



# スクールランチ



近江八幡市教育委員会  
学校給食センター  
0748-37-5110



## 今月の食育目標

### 学校給食について知ろう!



ご入園・ご入学・ご進級おめでとうございます。  
学校給食では、成長期の子どものための、心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた食事を提供しています。給食を「生きた教材」として、食品の種類や特徴、栄養バランスのよい食事や地域の食文化を学び、感謝の心や協力し合う心を養うことを目標としています。

## ★はぐくむ・つなぐ近江八幡市の学校給食★

近江八幡市では、学校・家庭・地域がつながり、子どもたちの健全な体と豊かな心を育む学校給食をめざして取り組んでいます。



牛乳・・・滋賀県産の牛乳で、毎日1本(200ml)つきます。

### 主菜・副菜・汁物

- 旬の食材を取り入れ、季節感のある献立にします。
- 新鮮でおいしい、地元の食材を積極的に使用します。
- 家庭で不足しがちな栄養素を補つため、豆類、芋類、海そう類、野菜、魚などを積極的に使用します。

### 主食

米・・・近江八幡市産のコシヒカリを使用します。  
パン・・・月2回(水曜日)  
めん・・・月2回(木曜日)  
※パン・めんのお麦は、滋賀県産100%です。

## 特色ある献立の紹介

### 「はちまんの日」

毎月「8」のつく日は、地元の野菜や特産品、びわ湖の魚などを使用した献立です。近江八幡市や滋賀県の郷土料理も登場します。



### 「和食の日」

旬の食材を使用して、食材の持ち味を生かした調理法や、年中行事とかかわった豊かな食文化など、「和食のよさ」を見直す日です。



### 「減塩の日」

素材の味を生かしたうす味でもおいしい料理を味わい、減塩の必要性やうす味に慣れることの大切さを考える日です。



### 「かみかみの日」

かみごたえのある食材を使用し、かむことを意識して食べる日です。かむことの効果を表した「ひみこのはがいーぜ」を合言葉にして取り組みます。



## おねがい ～保護者のみなさまへ～

お子さんの給食当番がまわってきましたらご家庭でも体調の確認をお願いします。また、エプロンの洗濯もご協力をお願いします。



毎月、献立表&スクールランチをお子さんを通じて配布します。ご家庭でも学校給食や食育について話題にしていただけたらと思います。また、学校給食センターホームページやライン配信においても情報発信していますので、ぜひ、ご活用ください。

## おすすめ給食レシピ

### ほうれんそうキッシュ

～4/27のこんだて～

ほうれん草とツナが入った洋風卵焼きです。給食で大人気!ご家庭でもかんたんに作れるレシピです。詳しくは、ホームページをご覧ください。レシピ動画もあります。



★市内産食材★  
キャベツ 春キャベツ きゅうり  
青ねぎ 大根 チンゲンサイ

★県内産食材★  
にんじん はくさい こまつな  
ほうれん草 もやし みつば

スマートホンやタブレットで検索してください。

