



提供年月日	平成28年4月28日
担当部署	学校給食センター

“和食で魅力アップ！ 草津の学校給食”

平成28年度学校給食の取り組み重点項目は次の4つです。

① 「和食の推進、啓発」

パンに比べ、脂質が少なく健康的である、アレルギーへの影響が少ない、満腹感が持続する、日本の伝統的な食生活の根幹であり地産地消が推進できるなどの理由から、草津市では、平成25年度から草津市産100%のお米で、主食として週5回ごはん給食を実施しています。(月に1回だけパン or 麺などを実施、県内で米飯実施率は第1位)

これまで、「ごはん」に合う主菜、副菜の献立づくりを行ってきましたが、「和食」が食材の持ち味を生かした栄養バランスに優れたものとして認められ、ユネスコ無形文化遺産に登録されたことも踏まえ、ごはんを中心とした「和食」献立を一層推進していきます。

② 「減塩献立」

「減塩献立」に取り組んでいます。減塩食が、高血圧などの生活習慣病だけでなく、胃がんや骨粗しょう症まで幅広い疾患の予防に効果があることから、本市では小児期から減塩給食を積極的に進めています。具体的には、だし汁や香味野菜のショウガなどの香辛料で味付けをすることや揚げ物の香ばしさで、塩分を減らしています。また、塩分計で、調理済み給食を測定し、薄味の給食を提供しています。文部科学省の学校給食摂取基準では、8歳以上の児童は、1日1回当たり「塩分」2.5gですが、2.4g以下で調理をしています。

③ 「手作り献立」

「手作り献立」に取り組んでいます。具体的には、揚げ物(ヒレカツ・チキンカツ・魚等)は、一枚一枚約8,500人分にコロモをつけるという手作業を行っています。アレルギー対策として、このコロモには、アレルゲンの卵を抜いています。

④ 「同一アレルギー1日1品目まで」

食物アレルギー原因の特定原材料の品目(卵、乳、麦、えび、かに)を含んだ献立(牛乳を除く)を「1日1品目まで」にしています。そばと落花生は、使用していません。また、卵献立については、1週間以上間隔をあけて提供しています。多くの児童が安心・安全な給食を食べられるように努めています。

学校給食実施状況

- ・市内14小学校 8,426人
- ・「主食・牛乳・副食」の完全給食
- ・米飯給食：週5回
- ・パン給食：月1回程度
- ・年間実施回数：188回
- (1学期 4/14～7/15・2学期 8/29～12/21・3学期 1/11～3/16)
- ・給食費(1人1か月) 3,800円 (1食あたり 223円)

(イメージ)

