



# 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



## 今日の食育目標

### 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、成長期の子ども達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にしています。

## ～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、子ども達の健全な体と豊かな心をはぐく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。

**★主食**  
米…近江八幡市産の「みずががみ」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。



**★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うため、豆類、芋類、海苔類、野菜、魚などを積極的に使用します。

素材の味を生かして、減塩に取り組んでいます。

## 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」を合言葉に取り組みます。



## 近江牛



近江牛は、「神戸牛」「松坂牛」と並び、日本三大和牛のひとつで、400年以上前から、滋賀県で育てられてきた歴史があり、日本最古のブランド牛です。近江八幡市やその周辺の地域で育てられています。きめ細かい肉質で、やわらかく、脂の甘みと香りが特徴です。

※「近江八幡市内産近江牛消費拡大事業(食べよう近江牛)」により学校給食に近江牛を提供します。

## おすすめの給食レシピ

### キャベツのしそひじきあえ

～4/23のこんだて～

サッと和えるだけの簡単レシピ。キャベツも、しその香りでさっぱりおいしく食べられます！  
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★

米 キャベツ 春キャベツ  
きゅうり 青ねぎ

### ★県内産食材★

牛乳 小麦 白菜 大根  
こまつな ほうれん草 みつば

スマートホンやタブレットで検索してください。

