

わた SHIGA 輝く国スポ・障スポ甲賀市実行委員会
宿泊衛生専門委員会弁当部会 第4回会議 会議結果概要

1. 日時 令和7年3月24日（月）14：00～14：45

2. 会場 甲賀市役所2階 会議室201

3. 出欠 出席者：3名 欠席者：2名

4. 内容

〈報告事項〉

- 第1号報告 佐賀県大会の報告について
- 第2号報告 甲賀市指定弁当調製施設について
- 第3号報告 弁当調製の条件等について
- 第4号報告 弁当メニューについて

5. 閉会

わた SHIGA 輝く国スポ・障スポ
甲賀市実行委員会

宿泊衛生専門委員会 弁当部会第4回会議



**KOKA
CITY**



日時：令和7年3月24日（月）14時00分

場所：甲賀市役所 会議室201

湖国の感動 未来へつなぐ

わたSHIGA輝く国スポ・障スポ

第79回国民スポーツ大会・第24回全国障害者スポーツ大会

2025

《本市開催競技》

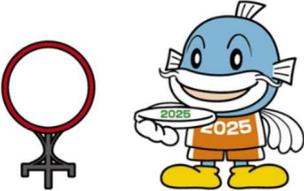
第79回国民スポーツ大会「わた SHIGA 輝く国スポ」

《会期》令和7年（2025年）9月28日（日）～10月8日（水）

【正式競技】			【特別競技】
<p>軟式野球 （成年男子）</p>  <p>10/4（土）～6（月） 甲賀市民スタジアム</p>	<p>ゴルフ （少年男子）</p>  <p>9/28（日）～30（火） ヘアズパウジャパン カントリークラブ</p>	<p>サッカー （少年男子・ 少年女子）</p>  <p>10/3（金）～5（日） 水口スポーツの森 陸上競技場</p>	<p>高等学校野球 （軟式）</p>  <p>9/29（月）～ 10/2（木） 甲賀市民 スタジアム</p>
【公開競技】		【デモンストレーションスポーツ】	
<p>グラウンド・ゴルフ</p>  <p>9/13（土）～14（日） 水口スポーツの森</p>	<p>ソフトバレーボール</p>  <p>6/15（日） 水口体育館</p>	<p>カローリング</p>  <p>5/18（日） 水口体育館</p>	

第24回全国障害者スポーツ大会「わた SHIGA 輝く障スポ」

《会期》令和7年（2025年）10月25日（土）～27日（月）

【正式競技】	
<p>フライングディスク</p>  <p>10/25（土）～27（月） 水口スポーツの森</p>	<p>ボッチャ</p>  <p>10/25（土）～26（日） 水口体育館</p>

第4回弁当部会 次第

目 次

1. 開 会	
2. 挨拶	
3. 部会員名簿	・ ・ ・ ・ ・ P 2
4. 報告事項	
第1号報告	
佐賀県大会の報告について	・ ・ ・ ・ ・ P 3
第2号報告	
甲賀市指定弁当調製施設について	・ ・ ・ ・ ・ P 6
第3号報告	
弁当調製の条件等について	・ ・ ・ ・ ・ P 7
第4号報告	
弁当メニューについて	・ ・ ・ ・ ・ P11
5. その他	
6. 閉 会	

【 参考資料 】

資料1	高校生考案パッケージデザイン・メニューについて	・ ・ ・ ・ ・ P14
資料2	わた SHIGA 輝く国スポ式典弁当メニューコンテスト 入賞作品	・ ・ P17

宿泊衛生専門委員会 弁当部会 部会委員名簿

2024. 04. 30

部会委員

(敬称略 順不同)

	所属団体	部会役職	就任者	
			氏名	ふりがな
1	滋賀県旅館ホテル生活衛生同業組合 甲賀支部 支部長	部会長	林 初広	はやし はつひろ
2	甲賀調理師会 理事	副部会長	平井 陽介	ひらい ようすけ
3	甲賀食品衛生協会 会長	部会委員	大福 修平	おおふく しゅうへい
4	信楽料理旅館飲食業組合 副組合長	部会委員	林田 裕貴	はやしだ ひろき
5	甲賀保健所 係長 (甲賀健康福祉事務所)	部会委員	東浦 光紀	ひがしうら みつのり

