

令和6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7年3月13日(木) 14:00～  
あいこうか市民ホール 練習室3

1. 開 会  
市民憲章唱和
2. あいさつ  
教育委員会次長  
一富士フードサービス株式会社
3. 議 事
  - (1) 学校での食指導の取り組みについて【P1～P6】
  - (2) 食物アレルギーに関する取り組みについて【P7～P10】
  - (3) 学校給食向上のための取り組みについて【P11】
  - (4) 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

いろどる山河と

こぼれる笑顔に

うみだす活力

かがやく未来に

あなたも仲間

生きいき文化

応える安心

受けつぐ伝統

鹿深の夢を

## 1. 学校での食指導の取り組みについて

## (1) 教科等における食に関する指導

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。
1, 2年	カルちゃんと仲良くなるう	カルシウムの働きをしり、カルシウムの多い食べ物を食べようとする意欲を高める。
1, 2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。
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。
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。
5, 6年	バッチリ 朝ごはん	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。
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。
6年 (家庭科)	1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。

## (2) 給食時間における食に関する指導

- ・給食時間に献立についての放送原稿を作成し各校で放送してもらう。
- ・毎月19日は、「食育の日」は、ふるさと献立とし、その日に使う地場産物の紹介、生産者のメッセージを伝えるなどして、滋賀県や甲賀市産の食材に興味関心を持って食べてもらえるように指導している。

例 食育の日の動画資料（7月の抜粋）

テーマは

ふるさとこんだてを  
あじわおう!



きょうの、なすを  
つくってください、  
かたをしょうかいします。



なすばたけ



みなくちちょう すずき さん

なすのしゅんは、6がつから  
9がつで、いまがおいしいと  
いわれるじきです。ほとんど  
がすいぶんでありながら、しょ  
くもつせいでやえいようそがほ  
うふで、あげものやにもそのな  
ねつをとおすと、とろりとした  
しょっかんであじもしみこみ  
やすいので、ひじょうにたべや  
すいので、なつパテしやすいし  
きのおすすぬやさいとして、た  
べてくださいね!



その、なすが  
きゅうしょくセンターに  
はいつてきたところ



へたをきりおとす



すいそうで3かいあらう



なすを  
かくぎりにする



おおきな、おかまに  
いれる



きょうの  
きゅうしょく  
なつやさいかレーが  
できあがりました。

おいしく  
いただきましょう!



7がつ しょくいくのひ



おわり

# 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、<sup>しょくじ</sup>食事から<sup>えいようそ</sup>エネルギーや<sup>ほきゅう</sup>栄養素を<sup>せいちょう</sup>補給して、<sup>かつどう</sup>成長したり<sup>かつどう</sup>活動したりして  
います。

わたし たちは<sup>しぜん</sup>自然のめぐみを<sup>いのち</sup>いただいています。命を<sup>かんしゃ</sup>いただくことに<sup>こころ</sup>感謝の心をもつ

## 1/24(金) 「ふるさとこんだて」

- ・茶めし
- ・牛乳
- ・あげさばの忍ねぎソース
- ・こまつなのうめあえ
- ・冬やさいのみそ汁



給食では<sup>きゅうしやく</sup>甲賀市産のお米や<sup>こうかしさん</sup>みそ、<sup>こめ</sup>お茶、<sup>あさ</sup>野菜を毎月たくさん使ってきました。今回は、ごはんには<sup>あさみやちや</sup>朝宮茶を入れて炊いた茶めし、さばには<sup>こうかしさん</sup>甲賀市特産の<sup>ふと</sup>太くて<sup>あま</sup>甘い<sup>しのぶ</sup>忍ねぎのソース、あえものには<sup>こうかしさん</sup>甲賀市産の<sup>しる</sup>こまつな、<sup>こうかしさん</sup>みそ汁には、<sup>こうかしさん</sup>甲賀市産の<sup>しだい</sup>だいこん、<sup>しだい</sup>しいたけ、<sup>あじ</sup>はくさい、<sup>あじ</sup>ねぎを使いました。どうぞ味わってください。

