

令和7年度第2回 給食施設関係職員研修会 開催結果

- 【開催日】 令和8年2月17日(火) 14:00~15:40
【開催形式】 オンライン(Webex)
【内容】 1 報告「市内給食施設の現状とこれから期待すること」

大津市保健所衛生課

2 情報提供①「減塩しょうゆを活用した取組みについて」

キッコーマン食品株式会社 近畿支社

量販営業第2部 部長 中沢 剣之助 氏

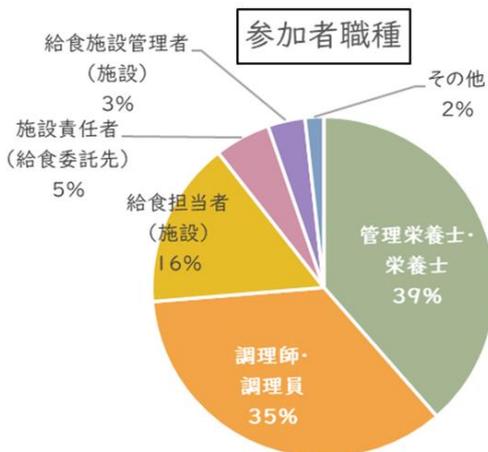
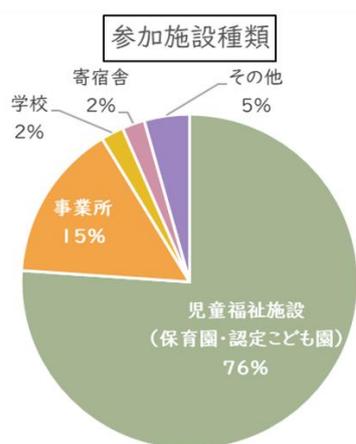
業務用営業部 村井 いつき 氏

情報提供②「琵琶湖の漁業と湖魚について」

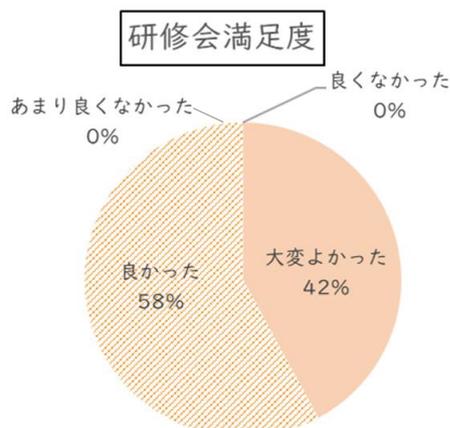
滋賀県農政水産部水産課 主査 草野 充 氏

- 【対象施設】 健康増進を目的とした給食施設(学校、児童福祉施設、事業所、寄宿舍等) 147施設
【参加施設数】 46施設
【参加者数】 57名
【アンケート結果】 回答数38件(回収率67%)

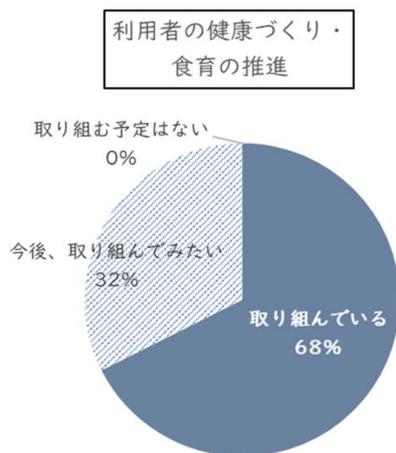
(1) 参加施設、参加者について



(2) 研修会の内容について



(3) 給食施設での取組みについて



【取り組んでいる】内容（一部抜粋）

- ・塩分や鉄分の摂取量を見直し、献立の改善
- ・スマートミールに即した社食の提供
- ・穴あきレンゲの使用
- ・卓上減塩しょうゆの使用
- ・お味噌汁の塩度測定の実施
- ・米農家さんや野菜農家さんと繋がりを持って、生産者さんの顔が見えるような取組み
- ・「しがメニュー」として滋賀県の郷土料理の提供

【今後、取り組んでみたい】内容（一部抜粋）

- ・今回紹介していただいた減塩しょうゆなどを試してみたい
- ・食育で郷土料理などの取組みができたら面白いと感じた
- ・減塩を心がけて素材の味を活かせるように献立を考え、野菜や果物を多めに給食に取り入れていきたい
- ・子どもたちと一緒に食の大切さを学ぶ食育をできたらいいと思う

(4) 意見・感想について（一部抜粋）

- ・健康を保つことの重要性について考えさせられた研修でした。また琵琶湖の水産資源を守り、湖魚消費のための取組みを聞く機会に出会えたこともよかったです。
- ・献立作成時に塩分の値に苦戦することが多く、減塩しょうゆを病院や介護施設にいた時は使用していたが、こども園の調味料として加える発想がなかったため、目から鱗が落ちるようだった。
- ・今日聞いたお話を給食室のメンバーと話し合い、これからも子どもたちのために安心安全で美味しい給食作りに励みたいと思います。
- ・減塩しょうゆ利用検討します。湖魚は是非取り入れたいと思います。