事務局 (甲賀市国スポ・障スポ推進室)

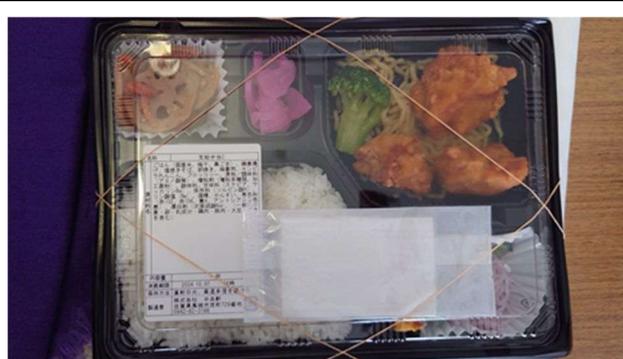
	係	役職	氏名	ふりがな
1	教育委員会事務局	次長	福井 厚司	ふくい あつし
2		室長	北村 俊文	きたむら としふみ
3		室長補佐	島田 聡	しまだ さとし
4	宿泊・輸送係	係長	山本 亘	やまもと わたる
5	宿泊・輸送係	主査	野瀬 耕嗣	のせ こうじ

佐賀県大会の報告について

国スポ SAGA 2024 大会 視察写真 (弁当関係) 1

2024. 10. 05 (土) ~ 8 (火)

武雄市 ゴルフ (少年男子)、鳥栖市 高校野球 (軟式)

ゴルフ 選手等朝食はクラブハウス食堂	武雄市 弁当引換所
	
武雄市 弁当巻紙付完成版	武雄市 弁当パッケージ巻紙
	
武雄市 斡旋弁当配布の様子	武雄市 支給弁当
	
鳥栖市 高校野球 (軟式) 弁当配布所	鳥栖市 支給弁当
	

2024.10.05 (土) ~8 (火)

武雄市 ゴルフ(少年男子)、鳥栖市 高校野球(軟式)



2024.10.25（金）～28（月）

嬉野市 ボッチャ、伊万里市 フライングディスク

嬉野市 10/26 弁当	嬉野市 弁当業者
	

伊万里市 弁当引換所	伊万里市 10/27 弁当
	

--	--

--	--

わたSHIGA輝く国スポ甲賀市指定弁当調製施設一覧

(敬称略、指定順)

No.	施設名	代表者	施設住所
1	チャトラン	大原 由次	甲賀市信楽町牧15
2	SORA	川合 敬介	甲賀市信楽町中野595-1
3	びわこ いいみち店	原 一郎	甲賀市水口町三本柳235
4	株式会社初穂	池村 正	甲賀市水口町古城が丘5-28
5	ユイマルシェ	吉澤 孝志	甲賀市信楽町西444-2

2025.03.24時点

弁当調製の条件等について

弁当調製施設の募集終了後、募集要件の見直した内容は以下のとおりです。

【選定基準】

(1) 衛生管理体制

エ. 検便の実施 →実行委員会から赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌のキット（県食品衛生協会）を支給。

