

中学校給食がはじまります

圏保健給食課 ☎・☎(582)1143 ☎(582)9441

学校生活9年間において、子どもたちが成長し、「食」の大切さを育む、^{はく}「おいしい、温かい学校給食」の提供に向けて、小学校と同じ自校方式の中学校給食を採用しています。



守山南中学校で 給食がはじまります

昨年度に着工し、工事を行っていた守山南中学校の給食調理場(第二体育館棟)が、6月に完成しました。

学校現場と連携してアレルギー対応や給食指導の確認、調理委託業者による試し炊きなど、さまざまな準備を経て9月から給食の提供が始まります。



守山南中学校 給食調理場

ほかの公立3中学校でも 給食施設の整備をしています



市立守山中学校 給食調理場

市立守山中学校、守山北中学校、明富中学校の3校については、令和3年度中に給食施設の整備を行い、令和4年9月からの給食開始を目指して、取り組みと準備を進めています。

(完成イメージ図)



明富中学校 給食調理場



守山北中学校 給食調理場

食事は一期一会

多くの人たちのご尽力により、長年の願いであった中学校給食が、本年9月からの守山南中学校を皮切りに、令和4年9月には全中学校で実施されます。

さて、私たちは、生き物の命をいただくことで、その恩恵にあずかっています。食と命はすべてにおいてつながっているのです。「いただきます」は食べられること、「ごちそうさまでした」は生かされていることへの感謝のしるしです。給食を通して、一期一会の食事を大切に思う心を^{はく}育んでまいります。

これから、成長期の大事な時期にある子どもたちが、給食を通じて「食育」についての関心を高めることができますよう、保護者の皆さまにはご協力をよろしくお願いいたします。



教育長
向坂 正佳

中学校給食がはじまります

守山南中学校の給食室は、国の厳しい基準に適合した施設となっており、徹底した衛生管理と最新の調理機器を備えているとともに、作業動線も考慮された施設になっています。また、食物アレルギーに対応するための専用の調理区画を設けるなどの工夫を行っています。

ほかの中学校で整備中の給食室についても、給食を作る人と食べる人に配慮した施設となります。

給食を作る人と
食べる人に
配慮した
最新の給食室

完成した守山南中学校の給食室



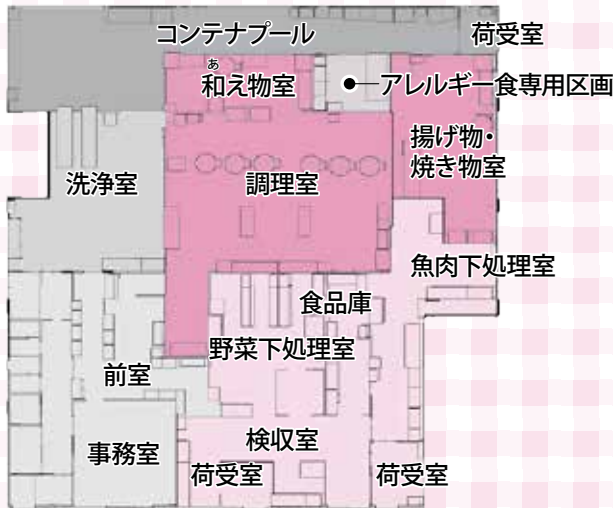
野菜下処理室
野菜を3回洗い、汚れを取り除きます。



調理室
煮物や汁物、炒め物などを調理します。



揚げ物・焼き物室
フライや天ぷら、揚げパンなどの揚げ物や、焼き魚などの焼き物を調理します。



アレルギー食専用区画
食物アレルギーに対応した調理を行います。



洗浄室
食器、食缶、コンテナなどを洗浄します。



検収室
野菜の根を切ったり、皮をむいたりします。



荷受室
野菜、魚・肉、ご飯・牛乳など食材に応じた荷受室があります。

中学校給食がはじまります

中学校給食においても小学校で培った自校給食の良さをいかし、調理場が身近にあることや調理員とのふれ合いなどを通して、温かい給食や子どもの状況に沿ったきめ細やかな対応などを継続します。

また、子どもたちが食に関する正しい知識や望ましい食習慣を身に付け、適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図るとともに、地域の産物を活用するなか、地域の食文化や食にかかわる歴史などを理解し尊重する心を育むよう、食育を推進してまいります。

自校方式の
給食メニューに
食育の工夫

給食は食に関する指導の「生きた教材」

①さまざまなテーマの献立の日を設けます

おなかすっきりの日、守山の日、滋賀の日、もりもりの日、全国味めぐりの日、世界味めぐりの日 など

②地場産物を活用した食育を進めます

モリヤマメロン、ぶどう、守山矢島かぶらなどのもりやまブランドの品目、守山産環境こだわり米、守山産果物のジャム、そのほか守山産・滋賀県産の野菜や湖魚 など

地産地消を推進します

地産地消をすすめるため、生鮮物資(野菜)と主食(米、パン、麺)について、品目ベースと重量ベースの2つの指標を定めています。目標達成に向けて、地場産物の安定的な確保と使用拡大に努めてまいります。

目標の指標(2025年)

- ・生鮮物資・主食の品目ベース＝守山産：15%、県内産：35%
- ・生鮮物資・主食の重量ベース＝守山産：35%、県内産：55%

※算出方法

品目ベース＝ 地域産の品目数 / 年間の発注品目数

重量ベース＝ 地域産の重量 / 年間の全重量

(※県内産の数値は、守山産を含む)



守山の日(テーマ献立)

美崎大根のサラダ、鶏肉のマーマレード焼き、シチュー、パン、牛乳



滋賀の日(テーマ献立)

近江牛のカレー、湖魚のフライ、ツナサラダ、ご飯、牛乳



給食に使われる地場産野菜(例)

守山矢島かぶら

※上記はいずれも小学校給食の写真です。



なかやま たかこ
中山 隆子 栄養教諭

中学校の子どもたちにも、栄養バランスのよいできたての給食を食べてもらえることをとてうれしく思います。

地域の食材をできるだけ活用し、子どもたちに給食を通して守山の自然や環境、産業について知ってもらうきっかけとし、食育を推進するとともに、安全安心でおいしい給食を提供します。