松菜	2,327.0	0.0	0.0%	2,897.0	109.0	3.8%
さつまいも	0.0	0.0	0.0%	72.0	72.0	100.0%
杉谷とうがらし	12.0	12.0	100.0%	46.0	46.0	100.0%

## ○今後の地産地消の推進にかかる取組

甲賀市産のイチゴ、メロンを提供できるよう検討しています。  
 オーガニック給食(有機米の試験的導入を検討しています。)

## ○質の向上の取組

保護者のご負担を増やすことなく、栄養価が高くおいしい給食を提供するため、一般財源で1千万円を計上して、次の取り組みを行っています。

- ・ 鶏肉、豚肉が中心であった肉料理に牛肉を取り入れ、メニューの幅を広げています。
- ・ 牛乳の飲み残しを減らすため、飲むヨーグルトの回数や牛乳に入れるココアなどの提供を増やしています。
- ・ ミネラル入りの塩に替えて栄養価の高いものにしていきます。
- ・ ジャムやふりかけ、混ぜごはんの回数を増やし、食べ残しを減らす工夫をしています。

## ○物価高騰対策

高騰が続く食材費の増加分を公費により負担し、保護者負担を増やすことなく給食を提供します。

## ○情報発信

### ◇あいコムこうか

番組名：みんな大好き！こだわり給食レシピ紹介

放送形態：甲賀市行政情報番組「きらめきこうか」における特設コーナー  
(約5分間)

放送時間：毎月19日を中心とした1クール(土～金)、1日8回の定期放送

放送期間：令和4年11月～

出演者：東部・西部給食センター栄養教諭、きらめきこうかキャスター他

内容：甲賀市産野菜を使った給食献立の紹介

給食センターにおいて、実際に甲賀市産野菜を使用した献立を作成する様子を収録し、料理番組風に仕立てるほか、摂食の様子やその他の情報を織り交ぜ、給食の魅力を発信する。



すき焼き風煮 (4人分)			
牛肉	80g	忍ねぎ(甲賀市産)	40g
酒	8g	さとう	12g
赤つきこん	100g	こいくちしょうゆ	22g
焼き豆腐	140g	みりん	4g
たまねぎ	140g	油	適量
はくさい(甲賀市産)	200g		



# ◇広報「こうか」

令和5年1月号特集

「いただきます！子どもたちの元気な声～地産地消と安心・安全でおいしく楽しい学校給食～」

市の給食事業、学校給食メニュー、学校給食に携わる方のインタビューを紹介し、本市給食施策および魅力等を発信。

**いただきます!!**  
子どもたちの元気な声

毎朝、学校給食センターから、子どもたちの学校給食が届けられます。学校給食は、子どもたちの元気な声を支える大切な役割を果たしています。

学校給食は、子どもたちの健康と成長を支える大切な役割を果たしています。また、地産地消の食材を使用することで、地域の活性化にも貢献しています。

学校給食センター  
〒100-0001 東京都千代田区千代田 1-1-1  
TEL: 03-3555-1111

**学校給食に込めるそれぞれの思い**

子どもたちに届けたい思いは、多くの方の思いが込められています。おいしい学校給食を届けるために、日々努力を怠りません。子どもたちの笑顔が、私たちの最大の喜びです。

**栄養士 吉田 結子さん**  
栄養士の仕事は、子どもたちの健康を支えることです。毎日、新鮮な食材を選び、安全な調理を行います。子どもたちの笑顔が、私たちの最大の喜びです。

**調理師 藤原 純子さん**  
調理師の仕事は、おいしい学校給食を提供することです。毎日、新しいメニューを考え、子どもたちに喜んでもらうように努力しています。

**栄養士 山本 美穂さん**  
栄養士の仕事は、子どもたちの健康を支えることです。毎日、新鮮な食材を選び、安全な調理を行います。子どもたちの笑顔が、私たちの最大の喜びです。

**調理師 佐藤 健太さん**  
調理師の仕事は、おいしい学校給食を提供することです。毎日、新しいメニューを考え、子どもたちに喜んでもらうように努力しています。

## (4)令和4年度学校給食業務実施状況

### ○主な事業

#### ◇東部学校給食センター厨房設備更新工事

平成18年4月の供用後約17年を経過し、老朽化が進む東部学校給食センターの調理、洗浄設備などの機器を更新し、機能性、省エネ性に優れた最新の機器を導入します。

契約の方法：随意契約（プロポーザル）

契約金額：531,300千円

契約の相手方：株式会社中西製作所 京都営業所

工期：契約成立の日から5日以内から令和8年3月31日まで  
(令和5年甲賀市議会定例会（3月議会）に上程)

1期工事（炊飯機器、焼物・揚物機器更新他）

2期工事（カッター、スライサー、洗浄機、冷蔵庫他）

3期工事（消毒保管機、コンテナシステム）

給食調理を行わない、長期休暇を利用して工事を行います。

## (5)甲賀市学校給食センター運営委員会構成員の変更について

### ◇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

◇変更理由 より給食現場のことをよく知る方の意見を求めるため

### ◇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	(2) 幼稚園PTA関係者
(3) 保健所長	(3) 保健所長
(4) 校医代表(水口地域)	(4) 校医代表(西部学校給食センター地域)
(4) 校医代表(土山地域)	(4) 校医代表(東部学校給食センター地域)
(4) 校医代表(甲賀地域)	(5) 保育幼稚園課栄養士
(4) 校医代表(甲南地域)	(6) 学識経験者
(4) 校医代表(信楽地域)	(6) 学識経験者
(5) 保育幼稚園課栄養士	(6) 養護教諭代表
(6) 学識経験者	(6) 養護教諭代表
(6) 学識経験者	(6) 養護教諭代表