(2) 弁当調整能力

ア. 1日100食以上の製造 →30食以上でも可能とする。

イ. 料金1食あたり1,188円（税込み）を上限とするが、付属品等の一部を提供するため、金額調整を行う。

エ. 献立内容

甲南高等学校の食と健康系列の生徒にメニュー内容を依頼。提案のあった2メニューを可能な範囲で採用したメニューの検討。

(3) 対応能力

イ. 食品ラベルシールの作成

実行委員会でパソコンで印刷できるひな形を作成し提供する。

ウ. 10℃以下での運搬

実行委員会が冷蔵車両を手配し運搬を行う。

カ. 運営に合わせた受注、搬入、回収

実行委員会が生ごみの分別を行い、弁当ガラを廃棄する。

【その他】

実行委員会の支給等

弁当容器および外箱、お茶に加えて、米（白米・黒影米）を準備し提供する。

市実行委員会が準備するものについての補足情報

●支給品について

- ・お茶（近江のお茶カートカン） 1箱30本入



- ・弁当容器（外箱・内トレイ）

外箱は、外面に食品表示ラベルを貼付し、フタ内側のポケットにお品書き等を入れる。



- ・米（白米・黒影米）

白米2～3合につき黒影米大さじ1杯程度を混ぜて炊く。



●食品表示ラベルについて

ラベル作成のノウハウがない場合、実行委員会からラベル作成例と様式を提供します。栄養計算などが困難な場合、事前に献立をご報告いただければ実行委員会で計算することも可能です。また、web上で栄養計算ができるサイトもあります。

弁当調製の内容等について

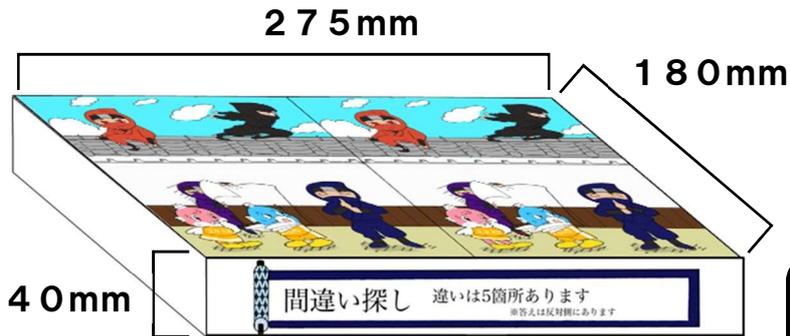
弁当にかかる各種事項担当確認表

○＝実施主体 △＝共同実施者 ※指定施設対象のマークは黒塗にしています。

No	内容	市	委託	施設	時期・締切	備考
1	メニュー・単価検討			●	3月～4月	
2	弁当単価決定	○		●	4月～5月	第2回会議時に調整
3	日替わりメニュー考案			●	7月末までに	
4	弁当発注方法等公表	○	○		8月中旬	弁当メニュー掲載
5	カートカン準備	○			9月頃	納品方法等詳細は別途調整
6	弁当容器準備	○			9月頃	納品方法等詳細は別途調整
7	白米準備	○			9月頃	納品方法等詳細は別途調整
8	黒影米準備	○			9月頃	納品方法等詳細は別途調整
9	検便			●	9月上旬頃	県食品衛生協会キット提供
10	発注受付		○	●	9月上旬頃	委託業者取りまとめ後発注
11	食品賠償保険加入			●	9/26までに	保険証等加入証写を市に提出
12	弁当運搬保冷車準備	○			弁当提供時期	
13	割りばし準備			●	弁当提供時期	
14	お手拭き準備			●	弁当提供時期	
15	お品書き準備			●	弁当提供時期	メニューに基づいて作成
16	個運搬用ビニル袋準備			●	弁当提供時期	
17	納品用段ボール等包装			●	弁当提供時期	
18	米以外の食材調達			●	弁当提供時期	
19	食品表示ラベル作成	△		●	弁当提供時期	市様式例提供可能
20	食品表示ラベル貼付			●	弁当提供時期	
21	数量変更受付		○	●	弁当提供前日	委託業者取りまとめ後連絡
22	調理及び盛り付け			●	弁当提供日	
23	検食保存			●	弁当提供日	-20℃以下で2週間以上保存
24	弁当運搬（弁当納品）	○		▲	弁当提供日	
25	弁当配布	○			弁当提供日	
26	弁当容器廃棄	○			弁当提供日	

