

おおきくなあれ

令和3年4月発行
第 1 号
東近江市教育委員会

学校給食通信「おおきくなあれ」を通して、学校給食や食育について保護者の皆様にお知らせします。子どもたちが心も体も大きく健康に育ってくれることを願い、より良い給食を目指して関係者一同努めて参ります。どうぞよろしくお祈りします。



学校給食について



学校給食は、「学校給食法」に基づいて実施しています。

以下の通り、目的や7つの目標が定められており、学校園における食育の中心となるものです。

学校給食法の目的 「学校給食法」第1条

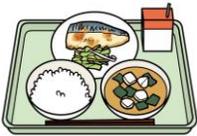
この法律は、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もつて学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。

学校給食の目標 「学校給食法」第2条

学校給食には、次の7つが目標として掲げられています。



学校給食の目標



<p>1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。</p> <p>えいよう 栄養</p>	<p>2 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。</p>	<p>3 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。</p>
<p>4 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。</p>	<p>5 食生活が食に関わる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。</p>	<p>6 わが国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。</p>
<p>7 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。</p>		

東近江市の学校給食

※市内統一献立を実施しています。

東近江市内で約13,000食を提供しています。無理なく食材調達をするために、市内をA・Bの2つにわけ、一週間の中で献立をずらしています。※行事や食材の購入の関係で週をまたいで献立を交替することがあります。また、施設の形態が違いため、施設によっては一部献立や食材を変更する場合がありますので、御了承ください。

地区	月	火	水	木	金
A	■ 献立	● 献立	▲ 献立	★ 献立	▼ 献立
B	▼ 献立	■ 献立	● 献立	▲ 献立	★ 献立

A 地区：蒲生学校給食センター（約5,900食）

B 地区：能登川学校給食センター、湖東学校給食センター（約7,100食）

給食費について

○年間の給食回数は、幼稚園・保育園185回、小・中学校190回を基本として実施します。

○給食費は右記の月額×11箇月分を基本として納付いただきます。

○学校行事、学級閉鎖、臨時休校などによる欠食は返金しません。

○個人の長期欠食は、連続で5日以上欠食される場合は清算しますが、事務処理上、届出3日目から欠食扱いとします。

《月額》

幼稚園	3,100円
小学校	4,000円
中学校	4,500円

毎月の献立表の見方

使用する食品の栄養素が体の中で果たす役割によって、黄（力・熱になる）、赤（血・肉・骨になる）、緑（体の調子を整える）の3つのグループに分けています。バランスのとれた食生活を送る目安とするための分類方法の一つです。御家庭でも3つのグループの食品を組み合わせ、栄養バランスのとれた食事作りの参考にしてください。

《幼稚園・保育園、小学校用》

日曜日	こんだて	スプーン	体内での働き		
			黄 力・熱になるもの	赤 血・肉・骨になるもの	緑 体の調子を整えるもの
13	ごはん 牛乳 ふたにくのしょうがやき ゆかりあえ こうやどうふのふくらめ	こめ さとう	牛乳 ふたにく こうやどうふ さつまあげ	たまねぎ ビーマン しょうが キャベツ こまつな しそ こんにやく ほししいたけ にんじん たけのこ ふき	

※中学校への配布献立は、1群・2群（主に体の組織を作る）、3群・4群（主に体の調子を整える）、5群・6群（主にエネルギーになる）の6つの基礎食品群に分けて表示します。

《中学校用》

日曜日	献立	スプーン	主な材料の体内での働き					
			主に体の組織をつくる		主に体の調子を整える		主にエネルギーになる	
			1群	2群	3群	4群	5群	6群
	〈献立表記〉 主食 のみ物 主菜 副菜 汁もの		魚・肉・卵・豆・豆製品	牛乳・乳製品・小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の野菜・果物	米・パン・めん・いも・砂糖	油脂
13	ご飯 牛乳 豚肉のしょうが焼き ゆかり和え 高野豆腐の含め煮	豚肉 高野豆腐 さつま揚げ		牛乳	ビーマン こまつな しそ にんじん	たまねぎ しょうが キャベツ こんにやく 干しいたけ たけのこ ふき	米 砂糖	

裏面も御覧下さい。

東近江市の学校給食の内容について

主食（ごはん・パン・めん）

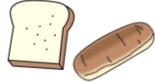
ごはん（週 3.75 回）

○東近江市産米「みずかがみ」を給食センターで炊いています。



パン（週 1 回）

○滋賀県産小麦を20%使用した食パン・コッパン・味付きパンや滋賀県産米「みずかがみ」を50%使用した米粉パンなど、いろいろな種類があります。



※6月、11月、1月は滋賀県産小麦100%を予定していますが、収穫の状況により供給月が変更になる場合があります。

めん（月 1 回）

○滋賀県産小麦を20%使用したソフトめん、中華めんや滋賀県産小麦「ぶくさやか」を100%使用し『こしよし・つやよし・ねばりよし』の三拍子がそろった、三方よしうどんを献立にあわせて提供します。



