

図 学校給食課 (32) 1716  
給食施設整備課 (22) 2091



ごはんは、高島産の環境こだわり米コシヒカリを野菜等は、地元産の旬の食材を取り入れていきます。食育の取り組みや給食メニューの一部を紹介しています。

高島産食材を活用した給食

4つの学校給食センター(マキノ・今津・新旭・安曇川)では、市内小中学校18校の学校給食約3500食(1日当たり)を提供しています。

高島産の食材を生かし、季節感や年中行事にも心配りして献立を考え、手作りの味を大切にしたい安心安全な給食の提供に努めています。お米は高島産コシヒカリを100%使用し、高島産野菜の使用率の向上にも取り組んでいます。また、学校では、野菜農家の方を学校に招いた授業や子どもたちから農家の方へのメッセージ作成などを通して、地元農家の方との交流を深めています。

食育については、子どもたちが給食を通して、健康的に過ごすための食生活を知り、望ましい食習慣を身に付けられるよう、特色ある授業に取り組んでいます。昨年度は、滋賀県が推進する「湖っ子食育大賞」で、新旭北小学校が、残食0を目標とした給食すごろくや残食チエッ



児童生徒からのメッセージ



食育授業で作成した給食すごろく

ク表で学校全体の残食率の削減に取り組んだことが高く評価され、優秀賞を受賞しました。

もりもり高島っ子の日

毎月の食育の日を「もりもり高島っ子の日」とし、食育目標を決めて、テーマに沿った献立を提供しています。

7月の食育目標は、「夏の食生活について知ろう」で夏を元気に乗り切るための食事や間食のとり方について知り、夏休みの食生活に生かせるよう、献立のテーマを「暑さに負けない給食」としています。

毎月の食育目標 (抜粋)

○もりもり食べよう給食

給食の内容や意義を知り、残さず食べることの大切さを伝えています

○かみかみ給食

噛むことの効用を知り、よく噛んで食べる習慣づくりの機会としています



「かみかみ給食」  
アジのたつた揚げ くきわかめのきんぴら 魚そうめん汁 発芽玄米ごはん ココア牛乳

高島デー

表紙撮影日の給食です!

地場産物や郷土料理など高島市にゆかりのある献立を取り入れて調理しています。



だいこんのそぼろ煮 揚げえび豆 こまつなサラダ 黒米ごはん 牛乳

季節に応じたメニュー



お花見給食



びわ湖の日



七夕給食



お月見給食

給食レシピを紹介します!

レシピの一部をご紹介します!

学校給食センターでは、成長期の子どもが毎日、元気に過ごせるように栄養バランスのとれた献立を提供しています。

ご家庭にむけて、主食・主菜・副菜ごとに分類し、学校給食のレシピを市のホームページで紹介しています。ぜひ子どもと給食の献立を再現してみてください。

詳しくは市のホームページをご覧ください。



ピワマスのてり焼き

◆材料 (4人分)

- ピワマス…4切れ
- 醤油 …大さじ1.5
- みりん …大さじ1.5
- 酒 …大さじ1
- 砂糖 …大さじ1



◆作り方

- ①ピワマスはAの調味料の半量で下味をつけて焼く。
- ②Aの残りの調味料と砂糖を合わせ、耐熱容器に入れ、電子レンジで加熱する。(砂糖が溶ければOK)
- ③焼いたピワマスに②のたれをかける。

給食センターの集約化

少子化に伴う児童生徒数の減少や施設の老朽化等から、市内4つの学校給食センターを、今津学校給食センターと安曇川学校給食センターの2か所に集約します。令和6年9月から、2つの給食センターで調理した給食を市内小中学校18校に提供する計画です。現在、炊飯ラインや食器類洗浄機等の設備の更新、安定して学校給食が提供、運搬できる体制づくりなど、準備を進めているところです。これからも、安心安全な学校給食の提供に向けて取り組んでいきます。



左上…食材を洗うようす/右…調理のようす/左下…調理した給食を学校ごとに取り分けているようす