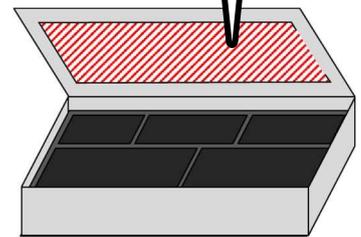
甲賀市採用弁当箱規格

1. 外箱



食品表示ラベルは外箱底面に貼付いただく予定です。

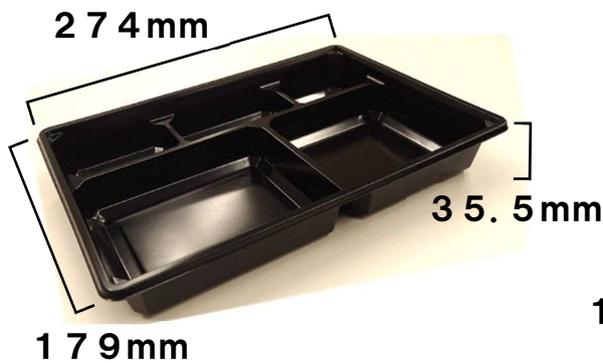
お品書きはフタ内側に貼られたビニルの中に入れてください。



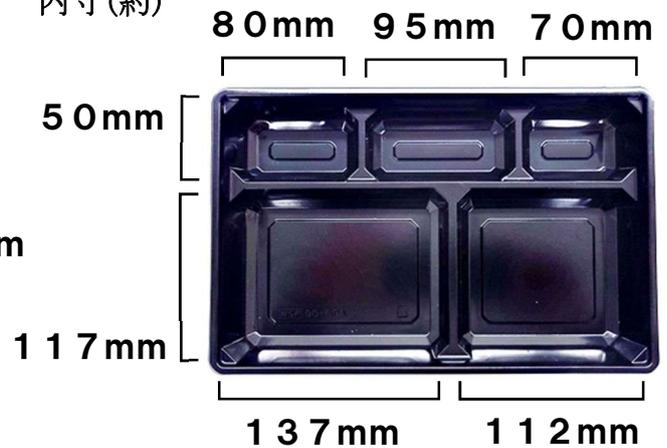
型番	90-60型
規格	275mm×180mm×40mm
材質	紙

2. 内トレイ

外寸(約)



内寸(約)



型番	HSP90-60A
規格	274mm×179mm×35.5mm
材質	プラスチック
色	黒

※型番や仕様の変更があった場合、規格の細部が変更となる場合があります。

弁当メニューについて

1. 経過報告

- ・甲南高等学校生徒による市内・県内食材を用いた弁当メニュー考案
- ・市長・教育長・正副部会長参加の試食会開催
- ・弁当調製施設説明会で考案メニューの説明と採用方法を検討
- ・近江牛は、高校生考案メニューのレシピでは高額な原価となり採用困難との意見

2. 調製施設説明会後の課題等について

(1) 各施設の意見抜粋

- ・近江牛のお弁当は1,188円ではつukれない。原価が500円近い。
- ・店のブランドイメージもあるため手作りにこだわると高価になる。
- ・水口かんぴょうも取扱いが少なく、仕入先などを紹介してほしい。
- ・鹿深味噌も大量に仕入れられる仕入先があれば紹介してほしい。
- ・1施設が担当する日を絞り、作るメニュー数を減らせば仕入れロスも少なくなるので結果的に原価を抑えられる。
- ・成人男性から黒影米は毎日食べ辛いと意見があり、2～3日に1度の使用としたい。
- ・高校生メニューに近づけるため1,188円を超えて金額設定できないのか。

(2) 課題の整理について

- ・現状では金額的に高校生考案メニューの採用が難しい。
案A) 弁当上限価格の1,188円以内で可能な範囲の考案メニュー要素取入れを行う。
(必ずしも高校生のレシピを再現するのではなく、食材の一部使用や要素の取り入れなど採用内容を絞ることで廉価に仕上げる)
案B) 弁当の値段を抑える方向だけでなく、市実行委員会の追加負担により採用の幅を広げることができないか。(甲賀市オリジナルメニューとしての価値を高める)
→近江牛の使用日のみ金額を上げるのか。
→ほかのメニューの日との差が生じる。
案B2) 近江牛の使用を少量にし、すべての弁当に使用してはどうか。
→毎日使用するなら、調理方法は同一でよいか、毎日別の調理をするのか。
- ・高校生考案メニューは2食のみで、3食目以降のメニューをどうするか。(1競技につき競技日が3日、野球競技では公式練習日が2日ある)
→施設募集要項どおり5種類程度の日替わりを実施し、1競技あたりでは毎日異なる内容にする。
→市内開催競技の全日程で最大10日間の弁当提供日がある。5種類を2巡させればカバーできる。
→1施設の担当する日を絞ることで、各施設が5種類すべての対応をしなくてもよくなり、仕入れ内容も絞れる。

