



給食だより

令和8年4月

草津市学校給食センター

電話 077-563-4380

草津市第二学校給食センター

電話 077-568-5115

ご入学・ご進級おめでとうございます!



春のうらかな陽気の中、新学期がスタートしました。

草津市の学校給食では、ごはんを主食とした和食を中心に、栄養バランスがとれ衛生にも配慮したおいしい給食を提供します。そして、子どもたちがこの1年も元気に過ごし、心もからだも大きく成長してほしいと願っています。

1年間どうぞよろしく願いいたします。

学校給食の7つの目標 (「学校給食法」第2条より)

学校給食は、学校給食法により以下の目標が定められています。この目標が達成されるように、献立を考えています。

- 1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 2 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 3 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 4 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 5 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 6 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 7 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。



草津市の学校給食について

草津市の学校給食は、ごはんを中心に、魚や豆、野菜などを使った「和食献立」を主に提供しており、伝統的な料理も含め、様々な食品や味つけを組み合わせています。

また、以下のテーマを設けた給食も実施しています。

<p>【減塩献立】 学校給食は、うす味を基本にしています。減塩の大切さや工夫について考える日にしていただきたいと思えます。</p>	<p>【青花献立】 草津市の花「青花」の葉や茎を乾燥させた「青花粉」を活用した献立です。ちくわの米粉青花天ぷらなど、衣に混ぜて使います。</p>	<p>【かみかみ献立】 「歯」から、8のつくいずれかの日に、かみごたえのある食品やカルシウムを多く含む食品などを取り入れた献立です。</p>	<p>【地場産物・郷土料理献立】 滋賀県や草津市でとれた地場産物や、郷土料理を取り入れた献立です。</p>	
<p>【食物せんい献立】 日常の食生活で不足しがちな食物せんいを多く含んだ食品を取り入れます。</p>	<p>【行事食献立】 端午の節句、七夕の節句、お正月、節分、桃の節句など日本の行事にちなんだ献立です。</p>	<p>【防災献立】 保存の利く乾物などを使用した献立です。1年に3回9月、1月、3月に実施します。</p>	<p>【日本・世界味めぐり献立】 日本各地の郷土料理や世界の料理を取り入れた献立です。</p>	<p>【食育の日】 毎月の食育の日のテーマに沿った献立を取り入れます。</p>

毎月、このおたよりを通して、食に関する情報や、給食・食育についてお知らせします。

また、草津市のホームページにも予定献立表や給食だよりのほか、給食の写真やレシピ等も掲載しておりますので、ご家庭での食育などに役立てていただければ幸いです。