



# おおきくなあれ

令和8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。どうぞよろしくお願い致します。

## 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。



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。(学校給食法 第1条)

### 学校給食の目標 「学校給食法」第2条

<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>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食生活が食にかか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我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> 	

### 学校給食実施基準 参考 文部科学省

	小学校 3～4年生	中学生
エネルギー(kcal)	650	830
たんぱく質(%)	学校給食による摂取 エネルギー全体の 13～20	
脂質(%)	学校給食による摂取 エネルギー全体の 20～30	
食塩相当量(g)	2未満	2.5未満
カルシウム(mg)	350	450
マグネシウム(mg)	50	120
鉄(mg)	3	4.5
ビタミンA(μg RAE)	200	300
ビタミンB1(mg)	0.4	0.5
ビタミンB2(mg)	0.4	0.6
ビタミンC(mg)	25	35
食物繊維(g)	4.5以上	7以上

**東近江市の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。  
 対応には、学校生活管理指導表や病院の診断書等の書類が必要です。学校園まで御相談ください。

# 東近江市の学校給食

東近江市内で約12,000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 の二つにわけ、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入替えることがあります。また、施設の形態が異なるため、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

## 〈本 部〉東近江市学校給食センター

### 〈A地区〉蒲生学校給食センター



- 《幼稚園・幼稚園》 ・ひまわり、中野むくのき、あかね、蒲生幼稚園 ・長峰、玉緒、八日市幼稚園
- 《小学校》 ・玉緒、八日市南、箕作、八日市北、八日市西、布引、市原、蒲生東、蒲生西、蒲生北小学校
- 《中学校》 ・聖徳、船岡、朝桜中学校

### 〈B地区〉能登川学校給食センター

- 《幼稚園・幼稚園》 ・さくらんぼ、五個荘あじさい、ちどり、能登川あおぞら、能登川にじいろ幼稚園
- 《小学校》 ・五個荘、能登川東、能登川西、能登川南、能登川北小学校
- 《中学校》 ・能登川中学校

### 湖東学校給食センター

- 《幼稚園・幼稚園》 ・わかば、永源寺もみじ、五個荘あさひ、湖東ひばり幼稚園  
・建部、愛東あいあい幼稚園
- 《小学校》 ・御園、山上、愛東南、愛東北、湖東第一、湖東第二、湖東第三小学校
- 《中学校》 ・玉園、永源寺、五個荘、愛東、湖東中学校



## 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：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、めん：滋賀県産小麦を100%使用しています。

### 副食（おかず）

○旬の食材や地場産物を取り入れています。



○必要な栄養素や食品の組合せを考え、栄養バランスがとれた食事内容に配慮し、『生きた教材』となる献立を立てています。

○自然の味を活かしています。

（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。



### 牛乳

○200ccのパックがつかます。

給食の牛乳は、滋賀県内の乳牛からとれたものです。

### 食文化の伝承、特色のある献立

#### 「行事食」

行事にちなんだ献立を実施。

#### 「食育の日」

毎月19日の食育の日に合わせて、テーマを決めた献立の日。

#### 「滋賀の日」

郷土料理や特産品、地場産物を取り入れた献立の日。

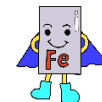
#### 「カルちゃん・鉄ちゃん・せんいちゃんの日」

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の日。

カルちゃん

鉄ちゃん

せんいちゃん



#### 「減塩の日」

幼少期からうす味に慣れるよう、減塩を意識した献立の日。



#### 「お誕生日給食」

誕生日をみんなでお祝いします。

#### 「食育月間(6月)」

今年度は、「カルちゃん、鉄ちゃん、せんいちゃんについて知ろう!」をテーマに実施予定。

#### 「給食週間(1月)」

今年度は、「全国味めぐり」をテーマに実施予定。

### 地産地消の取組

給食を通して、地域とのつながりを深めます。

使用する生鮮野菜は、市内産を優先して使用する予定をしています。



### 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などを取り入れた献立を実施します。