## 1/27(月) 「滋賀の食文化財」

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・ほんもろこのつくだ煮
- ・日野菜つけあえ
- ・うち豆汁



アメノイオごはん、<sup>こま</sup>湖魚の<sup>つくだ</sup>佃煮、<sup>こま</sup>湖魚のなれずし、<sup>ひのなづ</sup>日野菜漬け、<sup>でつち</sup>丁稚ようかんの5つは、昔から<sup>むかし</sup>滋賀で<sup>しが</sup>食べ継がれてきた<sup>きょうど</sup>郷土料理で「<sup>しが</sup>滋賀の<sup>しよくぶんかざい</sup>食文化財」とよばれています。

「ほんもろこのつくだ煮」は、<sup>れいぞうこ</sup>冷蔵庫のない時代、たくさんとれた<sup>なが</sup>ホンモロコを<sup>あいた</sup>長い間おいしく<sup>た</sup>食べるための<sup>ちえ</sup>知恵がつまっています。ごはんといっしょにいただきますよ。

## 1/28(火) 「ふるさとこんだて」

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・とりの塩こうじやき
- ・滋賀県産だいずのなっとう
- ・甲賀ふるさと汁



1年に1度のなっとうの日です。<sup>しがけんさん</sup>滋賀県産「<sup>しが</sup>フクユタカ」という<sup>こうきゅうだいず</sup>高級大豆を使った<sup>つか</sup>大粒のなっとうです。ふっくらとした<sup>まめ</sup>豆は食べごたえ満点です。

<sup>しお</sup>とりの<sup>しお</sup>塩<sup>こめ</sup>こうじやきは、<sup>じもと</sup>地元の<sup>こめ</sup>米で<sup>つく</sup>作った<sup>しお</sup>塩<sup>こめ</sup>こうじで、<sup>しお</sup>ていねいに<sup>したあじ</sup>下味をつけて<sup>あじ</sup>やきました。どうぞ味わってください。

## 1/29(水) 「リクエストこんだて」

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



<sup>きゅうしやく</sup>給食の<sup>あげ</sup>あげパンは、<sup>あぶら</sup>コッパンを<sup>あぶら</sup>油で<sup>あじ</sup>あげ、<sup>あじ</sup>さとうで<sup>あぶら</sup>味付けしています。<sup>あぶら</sup>給食センターでは、<sup>あぶら</sup>朝から4500個のパンを<sup>あぶら</sup>油で<sup>あぶら</sup>揚げ、<sup>あぶら</sup>調理員さんがひとつずつ<sup>あぶら</sup>グラニュー糖を<sup>あぶら</sup>まぶしてつくっています。<sup>あぶら</sup>人気のあげパン、お楽しみに！！

## 1/30(木) 「近江牛をあじわおう」

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・ちくわのお茶米粉てんぷら
- ・キャベツのあえもの
- ・近江牛のすきやき風煮



<sup>あじ</sup>ゆたかな<sup>あじ</sup>水と<sup>あじ</sup>自然環境に<sup>あじ</sup>めぐまれた<sup>あじ</sup>滋賀県の<sup>あじ</sup>近江牛は、<sup>あじ</sup>こまやかな<sup>あじ</sup>霜降りの<sup>あじ</sup>最高級のお肉です。今回は、<sup>あじ</sup>A5ランクのお肉を<sup>あじ</sup>ぜいたくに<sup>あじ</sup>使って、<sup>あじ</sup>近江牛の<sup>あじ</sup>すきやき<sup>あじ</sup>風煮に<sup>あじ</sup>しました。肉の<sup>あじ</sup>うまみを<sup>あじ</sup>味わってください。



