

らんちたいむ

令和4年度4月号
大津市教育委員会

楽しく食べよう



大津市食育推進キャラクター
“おぜんちゃん”

ご入学・ご進級おめでとうございます。

新型コロナウイルス感染症対策のため、制限の多い給食時間となりますが、児童生徒のみなさんが楽しく給食が食べられるように、安全に留意し心を込めておいしい給食を提供していきたいと思えます。

また、毎月発行する「らんちたいむ」で、食に関する情報をお伝えします。1年間どうぞよろしく願います。



学校給食（主食の曜日）について

大津市では、1週間のうち、米飯は4回、パンは1回となります。それぞれの主食の曜日は次の表のとおりです。

☆令和3年度と変更はありません

区分	対象校	主食の曜日
単独校 ①葛川小学校・中学校 ②志賀中学校	【小学校：1校】 【中学校：2校】 葛川小学校・中学校 志賀中学校	米飯：月・火・水・金 パン：木 めん：第2週月曜（不定期）
③北部学校給食共同調理場	【小学校：13校】 小松、木戸、和邇、小野、伊香立、 真野、真野北、堅田、仰木、仰木の里、 仰木の里東、雄琴、坂本 【中学校：4校】 伊香立、真野、堅田、仰木	米飯：月・火・水・金 パン：木 めん：第2週月曜（不定期）
④南部学校給食共同調理場	【小学校：8校】 日吉台、下阪本、唐崎、志賀、比叡平、 藤尾、長等、逢坂 【中学校：3校】 日吉、唐崎、皇子山	米飯：月・火・水・金 パン：木 めん：第3週火曜（不定期）
⑤東部学校給食共同調理場	A 【小学校：8校】 中央、平野、膳所、富士見、晴嵐、 石山、南郷、大石	米飯：月・火・木・金 パン：水 めん：第3週金曜（不定期）
	B 【小学校：7校】 田上、上田上、青山、瀬田、瀬田南、 瀬田東、瀬田北	米飯：月・水・木・金 パン：火 めん：第3週木曜（不定期）
	C 【中学校：9校】 打出、粟津、北大路、石山、南郷、 田上、青山、瀬田、瀬田北	米飯：火・水・木・金 パン：月 めん：第3週月曜（不定期）

※小学生の保護者・児童のみなさんには、米飯の曜日に合わせて「飯碗」をご持参いただくこととなり、ご負担をおかけしますが、ご理解とご協力をお願いします。

学校給食（内容）について

米飯（週4回）

◇大津市の米農家さんにご協力いただき、大津市産米を中心に提供する予定です。お楽しみに！

- ・大津市産「キヌヒカリ」、滋賀県産「みずかがみ」を使用し、大麦を7%混ぜた「麦ごはん」です。
- ・大津市産「みずかがみ」を100%使用した「白ごはん」も登場する予定です。
- ・「赤飯」や、発芽玄米を10%混ぜた「発芽玄米ごはん」なども登場する予定です。



パン（週1回）

◇令和4年度から、全て滋賀県産小麦を100%使用したパンになります。

- ・主食としておかずと一緒に食べるため、市販のパンよりも砂糖や油脂を控えています。

めん（月1回程度）

◇令和4年度から、全て滋賀県産小麦を100%使用しためんになります。

- ・近江うどん「三方よし」、ソフトめん（ソフトスパゲティ式めん）に加えて、中華めんが新しく登場します。



飲料

◇ほぼ毎日、牛乳が1本（200ml）つきます。

◇令和4年度から、月2回程度飲むヨーグルトが登場します。

副食（おかず）

◇行事食、郷土料理、外国料理等を取り入れ、バラエティに富んだ献立にします。また、よくかんで食べることをテーマとした「かみかみデー」や、残さず食べることにチャレンジすることをテーマとした「残さず食べようデー」なども取り入れます。

◇地場産物（琵琶湖の魚、大津市産の米・野菜など）を活用します。

◇家庭でとりにくい食品（いも類、豆類、野菜類など）や不足しがちなミネラル、ビタミン類、食物繊維が多くとれるように工夫します。

◇和風のだしは、昆布やかつお節、煮干しからとり、うま味を大切に、調理はできる限り手作りを基本にします。

給食時間の約束について

「新しい生活様式」を踏まえた、新型コロナウイルス感染症対策に取り組みながら、楽しい給食時間となるよう、次の約束についてご協力をお願いします。また、一人ひとりが「残さず食べること」を意識して食べていただけると嬉しいです。

<p>1. 教室内の換気、机の上の片付けなど、食事の環境を整えましょう。</p> 	<p>2. 給食の前後に、せっけんできれいに手を洗いましょう。</p> 	<p>3. 給食当番は、必ず健康チェックをし、身じたくを整えましょう。体調が悪い場合は、当番を交代してもらいましょう。</p>
<p>4. マスクは、「いただきます」のあいさつの後に外し、清潔な場所に片付けましょう。</p> 	<p>5. 前を向いて、静かに食べましょう。「黙食」をお願いします。</p> 	<p>6. 「もう一口食べる」「初めて食べるものでもチャレンジして食べてみる」など、食べ残しのことや健康のことを考えて、給食を残さず食べましょう。</p>