



毎日食べよう おいしい給食!

週5日の完全給食が9月からスタートします

市民の皆さんから多くの意見をいただいてきた「週5日の給食」。

児童・生徒、保護者、教職員を対象に、給食に関するアンケートを実施するなど、給食と弁当のあり方について検討を重ねてきました。

いよいよ9月から小・中学校の学校給食が、週4日から週5日の給食へと移行します。あわせて、給食センターから給食を配送している幼稚園も週5日の給食となります。

成長期の皆さんに、笑顔になれる美味しい給食をお届けします。

栗東市長

竹村 健



おいしく、安全・安心な地元産農産物の活用を継続し、給食をとおして育ち盛りの子どもたちを支えていきます。

コロナ禍では、黙食など我慢を強いられた子どもたちですが、これからは給食の時間が友達や先生と一緒に食べる楽しみと会話を楽しむ交流の時間となることを願っています。

給食は、栄養バランスのとれた食事の提供により、子どもたちの健全な発達を促します。また、みんなで一緒に楽しく「食べる」体験を通じて、人間関係を育てる「コミュニケーション」の場でもあります。

令和5年度施政方針「自己肯定感が高く、笑顔にあふれた子どもを育むまち」の取組みの一つとして、私の選挙公約でもある「学校給食5日制」が、いよいよ9月から始まります。



大切にしていること

学校給食は栄養バランスのとれた豊かな食事の提供で、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達と健康の保持・増進のために実施されています。

伝統的な食文化の継承 旬の食材や伝統的な行事食

滋賀や栗東の郷土料理を献立に取り入れています。

毎月、湖魚や滋賀県の特産物を使用し、伝統的な食文化を伝えていきます。4年生では、目川田楽にちなんだ「菜めし田楽給食」を実施しています。



目川田楽は、串に刺した豆腐を焼いてみそを塗ったもの。現代のおでんの元祖とも言われています。

江戸時代、岡地域にあった休憩所「目川立場」の名物で、季節の菜めしとともに提供されていました。

〈滋賀県の日〉〈栗東食材の日〉

「5月のこんだて」から



ごはん、牛乳、
いさざのカリン揚げ、
きゅうりの酢の物、
かしわのじゅんじゅん
滋賀県の食材
いさざ、牛乳、米粉、
赤こんにやく（特産物）
栗東食材
米、たまねぎ

〈行事食〉

「5月のこんだて」から



「端午の節句」献立
たけのごはん、
牛乳、
あじの塩こうじ揚げ、
切干大根のうま煮、
わかめのすまし汁、
かしわもち

地産地消

本市で作られた米、豆腐、本市や滋賀県で作られた野菜などを積極的に使用し、地産地消を推進します。



▲栗東産タマネギの搬入

安全・安心な食材の使用

すべての食材の産地と加工地を納入業者から確認しています。
和風のだしは、削り節や昆布からとり、野菜、果物、肉、牛乳は、国内産のものを使用しています。

栄養バランスのよい食事

献立は、文部科学省の「学校給食実施基準」を参考にし、児童生徒の健康状態や喫食状況などを考慮し作成。特に家庭で不足しがちなカルシウム、鉄、ビタミン、食物繊維などが摂取できるように工夫しています。

また、子どもの嗜好に偏ることなく、かみ応えのある食材や料理を献立に取り入れるなど、献立が「生きた教材」となるようにさまざまな食品を使用しています。

日本型の食事

米飯を主食に多様な食品を使ったおかずを組み合わせた「日本型食生活（二汁二菜）」の献立を基本としています。味付けは素材の味を生かすために、うす味で調理しています。

食物アレルギー対応

卵乳が含まれている献立については、除去食を提供します。加工品などは、可能な限りアレルギー物質が少ないものを使用するようにし、1食の献立の中に、多くのアレルギー物質が含まれていないようにします。

衛生面に配慮した調理

食中毒防止のため、加熱調理（中心温度が75℃で1分以上保っていることを確認）をしています。

調理時の衛生管理、保管時の温度管理を徹底しています。

心を込めて作っています。食缶が空っぽになって返ってくると、とてもうれしいです。

調理師
宮垣 有貴さん



園学校給食共同調理場

TEL 552-0001
FAX 552-8413