# 2月の食育だより

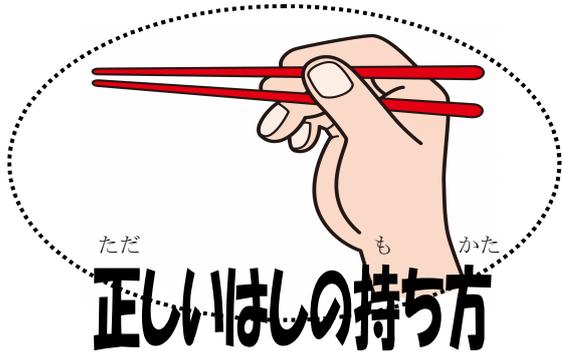
甲賀市西部学校給食センター



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。正しい持ち方ができているか、見直してみましょう。



### 正しいはしの持ち方

2月22日は・・・  
**忍者の日**

黒かげごはん 味付けのり  
 甲賀のお茶  
 滋賀県産わかさぎのカリカリフライ  
 忍忍にんじんのレモンあえ  
 近江牛忍者なべ  
 忍忍ゼリー

## はし使いの**きんて** 禁止手!

はしは、使い方にもさまざまなマナーがあります。気を付けていないと、ついしてしまうものもあります。はし使いの**きんて**手をおぼえておきましょう。

<p>①まよいばし</p> <p>どれにしようかとはしを料理の上であちこち動かす。</p>	<p>②さしばし</p> <p>はしをくしのように使い、刺して食べる。</p>	<p>③かみばし・ねぶりばし</p> <p>はしの先をかんだり、はしの先をなめる。</p>
<p>④よせばし</p> <p>はしを使って料理の器を引き寄せる。</p>	<p>⑤ふりあげばし</p> <p>はしを振り上げながら、おしゃべりする。</p>	<p>⑥つきたてばし</p> <p>はしをご飯の上に立てる。</p>

## 近江牛忍者なべ

- \*近江牛肉 ...80g
  - \*料理酒 ...小さじ1
  - \*はくさい ...120g
  - \*だいこん ...80g
  - \*忍ねぎ ...40g
  - \*しいたけ ...20g
  - \*かまぼこ(手裏剣型) ...30g
  - \*骨ごと鮭ボール ...120g
  - しょうが ...6.8g
  - にんにく ...0.8g
  - みそ ...24g
  - こいくちしょうゆ ...小さじ1弱
  - みりん ...小さじ1/2弱
- ① 食材は食べやすい大きさに切り、牛肉に酒をふっておく。
  - ② しょうが・にんにくをすりおろしておく。
  - 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。

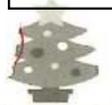
※材料は給食4人分です。



だいこんは、春の七草のひとつ「すずしろ」として、古くから日本人に親しまれてきました。葉に近い部分ほど甘く、先に近い部分ほど辛みが強くなるので、葉に近い部分はサラダなどに、中央部分はおでんなどの煮物に、先端は薬味や漬物に向いています。給食でも、スープやみそ汁、なべ、サラダなど、さまざまな料理に入っています。旬のだいこんを味わっていただきましょう。



