

# ふるさと甲賀の味を 子どもたちに

子どもたちの健康な体と心を育む学校給食。食を巡るさまざまな問題が発生し、食の安全が揺らぐ。今、市では、地元で採れる食材を活かした学校給食を子どもたちに提供しています。食品の栄養的な働きや地場産物について、教科等で学習し、知識を深めたり体験したりして、食について考える取り組みを始めています。

## 甲賀の特産物で おいしい給食

「ふるさと献立の日」

市では、日々安心・安全な学校給食づくりに努めており、使用する食材の品質や生産地、加工品の材料配合などについて厳密なチェックを行っています。現在、学校給食の食材は、そのほとんどを国内産及び地場産で賄っています。

現在月1回、郷土料理や地場産物を取り入れた「ふるさと献立の日」を設けています。「甲賀ふるさと汁」や「忍者なべ」など、地元産の野菜をたっぷり使ったメニューは子どもたちにも人気。給食の時間には、地元で採れた食材を使用していることなどを説明し、子どもたちの郷土への関心を深めています。

また、通学途中にある「食育畑」の野菜は、給食にも使用されています。栽培の様子を目にすることで食材に親しみをもち、作ってくれた人への感謝の気持ちが生まれてきます。

## 「生きる力」を育む学校給食

栄養教諭 村田喜代美さん



甲賀には全国に誇れるおいしいお米や農産物があります。今、子どもたちの野菜離れが進んでいます。野菜といってもサラダではなく、特に根菜類(煮野菜)を食へてもらえるよう給食にも多く取り入れています。

自分の健康を考え自分できちんとバランスのとれた食事ができる子、「生きる力」を持つ子を、学校給食を通して育てていきたいと思っています。

地場産農産物を使った給食は、「新鮮で安全な旬の食材を食へられる」だけでなく、「地元の農業の振興が図れる」という消費者・生産者ともにメリットがあります。

## おいしいお米は甲賀の自慢

「お米アイデア料理コンテスト」

全国に誇れる甲賀のおいしいお米。市内の学校給食センターでは、お米を使ったアイデア料理、自慢料理、伝統料理を募集しました。

2月9日(土)には、甲賀保健センター

調理場で実演コンテストが開催され、市内の小学生とその家族8組18名が、腕前を披露しました。

おもしろいアイデア、チームワークなど5項目により審査された結果、信楽町の富岡さん家族の「混ぜご飯の俵結び」が最優秀に輝きました。

出品作品は今後、給食のメニューの参考にしたり、保護者向けのレシピ集として活用したりする予定です。

## 給食は「食べる教材」

「給食感謝週間」

毎年、1月24日から30日は全国学校給食感謝週間です。週間中には、市内の学校でも、甲賀市内や滋賀県内で採れる野菜などをたくさん使用した献立が給食に

## 最優秀作品 「混ぜご飯の俵結び」

富岡ふじ子さん・想さん

この料理は、コンテストのために考えたもので、お米の他にも、かんぴょうやお茶など甲賀の特産物を使っています。水の代わりにお茶で炊いたご飯に、味をつけたヒジキ、ニンジン、ゴボウ、シイタケと、焼いた鮭を混ぜて油あげで包んであり、野菜の苦手な孫もこれならたくさん食べてくれます。これからもいろいろな創作料理に挑戦していきたいと思っています。(ふじ子さん)

お料理が好きで、普段からお手伝い

をしています。コンテストのためにがんばって練習をしました。賞に選ばれたら、とてもうれしかったです。(想さん)



チームワークもばっちり  
の富岡さん家族



「おいしい。ご飯おかわり〜」「いつも残さないで食べているよ」と元気に話してくれた甲南第二小学校1年生の皆さん

## 学校・家庭・地域で考える 子どもの食

「学校給食展」

食に関する指導は、学校だけでなく家庭や地域の人々の理解や協力が不可欠です。子どもの食を学校・家庭・地域で考えようと、学校給食展が2月9日(土)から12日(火)まで、かふか生涯学習館で開催されました。

会場では、明治22年の給食開始当時から現在までの給食の展示、各学校の食育への取り組みや市内の特産物の紹介が行われました。また、「甲賀ふるさと汁」も振る舞われ、訪れた人は、体を温めながら、子どもの食について理解を深めました。



給食感謝週間のある  
日の献立

たぐあん、ソテー、たまご焼、黒影米、とりすき



学校給食展での特産品の紹介コーナー



子どもたちに人気のきな粉作り体験コーナー