

## 平成28年度 草津市学校給食の概要

### (1) 学校給食の目標 〈学校給食法第2条から〉

- ・適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- ・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。
- ・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。
- ・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。
- ・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。
- ・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。
- ・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。

### (2) 学校給食センターの概要

- ・名 称 草津市学校給食センター
- ・所在地 草津市北山田町350番地
- ・連絡先 TEL : 077 (563) 4380  
FAX : 077 (567) 1056  
ホームページ : <http://www.city.kusatsu.shiga.jp/>  
メール : school-lunch@city.kusatsu.lg.jp
- ・開設年月日 平成25年4月1日
- ・敷地面積 5,188㎡
- ・延床面積 4,052㎡
- ・建 物 鉄骨造2階建

### (3) 学校給食実施状況

#### ① 給食実施

(平成28年4月14日現在)

区 分	給食形態	学校数	対 象 人 数	実施回数
小学校	完全給食	14校	8,426人	年188回

#### ② 実施内容

- \* 給食形態 「主食・牛乳・副食」の完全給食  
米飯給食：週約5回  
パン給食：月1回程度
  - \* 実施回数 年間188回
  - \* 給食費(1人1か月) 3,800円 (1食223円×年188回÷11か月)
- 【内訳 (1食単価の平均)】

区 分	主 食	牛 乳	副 食	1食単価
価格	23.64円	54.11円	145.25円	223円
内容	ごはん パン	200cc 1本 (紙パック)	おかず デザート等	

#### \* 食器

材質 PEN樹脂 (ポリエチレンナフタレート) 【平成13年9月から】  
(環境ホルモン等、安全性が疑われている材質を使用していない食器です。)

柄 草津市花「あおばな」を使用

### ③ 献立内容

#### 【献立の基本】

1. ごはんを主食とした「和食」を基本にし、いろいろな食品やいろいろな料理を取り入れる。
2. 安全な食品を使い、手作りの料理を取り入れる。
3. 季節感のある食品を取り入れる。
4. 不足しがちな食品を多く取り入れる。（野菜類、きのこ類、豆類）
5. 滋賀県をはじめ、日本の郷土料理を取り入れる。
6. 行事食を取り入れる。
7. 地場産物を多く取り入れる。（びわ湖の魚、野菜類、青花粉など）
8. 家庭科などの教科に関連した献立を取り入れる。

#### 【取り入れている献立】

- ・行事食（お正月、ひなまつり、こどもの日、七夕、お月見など）、滋賀県の地場産物を使った献立、青花献立、滋賀県の郷土料理献立、全国の料理献立、かみかみ献立、食物せんい献立、減塩献立など
- ※毎月の食育の日（19日前後）には、「給食指導月目標に沿った内容の献立」や「滋賀県の郷土料理」や「草津市や滋賀県の地場産物を使った料理」を取り入れている。
- ※防災献立の日（年4回）

#### 【給食で使用している主な地場産物】

- 草津市産 米、ほうれん草、青ねぎ、みそ、青花粉、水菜、愛彩菜（わさび菜）草津メロン、小松菜、キャベツ、チンゲン菜、三太郎大根、小松菜ペースト、玉ねぎ、オクラ、にんじんなど
- 滋賀県産 パンの小麦粉の20%、牛乳、牛肉、小麦粉、米粉、湖魚（すじえび、わかさぎ、小あゆなど）、たまねぎ、きゅうり、キャベツ、小松菜、青ねぎ、なす、かぶ、大根、三つ葉、白菜、大豆、豆腐、もやし、みそなど