

できたてを届ける 学校給食



子どもたちの健康と成長を支えるために

毎月の献立を考えるとときに大切にしていることがあります

- ・成長に必要な栄養バランス
- ・季節を感じられる食材
- ・日野町産や滋賀県産の食材の活用
- ・子どもたちの苦手な食材などもおいしく食べられるような工夫
- ・行事や食文化を伝えること
- ・限られた予算での提供

安心安全でおいしい給食づくりを心がけています。大人になっても心に残る給食になればうれしいです。



日野中学校 小川梨恵 学校栄養職員
日野小学校 やまきわあや 山際彩 栄養教諭

学校の楽しみの一つになるようなおいしい給食を通して、子どもたちの心と体を育み「食」の大切さを伝えていきたいです。



給食で「食育」

さまざまな取り組みをしています

地場産物の活用

日野町産のお米や、町内の農家さんが作った野菜など、地元で生産された食材をできるだけ多く使用しています。

ひのなちゃんの日

町の特産品である日野菜に親しんでもらうため、毎月17日を基準に実施しています。日野菜チャーハン、日野菜漬け入りコロッケなどの献立があります。

日野町学校給食週間

食について考え、食に感謝し、自分の食を見直す機会とし、毎年1月に実施しています。今年度は姉妹都市（ブラジル・韓国）の献立を予定しています。

図書コラボ給食

読書意欲向上のため、町立図書館とコラボし、絵本などに出てくる料理や食材を取り入れています。

「はらぺこあおむし」コラボのチョコレートケーキ▶



リクエスト給食（小学校）

毎年、各学校で給食委員会が主体となっておすめの献立を考え、全校児童へのアンケートをもとに献立を決定する「リクエスト給食の日」を設けています。



◀令和7年度のリクエスト給食（ごはん・牛乳・鶏のからあげレモン味・もやしのナムル・はるさめスープ・シューアイス）

セレクト給食（中学校）

2種類のメニューの中からどちらかを選ぶことができます。給食委員会でアンケートを行い実施します。

令和8年度
スタート！

バイキング給食

毎年3月に卒業生を対象に実施します。数種類の主食・主菜・副菜・デザートの中から、栄養バランスを考えて、子どもたちが好きなものを選びます。



その他、行事食・日本各地の郷土料理・世界の料理などの献立を取り入れ、食育出前授業、給食試食会などの取り組みも行っています。

町では、子どもたちができたての給食を食べられるよう、各小学校・中学校内に設けた給食調理室で、調理員が子どもたちの顔を思い浮かべながら真心をこめて給食づくりを行っています。また、子育て家庭が安心して暮らせる環境づくりの一環として令和8年度より、国・県の交付金を活用し、小学校給食費の無償化を開始しています。

問

教育委員会事務局 学校教育課 ☎ 0748-52-6564



調理員に密着！

給食はこうして作っています【6月18日（木）日野小学校596人分】

ひのなちゃんの日

献立は…日野菜チャーハン・肉団子の甘酢がらめ・チンゲンサイの中華スープ・牛乳

調理室内の区分や作業内容に応じて、エプロンや靴を使い分け、衛生管理を行っています。

検収（8:20）



納入業者から食材を受け取り、品質などを確認し、保存食（50g）を採取します。

配缶（11:00）



温度（75℃ 1分以上）を確認したあと、クラスごとに分けます。

下処理・調理（8:30～11:00）



野菜はへたを取り、流水で3回丁寧に洗います。



食材を切ります。子どもたちに給食を楽しんでもらえるようにとハート型や星型のにんじんを作ります。



大きな釜でスープを煮込みます。



最大7kgのお米を炊くことができる大きな釜で、ご飯を炊きます。

検食（11:30）



子どもたちが食べる30分以上前に、校長による検食で、アレルギー対応食を含む全ての給食について味や安全性を確認します。

給食の時間（12:20）



給食当番が各教室に運び、配膳します。



いただきます！

