

もりもりげんき 給食週間号

令和7年1月 日野町教育委員会

1月24日～1月30日は「全国学校給食週間」です！

日野町では、1月20日(月)～1月24日(金)に実施します

給食週間中の献立を紹介します

1月20日(月) テーマ：姉妹都市「韓国」

「麦ご飯、牛乳、クッパ、肉団子の甘酢がらめ、春雨サラダ」

日野町の姉妹都市「韓国」は日本に一番近い外国です。韓国の慰山面と日野町が姉妹都市の関係に結んだのは平成2年です。日野町の小野という字にある鬼室神社がきっかけとなって日野町と慰山面とは友好を深めています。

この日は、韓国の発酵調味料であるコチジャンを使ってクッパにします。クッパの「クッ」はスープや汁物を、「パブ」はご飯を表します。つまり、クッパとはスープご飯を意味しており、韓国では昔から食べられている伝統的で庶民的な料理です。



1月22日(水) テーマ：滋賀県の味

「麦ご飯、牛乳、近江牛の牛丼、かぶのみそ汁」

日本には三大和牛と呼ばれる「近江牛」「松阪牛」「神戸牛」の3つのブランドがあります。その中でも「近江牛」は400年以上の歴史があり、戦国時代には高山右近という戦国武将が、牛肉を蒲生氏郷等にふるまったという史実が残っているそうです。江戸幕府の第5代将軍・徳川綱吉が出した「生類憐みの令」によって、動物を殺して食べることが禁止された時にも、彦根藩では味噌漬けにした牛肉を反本丸という養生薬として売り出し、江戸の將軍家にも献上していました。近江牛は、大名や將軍にも口にされた由緒ある食べ物だったのです。今回使用する近江牛は、県の事業を活用して提供します。そして、みそ汁に使う味噌は、調理員の手作り味噌を使用します。



1月24日(金) テーマ：地元の食材

「麦ご飯、牛乳、鹿肉カレー、ビーンズサラダ、日野菜ピクルス」

日本では、シカやイノシシなどの野生動物が農作物を食べる被害が深刻になっています。日野町でも被害を防ぐために野生動物を捕まえています。それを食材として給食に提供する取り組みを平成22年より行っています。24日(月)は日野町で獲れたシカを鹿肉カレーにさせていただきます。全て手作業で解体・加工をしてもらっています。美味しさだけでなく、改めて「環境問題」について考え、「命をいただく」ことに感謝の気持ちを込めて、いただきますの挨拶をしっかりとしましょう。

1月21日(火) テーマ：タイムスリップ

「コッペパン、牛乳、クジラのケチャップソース、キャベツサラダ、野菜スープ」

日野町の給食は、南比都佐小学校が昭和33年に、西大路小学校が昭和34年に、日野小学校は昭和35年に、必佐小学校と桜谷小学校は昭和38年に給食がはじまりました。昭和30年代の学校給食の献立といえば、「パン・脱脂粉乳・おかず」という組み合わせが多く、おかずもサラダだけだったり、パンに合うとは思えない煮物が登場していました(洋食の味に馴染めなかったため和食のおかずをつけていたよう)。給食が始まったころは、「栄養を取る」という目的だけでしたが、今では食べ物について様々なことを勉強する「食育」という目的も加わっています。

1月23日(木) テーマ：滋賀県の味

「近江うどん、牛乳、鶏うどん汁、わかさぎの唐揚げ、赤こんにゃく煮」

滋賀県には、日本で一番大きい湖、びわ湖があります。びわ湖には約50種類の魚、約40種類の貝が住んでいます。ホンモロコやイサザなど、びわ湖でしか見られない生き物もいます。わかさぎは、ウロコと皮が薄く、骨も柔らかいので、丸ごと食べる料理に適しています。今日は、「から揚げ」にさせていただきます。「赤こんにゃく煮」の赤こんにゃくは、近江八幡の名物で三酸化鉄という鉄分で赤く染められています。こんにゃくが赤いのは、華やかなものを好んでいた織田信長が赤く染めさせたなどの説があります。

給食ができるまでには、食べ物を作る人、運ぶ人たちがいます。多くの人の力があって給食は作られ、食べることができます。感謝をして、残さずいただきます。

感謝して食べよう！

みなさんのもとに給食が届くまでに、
たくさんの人が関わっています



調理員の手作り味噌

昨年の1月、JAで味噌づくりが行われ、日野小学校と日野中学校の給食調理員が、学校給食用の味噌2樽分(約50kg)を作りました。日野町産の大豆と米を使用しています。1月22日に、この「調理員の手作り味噌」を使います。味わって食べてみてください。今年の1月にも調理員が味噌作りを行います。来年の1月もお楽しみに！



学校給食の「安心・安全」はどのようにして守られているのか？

学校給食には「学校給食衛生管理基準」が定められており、給食を提供するまでの過程において遵守すべき事項がいくつもあります。これらの基準をクリアした給食が、日々子どもたちに提供される仕組みになっています。

「学校給食衛生管理基準」に示されている事項(一部)

