

甲賀市学校給食のヒミツ



いただきます! /

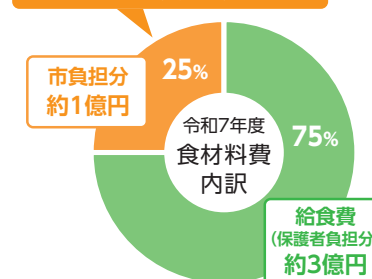
お昼になると校舎いっぱい広がるいい香り、教室に響く「いただきます!」の声。こどもたちの健やかな成長を支えると同時に、笑顔をお届けしてくれる学校給食には、たくさんの工夫と想いがぎゅっと詰まっています。

今回の特集では、甲賀市の学校給食の「今」と給食ができるまでの裏側について紹介します。

こどもたちの成長に欠かせない学校給食

甲賀市の学校給食は、市内の小中学校と一部の保育園などに届けられ、こどもたちの健やかな成長と健康の保持増進などに大きな役割を果たしています。全国的に物価上昇が続く中であっても、甲賀市では、おいしくて安全な給食を提供するため、給食費とは別に市の予算を約1億円充てています。また、給食費についても20年以上金額を据え置き、保護者のみなさんの負担を軽減しています。

質の維持向上や物価高騰対策としてバックアップ!



地元産の食材を積極的に使っています

甲賀市では、こどもたちが自分たちの住む地域を理解し、誇りや愛着を持つきっかけとなるよう、積極的に地元産の食材を取り入れています。ご飯はもちろん、地域で採れる季節の農作物をなるべく多く使い、収穫時期や収穫量、市場の動向を農業関係者と情報共有し、献立を作成しています。この地産地消についての取組みや食育活動が評価され、**滋賀県教育長表彰**を受賞しました。



市内に2つある学校給食センターでは、安全・安心な給食を第一に、こどもたちの健やかな成長を願い、また、毎日楽しい給食時間を過ごせるよう、たっぷりの愛情を込めて作られています。ここでは、普段の給食の中から定期的に登場する献立を紹介します。



カルちゃんの日

丈夫な骨や歯を育てるために必要な**カルシウム**がたっぷりふくまれる食材を使ったメニューが登場します。

食材 小魚・海藻・大豆製品など



鉄ちゃんの日

疲れやすい・朝起きにくいなどの症状は鉄分不足のサインです。日本人の2/3が不足といわれている**鉄分**を多く含むメニューが登場します。

食材 レバー・ほうれん草・牛肉など



ファイバーちゃんの日

腸をキレイにするといわれる**食物繊維**が多く含まれる食材を使ったメニューが登場します。

食材 根菜・きのこ・こんにゃくなど



カミカミちゃんの日

噛み応えがある食材を使ったメニューが登場します。「一口30回」を目標によく噛むようにしましょう!

食材 根菜・いか・こんにゃくなど



食育の日・ふるさと献立

毎月19日の「食育の日」にあわせ、滋賀県や甲賀市の**郷土料理**や食材を使った献立が登場します。

食材 湖魚・お茶・かんぴょうなど



Pickup

登場は年に1回だけ

甲賀市だけのスペシャルメニュー

忍者給食

2月22日の「**忍者の日**」に合わせて忍者が食べたといわれる黒米や手裏剣型のかまぼこなど、見て楽しい、食べておいしい特別給食が登場します!

学校給食をおうちで作ってみよう!

学校給食のレシピをご自宅でも再現できるように、毎月の献立表と合わせて「おすすめレシピ」を市ホームページで紹介しています。ぜひチェックしてみてください!

公式LINEからも毎月19日に配信中!!