## 令和6年12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。
市制20周年記念特別献立					
2	月	ごはん 	牛乳	近江牛ハンバーグ 手裏剣かまぼこのすまし汁 土山茶プリン	土山茶プリンがおいしかった。 近江牛ハンバーグはソースがあると もっとうれしくなる。
3	火	ファイバーちゃんの日 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	あげさばが少しかたいと感じる子もいるようでした。(男) チャプチェが多くて喜んでいました。
4	水	うずまきパン 【対応食：ごはん】	牛乳	メンチカツ こまつなのサラダ パンキン米粉豆乳ポタージュ	ポタージュはスプーンがあるほうがたべやすいと思います。 メンチカツがおいしかったです。
5	木	ごはん	牛乳	焼きぎょうざ(小2こ 中3こ) 花野菜の中華あえ 八宝菜	焼きぎょうざがかりかりしておいしかった。 ブロッコリーとカリフラワーの色がきれいだった。
6	金	ごはん ふりかけ	牛乳	ぶた肉のしょうが炒め わかめととうふのみそ汁 りんごゼリー	ぶた肉のしょうがいためはごはんには合う味だったから、 ふりかけも別の日に出してほしかった。
9	月	カルちゃんの日 ごはん 	飲むヨーグル	ししゃも米粉フライ(小2こ 中2こ) 切り干しだいこんの煮物 こまつなとしめじのみそ汁	ししゃものフライがかりかりしておいしかった。 おみそ汁がおいしかった。あたたかくてうれしかった。
10	火	ごはん 液体コーヒー	牛乳	オムレツ 【対応食：ぶた肉とたまねぎの炒め物】 海そうサラダ カレー	カレーがおいしかった。「もっとルーをふやしてほしい」と言う子が多く、普段より米飯の残量が減りました。
11	水	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 にんじんのサラダ いりどり豆のスープ	とり肉は好きだけどレバーが苦手という子が多く、 レバーをよけて食べている子が多かった。
12	木	全国味めぐり ごはん ～福岡県～	牛乳	高菜まんじゅう(小2こ 中2こ) こまつなのあえ物 水炊き	高菜まんじゅうが1人2こだったからうれしかった。 こまつなのあえ物もたべやすかった。
13	金	ソフトめん 【対応食：ごはん】	牛乳	ウインナー(小2こ 中3こ) キャベツのコールスロー トマトスープパスタ	ウインナーをトマトスープパスタに入れたらあたたかくなり おいしかった。トマトのスープがおいしかったです。
16	月	かみかみちゃんの日 ごはん 	飲むヨーグル	いかフライ 赤こんと牛肉のしぐれ煮 根菜のみそ汁	どれもおいしかった。赤こんと牛肉のしぐれ煮がごはん に合ったので、もっと量がほしかった。
17	火	冬至献立 ごはん ふりかけ	牛乳	さけのゆうあん焼き かぼちゃのいとこ煮 はくさいのすまし汁	さけとごはんを食べていたので、ふりかけは別日に 出してほしいと言う子もいた。豆が苦手な子が多くいた。
18	水	丸型横切りパン 【対応食：ごはん】 液体ココア	牛乳	ハンバーグ照り焼きソースがけ ブロッコリーのフレンチサラダ ミネストローネ	パンにハンバーグをほさんでおいしく食べることができま した。ミネストローネの具がたくさん入っていてよかったです。
食育の日・ふるさと献立					
19	木	ごはん 甲南町のうめぼし	牛乳	ホキのお茶あげ キャベツのおかかあえ とりのじゅんじゅん	ホキのお茶あげがかりかりしておいしかったです。 うめぼしは表面の黒点を気にする子がいました。
20	金	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	多くの子が完食していました。チキンハーブの鶏肉の皮の 部分を苦手としている子もいました。