3. 今後のスケジュール案

- ・ 4月 1,188円以内での弁当試作
- ・ 5月 第2回調製施設会議（大会での担当日決定、メニューの内容調整）
- ・ 6月 担当メニュー案提出
- ・ 7月 各施設担当メニュー決定
- ・ 8月 出場選手等に弁当発注のルールや弁当内容について示した「しおり」配布
- ・ 9月 第3回調製施設会議（最終確認）

參考資料

信楽高等学校生考案お弁当外箱パッケージデザイン 5種

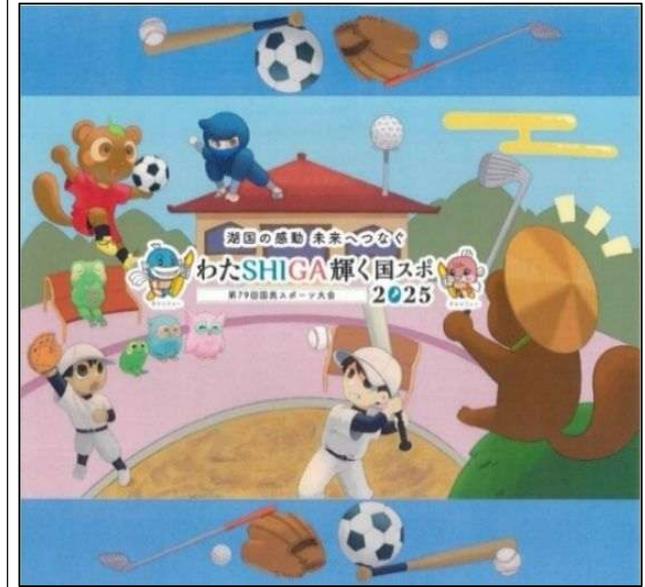
天面、手前側面、奥側面の3面をデザインいただきました。

奥側面

天面

手前側面

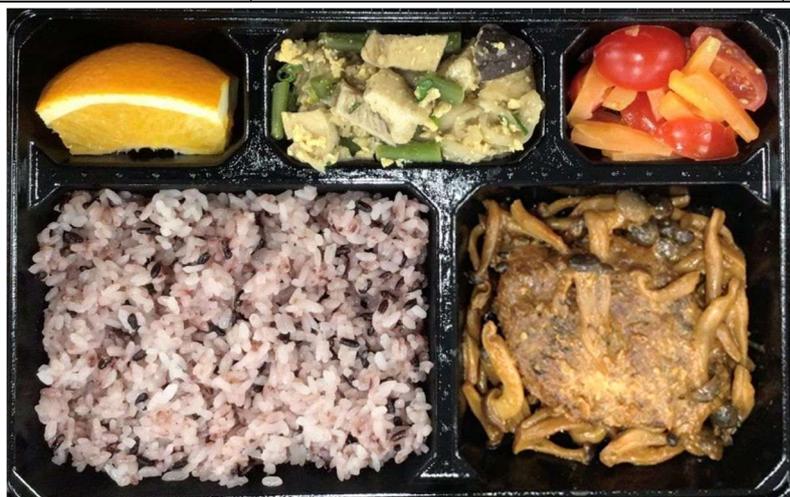
間違い探し 違いは5箇所あります



名称 滋賀いっぱい焼肉弁当		参考文献等 ・web サイト「白ごはん. com」 https://www.sirogohan.com				
地元食材 近江牛、甲南高校の卵、黒影米、忍忍人参						
こだわり・アピール 地元食材をたくさん使っている。彩りにも気を遣った。						
主菜 焼き肉		副菜1 ほうれん草にんじんのナムル		副菜2 かに風味かまぼこ入り卵焼き		
材料／分量	近江牛	150 g	ほうれん草	1 株	卵	1 個
	玉ねぎ	1/3 個	下茹で塩	少々	かに風味蒲鉾	10 g
	醤油	大匙 3/4	にんじん	1/4 個	醤油	小匙 1/2
	みりん	大匙 3/4	《調味料》		砂糖	少々
	砂糖	少々	・醤油	小匙 1	油	小匙 1
	酒	大匙 3/4	・ごま油	小匙 1		
	おろしにんにく	少々	・白煎りごま	小匙 2		
	油	大匙 3/4				
作り方	①牛肉に塩と胡椒で下味をつける。		①にんじんを千切りにして柔らかくなるまで茹でる。		①材料をボウルに入れ混ぜる。	
	②玉ねぎをくし切りにする。		②①の途中で洗ったほうれん草と塩を加えて茹でる。		②フライパンに油をひいて①を数回に分けて入れ、巻いて焼く。	
	③油をひいたフライパンで牛肉がある程度焼けたら玉ねぎを加えて炒める。		③ほうれん草は冷水に落とすから、水気を絞って4～5cm幅に切る。			