毎月実施する献立

「食育の日」

毎月19日は、食育の日です。
19日前後にテーマを決めた献立を実施します。

「滋賀の日」

郷土料理や特産物、地場産物を取り入れた献立を実施します。



「お誕生日給食」

生まれてきた喜びをみんなでお祝いします。

「カルちゃん・鉄ちゃん・せんいちゃんの日」

毎日の食事で不足しやすい栄養素（カルシウム、鉄分、食物せんい）を多く含む食材を使用した献立を実施します。



カルちゃん



鉄ちゃん



せんいちゃん

牛乳

○毎日 200cc のパックがつきます。
(牛乳の代わりに発酵乳がつかうことがあります。)



副食（おかず）

- 旬の食材や地場産物を取り入れます。
- 必要な栄養素や食品の組み合わせを考え、栄養バランスがとれた食事内容に配慮し、『生きた教材』となる献立をたてています。
- 自然の味を生かしています。
(だしは、献立にあわせて、煮干し・かつお節・昆布でとっています。)
- うす味を心がけています。



食文化の伝承

「行事食」

昔から伝わる行事食には、幸福や健康を願い、自然の恵みへの感謝の思いが込められています。行事にちなんだ献立を取り入れます。

「食育月間」

6月にテーマを決めて実施します。今年度は、「滋賀の食材を食べよう」をテーマに実施します。

「給食週間」

1月にテーマを決めて実施します。今年度は、「郷土食、地域の味を味わおう」をテーマに実施します。



学校司書とのタイアップ企画

「たのしい絵本給食」

絵本に出てくる料理や食材を取り入れた献立を実施します。



市内の給食施設・職員を紹介します！

東近江市学校給食センター

河合 菊男・野呂 佳孝

蒲生学校給食センター

(A地区：約5,900食)

《幼稚園・幼児園》

- ・蒲生幼児園
- ・八日市幼稚園
- ・長峰幼稚園
- ・玉緒幼稚園
- ・あかね幼児園
- ・ひまわり幼児園
- ・中野むくのき幼児園

《小学校》

- ・蒲生東小学校
- ・八日市西小学校
- ・蒲生西小学校
- ・八日市南小学校
- ・蒲生北小学校
- ・八日市北小学校
- ・布引小学校
- ・玉緒小学校
- ・箕作小学校
- ・市原小学校

《中学校》

- ・朝桜中学校
- ・聖徳中学校
- ・船岡中学校

辻 平・村上 久美子・重田 亜砂美・林 美帆子・浦口 亜友美・西野 香純

能登川学校給食センター

(B地区：約3,600食)

《幼稚園・幼児園》

- ・能登川あおぞら幼児園
- ・ちどり幼児園
- ・能登川にじいろ幼児園
- ・さくらんぼ幼児園
- ・五個荘あじさい幼児園

《小学校》

- ・能登川東小学校
- ・能登川南小学校
- ・能登川西小学校
- ・能登川北小学校
- ・五個荘小学校

《中学校》

- ・能登川中学校

村田 斉・西村 志保・猪田 志奈・山下 真由・平田 愛子

湖東学校給食センター

(B地区：約3,500食)

《幼稚園・幼児園》

- ・建部幼稚園
- ・五個荘あさひ幼児園
- ・永源寺もみじ幼児園
- ・湖東ひばり幼児園
- ・愛東あいあい幼稚園
- ・わかば幼児園

《小学校》

- ・湖東第一小学校
- ・愛東南小学校
- ・湖東第二小学校
- ・愛東北小学校
- ・湖東第三小学校
- ・山上小学校
- ・御園小学校

《中学校》

- ・湖東中学校
- ・愛東中学校
- ・玉園中学校
- ・永源寺中学校
- ・五個荘中学校

野瀬 猪佐雄・北川 美穂・風折 友美・関谷 陽子・長岡 弥咲

食物アレルギー等の対応について

東近江市の学校給食では、除去を基本としたアレルギー対応を行っています。対応には、学校生活管理指導表や病院の診断書、又はそれに準ずる書類が必要です。

対応品目は、卵、乳、小麦、えび、かに、ごま、大豆、いか、たこ、さけ、さばなど種類が特定された魚です。

アレルギー対応については、学校園まで御相談ください。



※東近江市のホームページにも、毎日の給食写真や「献立表」、給食だより「いただきます」、学校給食通信「おおきくなあれ」を掲載しています。ぜひ御覧ください。