# 令和6年12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。
市制20周年記念特別献立					
2	月	ごはん 	牛乳	近江牛ハンバーグ 手裏剣かまぼこのすまし汁 土山茶プリン	ハンバーグが肉々しくて、とてもおいしかった。
3	火	ファイバーちゃんの日 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	魚がべしゃべしゃしているという意見もあつたが、おいしく食べられた。
4	水	うずまきパン 【対応食：ごはん】	牛乳	メンチカツ こまつなのサラダ パンブキン米粉豆乳ポタージュ	うずまきパンは、甘みがありおいしい。ポタージュとよくあって食べられた。
5	木	ごはん	牛乳	焼きぎょうざ(小2こ 中3こ) 花野菜の中華あえ 八宝菜	八宝菜の味付けが、好度よかった。おかかりをしたかたが、なくなっていました。残さず食べた。
6	金	ごはん ふりかけ	牛乳	ぶた肉のしょうが炒め わかめととうふのみそ汁 りんごゼリー	時々でる、ぶりかけがうれしい。お肉がもっと大きい方がよい。
9	月	カルちゃんの日 ごはん 	飲むヨーグル	ししゃも米粉フライ(小2こ 中2こ) 切り干しだいごんの煮物 こまつなとしめじのみそ汁	魚は苦手だが、ししゃもの米粉フライは、外側もおいしいので、残さず食べることができた。
10	火	ごはん 液体コーヒー	牛乳	オムレツ 【対応食：ぶた肉とたまねぎの炒め物】 海そうサラダ カレー	カレーはいつも人気だから、もっと量がほしい。おいしい!
11	水	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 にんじんのサラダ いろどり豆のスープ 	レバーは、家でたべるときが、あまりないから、給食で食べるのが貴重で、もっとメニューに入れてほしい。
12	木	全国味めぐり ごはん ～福岡県～	牛乳	高菜まんじゅう(小2こ 中2こ) こまつなのあえ物 水炊き	他の県の料理を知れるからよい。
13	金	ソフトめん 【対応食：ごはん】	牛乳	ワインナー(小2こ 中3こ) キャベツのコールスロー トマトスープパスタ	今日のスープも味がこいめでおいしかったが、次はミートソースを食べたい。
16	月	かみかみちゃんの日 ごはん 	飲むヨーグル	いかフライ 赤こんと牛肉のしくれ煮 根菜のみそ汁	飲めヨーグルはミニマリ、大きサイズの方が嬉しい。
17	火	冬至献立 ごはん ふりかけ	牛乳	さけのゆうあん焼き かぼちゃのいとこ煮 はくさいのすまし汁	かぼちゃが苦手だが、味付けが好んでおいしく食べることができた。
18	水	丸型横切りパン 【対応食：ごはん】 液体ココア	牛乳	ハンバーグ照り焼きソースがけ ブロッコリーのフレンチサラダ ミネストローネ	ソースをもっと入れてほしい。ブロッコリーがおいしく食べられた。
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	ホキのお茶あげ キャベツのおかかあえ とりのじゅんじゅん	うめぼしが、とてもおいしかった。キャベツのおかかあえが、たくさん残っていました。
20	金	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	みんな、たくさん食べて、完食できた。おいしかった。