	④調味料を加えてしばらく炒める。		④ボウルに茹でたにんじんと③を入れ、調味料を加えて混ぜる。			



名称 地元食材たっぷりハンバーグ弁当		参考文献等 ・ レシピサイト Nadia ・ 甲賀市の郷土料理	
地元食材 甲南高校の卵、黒影米、忍忍人参、鹿深味噌、水口かんぴょう			
こだわり・アピール 地元の食材をいっぱい使い、卵も1個丸々使う。塩分があるものにする。			
	主菜 みそ煮込みハンバーグ	副菜1 かんぴょうとインゲンの卵とじ	副菜2 ミニトマトとにんじんのサラダ
材料／分量	しめじ 1/4、サラダ油小匙2/3、合挽肉 120g、卵1個、玉ねぎ 1/3、パン粉大匙 3/2、牛乳大匙 1、塩、胡椒、《味噌ダレ》 鹿深味噌大匙 3/2、砂糖大匙 1/2、醤油大匙 1/2、みりん大匙 1/2、ケチャップ大匙 1/2、だしの素 1/3、水 50ml	かんぴょう 7.5g、インゲン 22.5g、塩、干しいたけ 1枚、油揚げ 1/5、だし汁 75cc、砂糖大匙 1/2、酒中匙 1/2、薄口醤油中匙 1/2、みりん中匙 1/2、卵 1個、青ネギ 1.5本	忍忍人参 1/3、ミニトマト 3個 《調味料》 ごま油大匙 1/2、醤油大匙 1/2、砂糖大匙 1/2、マヨネーズ大匙 1/2、白煎りごま、酢
作り方	①しめじの石突をとり、玉ねぎをみじん切りにする。 ②味噌ダレの材料を混ぜる。 ③ボウルに挽肉、玉ねぎ、卵、パン粉、牛乳、塩、胡椒を入れてよくこねる。 ④サラダ油を中心で熱したフライパンで③を両面焼き色がつくまで焼く。 ⑤②のタレを回しながらハンバーグにかけ、ふつふつとしてきたら蓋を閉じて10分程煮る。	①かんぴょうを水で戻し、3cm幅に切る。 ②インゲンは筋を取って切り、塩を入れた湯でさっとゆがく。 ③油揚げは3cmに切る。 ④干しいたけはお湯で戻し、細切りにする。(戻し汁は残しておく) ⑤鍋にだし汁、戻し汁を入れ火にかけて、しいたけ、油揚げ、砂糖、かんぴょうの順にさっと茹でる。 ⑥インゲン、酒、醤油、みりんを加えてさらに煮たら溶き卵とネギをかけ蓋をして少し蒸らす。	①にんじんを塩茹でし、食べやすい大きさに切る。 ②ミニトマトを4つ切りにし、①と一緒に盛る。 ③調味料を混ぜ合わせごまダレをつくり、かける。