●食品は鮮度のよい衛生的なものを
選定するよう配慮すること。



●食肉類、魚介類、野菜類など、種類
ごとにそれぞれの調理用器具、容器
を備えること。



●検食は、あらかじめ責任者を定め
て児童生徒の摂食開始30分前まで
に行うこと。



●献立ごとに調理作業の手順等を示
した調理作業工程表及び食品の動線
を示した作業動線図を作成すること。



●給水栓は直接手指で触れることの
ないよう、レバー式等であること。



●調理した食品は調理後2時間以内
に給食できるよう努めること。



今年使用した地場産の野菜を納入いただいた 農家のみなさんをご紹介します！

※順不同

- ・藤澤登美枝さん(西大路)・・・さつまいも
- ・廣島美代子さん(西大路)・・・玉葱・じゃがいも
- ・飯室清治さん(西大路)・・・玉葱
- ・椎美喜代さん(西大路)・・・さつまいも・じゃがいも
- ・森口與総次さん(西大路)・・・じゃがいも
- ・大西賢司さん(鎌掛)・・・小松菜・水菜
- ・(株)ひのでファームさん(必佐)・・・人参
- ・はらっぱ農園さん(必佐)・・・人参・キャバツ・さつまいも
- ・JA グリーン近江日野農産物加工施設さん(鎌掛)・・・日野菜

- ・山田吉一さん(西桜谷)・・・玉葱
- ・加納五郎次さん(東桜谷)・・・大根・玉葱・じゃがいも
- ・古道紀美子さん(東桜谷)・・・大根・玉葱・じゃがいも・ズッキーニ
- ・農業委員さん(大窪)・・・さつまいも

加納五郎次さん からのメッセージ♡

「有機栽培を基本とし、
安心・安全のため農薬
の使用を控えています」



新鮮！
栄養たっぷりの
地元の野菜です！



藤澤登美枝さん からのメッセージ♡

「地元日野産の
新鮮野菜をいっ
ぱい食べて、元
気で楽しく学校
生活を送ってく
ださい」



地産地消とは

地産地消とは、「その地域で生産した物」を「その地域で消費」することです。
地産地消のメリットは、いつ・どこで・どんな人が作った物がハッキリとわかるので、買う人が安心できます。また、食べ物を作ったその土地で食べるので、運ぶ距離が短くてすみ、輸送中に出る排出ガスも少なくなります。
その土地の気候や風土にあった農産物は、農薬等をたくさん使わなくても自然のエネルギーで豊かに実るため、安全で栄養価が高く、何より新鮮でおいしいです。また、自分たちが暮らす地域のことをよく知るきっかけにもなり、食文化をつなげていくことにもなります。そして、地域を元気にしてくれます。

安心 環境 栄養価 新鮮 元気 食育



Let's cooking! 学校給食の献立レシピ

「日野菜チャーハン」

<材料>4名分

- ・米 3合
- ・日野菜の葉 50g (塩もみ 小さじ 1/2)
- ・鶏ガラスープ 大さじ1
- ・塩 小さじ 1/3
- ・こしょう 少々
- ・濃口しょうゆ 大さじ1
- ・ごま油 小さじ 1/3
- ・卵 2個

給食での炊き込み
チャーハンの作り方を
紹介します！

<作り方>

- ①洗米する。
- ②日野菜の葉を塩もみして水気を切り、3cm 幅に切る。
- ③米に日野菜の葉と調味料を合わせて入れ、水を3合のメモリに合うように入れて、炊飯器で炊く。
- ④卵を溶きほぐし、スクランブルエッグを作る。
- ⑤炊き上がったご飯に、スクランブルエッグを入れて混ぜたら完成！

「豚肉のスタミナ焼き」

<材料>4名分

- ・豚肉スライス 240g
- ・濃口しょうゆ 大さじ1
- ・酒 小さじ1
- ・おろしにんにく 小さじ 1/2
- ・りんごピューレ 大さじ1
- ・みりん 小さじ1
- ・ケチャップ 大さじ1
- ・みそ 大さじ1
- ・砂糖 小さじ1
- ・たまねぎ 1個
- ・キャバツ 1/8 個(120g)
- ・油 適量
- ・ウスターソース 小さじ1

<作り方>

- ①玉ねぎは皮をむき、くし切りにする。キャバツは一口大に切る。
- ②Aの調味料を合わせ、豚肉に下味をつける。
- ③フライパンに油をひき、豚肉を炒める。
- ④肉の色が変わったら、玉ねぎ・キャバツを入れ炒め、仕上げにウスターソースで味を整える。

「クッパ」

<材料>4名分

- ・豚肉スライス(牛肉) 150g
- ・もやし 1袋
- ・にんじん 1/3 本
- ・青ねぎ 1本
- ・おろしにんにく 小さじ 1/2
- ・ごま油 小さじ 1/3
- ・コチジャン 大さじ1
- ・鶏ガラスープ 大さじ1
- ・塩 少々
- ・水 600ml

<作り方>

- ①もやしは洗って水気を切っておく。にんじんは皮をむいて短冊切り、ねぎは小口切りにする。
- ②鍋にごま油・にんにく・コチジャンを入れ、肉を炒める。
- ③肉の色が変わったら、にんじんを入れ炒め、水と鶏ガラスープを入れ煮込む。
- ④もやしとねぎを入れ、さっと火を通したら塩で味を整える。

「ごぼうのひじきサラダ」

<材料>4名分

- ・ごぼう 2/3 本(約100g)
- ・きゅうり 1/2 本
- ・赤つきこんにゃく 20g
- ・しそひじきの佃煮 20g
- ・マヨネーズ 20g
- ・濃口しょうゆ 小さじ 1/3

<作り方>

- ①ごぼうときゅうりは千切りにしておく。
- ②赤こんにゃく・ごぼうはそれぞれ茹でて冷ましておく。
- ③きゅうりと②をしそひじきの佃煮・調味料を入れて和える。

必佐小学校の給食試食会で
保護者の方々にも好評でした！

