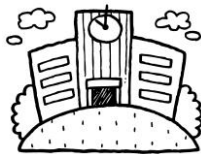


おおきくなあれ

令和6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いたします。

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。次のとおり、目的や七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

<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>健康!</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>		

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の二つにわけ、一週間の中で献立をずらしています。

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

※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。

給食費について

○年間の給食回数は、幼稚園・保育園・小学校 185回、中学校 189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。
※今年度4月から給食費を改定しています。

《月額》	
幼稚園	3,400円
小学校	4,400円
中学校	5,000円

○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。

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(エネルギーのもとになる)、赤(体をつくるもとになる)、緑(体の調子を整える)の三つのグループにわけて表示します。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。御家庭でも三つのグループの食品を組合せ、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	主な材料と体内での働き		
			黄 エネルギーのもとになる	赤 体をつくるもとになる	緑 体の調子を整える
12金	ごはん 牛乳 たらからのからあげ <small>骨に注意</small> じゃがいものいためもの とうふのみそ		こめ でんぷん なたねあぶら じゃがいも	牛乳 たら とりにく とうふ あぶらあげ みそ	にんじん たまねぎ だいこん あおねぎ

※中学校への配布献立表は、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)の六つの基礎食品群にわけて表示します。

《中学校用》

日曜日	こんだて	スプーン	主な材料と体内での働き					
			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 飲み物 主菜 副菜 汁物		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
12金	ご飯 牛乳 鱈のから揚げ <small>骨に注意</small> じゃがいもの炒め物 豆腐のみそ汁		たら 鶏肉 豆腐 揚げ みそ	牛乳	にんじん 青ねぎ	玉ねぎ 大根	米 でん粉 じゃがいも	なたね油

裏面も御覧ください。

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 100% 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。

○めん(月 1 回)

滋賀県産小麦を 100% 使用したソフトめん・中華めんや滋賀県産小麦「びわほなみ」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合わせて提供します。



牛乳

○毎日 200cc のパックがつきます。給食の牛乳は、滋賀県内の乳牛からとれたものです。



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。



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。

○給食で使用する生鮮野菜は、市内産や県内産を優先して使用する予定をしています。

〈令和4年度の地場産活用率〉

27.1%(重量ベース)

〈令和5年度の実績使用野菜(産地)〉 ※一部紹介
ねぎ(八日市、能登川)、だいこん(能登川)、白菜(湖東、能登川)、キャベツ(八日市、永源寺)、ほうれんそう(永源寺、能登川)、人参(八日市)、たまねぎ(能登川)、きゅうり(八日市)



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)」

今年度は、「いろいろな食材を知ろう」をテーマに実施する予定です。

「給食週間(1月)」

今年度は、「近江の伝統野菜、近江の食材を知ろう」をテーマに実施する予定です。



特色のある献立

「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を実施します。

「滋賀の日」

郷土料理や特産品、地場産物を取り入れた献立を実施します。

「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

「お誕生日給食」

お誕生日をみんなでお祝いします。

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・受配校園を紹介します！

東近江市学校給食センター〈本部〉

蒲生学校給食センター (A 地区)

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

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

《中学校》 ・聖徳中学校 ・船岡中学校 ・朝桜中学校



能登川学校給食センター (B 地区)

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

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

《中学校》 ・能登川中学校

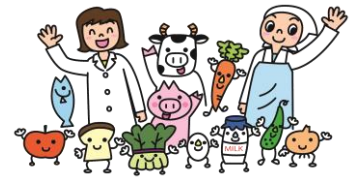


湖東学校給食センター (B 地区)

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

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

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



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は、毎日の給食写真や食育・レシピ動画を掲載しています。ぜひ御覧ください。
「トップページ→子育て・学校教育→給食」