わたSHIGA輝く国スポ・障スポ

式典弁当メニューコンテスト 入賞作品

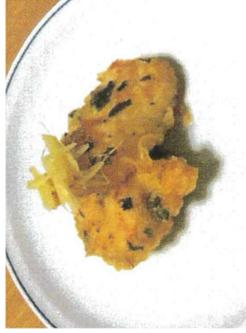


優秀賞作品

◆近江の茶香る鶏天

彦根市 山根さくら さん

鶏むね肉を使用することで、運動後に必要なたんぱく質をしっかり補給できるようにしました。滋賀県産の朝宮茶を天がら衣に使用することで、香り高い天がらに仕上げました。



◆ピワマスの南蛮

米原市 西辻 圭佑 さん

琵琶湖固有種のピワマスを県外の人にも楽しんで頂ける一品にしました。タルタルソースには、ませちやい菜と日野菜漬けで滋賀県らしさをだし、タレには、ホワイトバルサミコの酸味で味を引締めました。



◆赤こんにやくとれんこんのきんぴら

長浜市 田中 涼花 さん

滋賀県の特産物である赤こんにやくとからすま蓮根を使ってきんぴらにしました。赤こんにやくは鉄を多く含むため、運動をしている人にもぴったりです！彩りが悪くなってしまうがちなきんぴらですが、赤こんにやくや枝豆を加えることで、色鮮やかになっています！

佳作作品

◆ぼっちゃんかぼちゃのツナ和え

豊郷町 田中 遙菜 さん

普段食べている西洋かぼちゃと違い、地元の特産物であるぼっちゃんかぼちゃを使うことで甘味が強くなり、よりおいしく仕上がっています。調理方法が簡単なので、忙しい方にも作りやすくお弁当にピッタリです。



◆じゃこ豆

大津市 小島 次枝 さん

常備菜としてもよく、お弁当のおかずとしてもよく、ごはんにとってもよく合い、食欲をそそる一品である。また、材料にしても一年中あるものなので、いつでも作ることができる。



◆滋賀の魅力たっぷり！スジエビと黒枝豆と日野菜漬けのさっぱりかき揚げ

草津市 村端 穂香 さん

滋賀で古くからハレの日に食べられる“えび豆”を現代らしく見た目良くアレンジし、国スポ・障スポの式典(ハレの日)に提供したいという想いで考案しました。

日野菜漬けを入れたので、揚げ物ですが、残暑でも食べやすいさっぱりシャキシャキとした食感を味わえます。また、県外の方に滋賀をアピールするため、少量メニューでいかに滋賀県産食材をたくさん使用できるかにこだわりました。



◆赤こんにやくと近江牛のしぐれ煮

高島市 市川 里音 さん

(グループ名:まごとばあば)

幼い時からよく祖母が作ってくれた料理です。滋賀県産の赤こんにやくと近江牛を用いました。赤こんにやくは手綱にすることで、染みやすく、見た目から楽しめるようにしました。



◆卵とひき肉の重ね蒸し

彦根市 吉 仁昊 さん

(グループ名:食育推進隊)

スチームコンベクションオープンタイプのバットに材料を敷き詰め、調理後に切ることで成形の必要がなく、簡単に大量調理が可能です。滋賀県産のスジエビをのせることで、彩りが華やかでお弁当の具材にぴったりのメニューになっています。



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

わた SHIGA 輝く国スポ・障スポ甲賀市実行委員会事務局
(甲賀市教育委員会事務局 国スポ・障スポ推進室)

〒528-8502 滋賀県甲賀市水口町水口 6053 番地

TEL : 0748-69-2253 FAX : 0748-69-2293

E-MAIL : koka30107600@city.koka.lg.jp