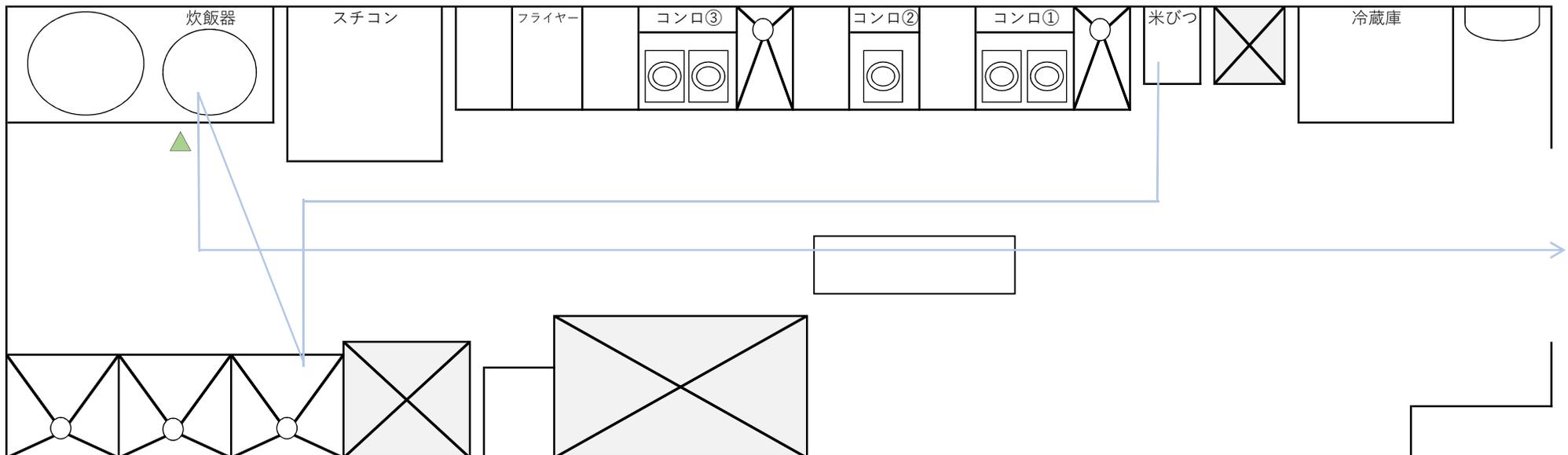
# 作業動線図・工程表《アレルギー》

R7年 2月 27日 (木)

所長	栄養職員	一富士	作成者	
			資料2-1	印

料理名 ( 白飯 )		調理時間 9:00~9:40		配缶時間 9:50~10:05					
担当者	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00
山田	★ 米計量 洗浄 浸漬	事務作業	(炊飯開始)	★ 容器の 確認	★ 配缶 チェック	★ コンテナ 積み込み チェック			
小林			★ 下処理作業	★ 容器の 準備	★ 配缶 チェック	★ コンテナ 積み込み チェック	洗浄	★ コンテナ 積み込み チェック	洗浄

★ 手洗い     エプロン着用     手袋着用    ▲ 温度測定  
 赤字…汚染度の高い食品を取り扱う作業    赤ペン…当日作業後の訂正箇所



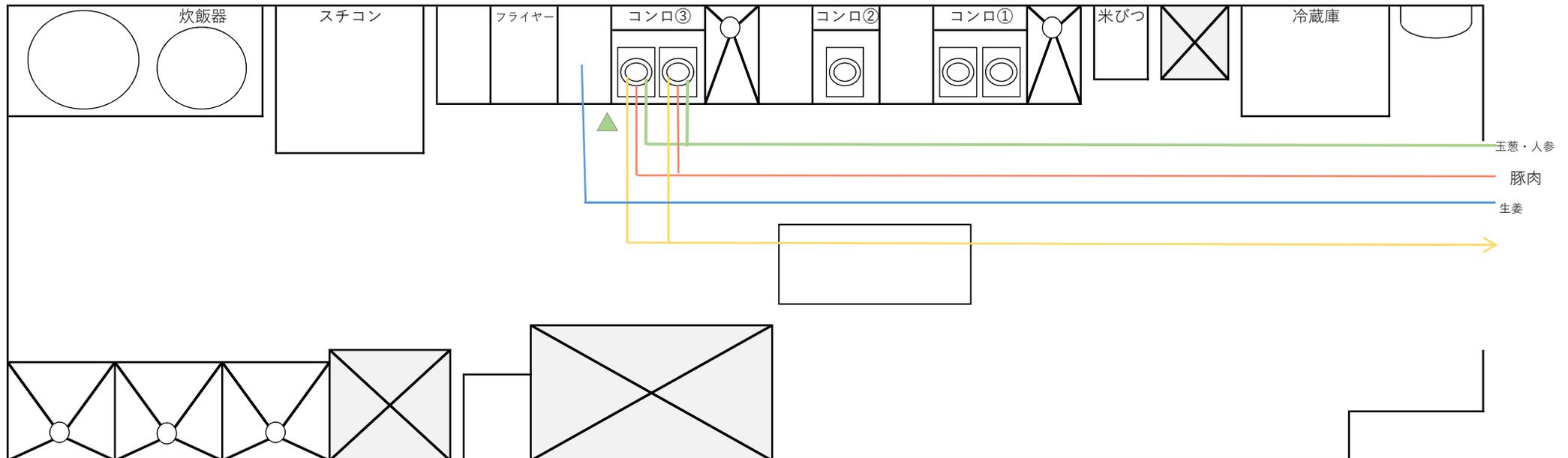
# 作業動線図・工程表《アレルギー》

R7年 2月 26日 (水)

所長	栄養職員	一富士	作成者	
			資料2-2	印

料理名 ( 豚肉と玉葱の炒め物 )	調理時間 9:00~9:30		配缶時間 9:40~10:05								
担当者	7:00	7:30	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00
山田			★ 調味料計量	★ 食材確保調理準備	★ 調理	★ 肉入れ	▲ 配缶チェック	★ 容器積み込み ★ ファイル手渡し			
小林					★ 下処理作業	★ 確認配缶チェック	★ 容器積み込み ★ チェック	洗浄			
松岡					★ 容器の準備	★ 配缶	★ 容器積み込み ★ チェック	洗浄			

★ 手洗い    👤 エプロン着用    🧤 手袋着用    ▲ 温度測定  
 赤字…汚染度の高い食品を取り扱う作業    赤ペン…当日作業後の訂正箇所





## (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7年2月21日

内 容：今年度の食物アレルギー対応状況の報告、令和7年度の対応（申請書等の取り扱い等）について協議

### ◇令和7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7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24日（木） 麺：4月22日（火）

西部学校給食センター パン：4月23日（水） 麺：4月25日（金）

#### ・副食

4月は卵の提供はありません。

### ◇こども園、保育園におけるアレルギー対応について

- ・令和7年度より給食センターから給食を提供しているこども園、保育園7園についてアレルギー対応を開始します。

### (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

昨年度に引き続き、市内産のフルーツを提供します（3月にいちご）。

また、今年度は、紫香楽宮跡で収穫された環境に優しい自然栽培米や近江米の新品種「きらみずき」を提供しました。

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6年度当初予算で給食の質の向上、物価高騰に対する取り組み（子育てバックアップ）として5,000万円計上していましたが、当初見込み以上に物資の高騰があったため、さらに2,000万円の補正予算（令和6年度9月補正）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。

### 地元食材を通して、ふるさとへの思いと食文化への関 1月24日～30日は全国学校給食週

甲賀市の学校給食は、子どもたちの健康な身体づくりと成長のため、新鮮で良質な食材を厳選し、地元産食材も積極的に取り入れ、地産地消への取り組みにも力を入れています。また、食材の価格は、物価高騰の影響を受けながらも保護者負担を抑え、合併以来20年間据え置いています。

～給食を楽しく!! 献立へのこだわり～

- 不足しがちな栄養素をたくさん含む食材を使った献立
- 郷土料理を取り入れた献立
- 全国味めぐりとしてその土地のグルメを楽しむ献立
- こどもの日やクリスマスなど行事に特化した献立 など

★市制施行20周年給食が登場! [詳しくはP27へ](#)

学校給食献立とおすすめレシピをホームページで公開!!

おすすめレシピは実際に給食として登場しています。

市ホームページ▶ 



私たちが作っています!

市が一部負担し高騰対策として

令和6年

市負担分 約1億円 25%

食材:

広報こうか1月号

### 学校給食×地産地消

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

【学校給食×地産地消～忍ねぎ～】  
忍ねぎは、品種や栽培方法にこだわり、甲賀の寒さに耐え忍びおいしくなるねぎです。見れば、その太さにおどろくことでしょう。加熱すると、とろりとした食感と甘みで、おいしい料理ができます。

市HPに給食センターのおすすめレシピを掲載しています!!  
今月のおすすめレシピは「あげさばの忍ねぎソース」です。是非ご活用ください。

[詳しくはこちら](#)

◆お問い合わせ先  
教育総務課 学校給食係  
TEL 0748-69-2241

甲賀市LINE