

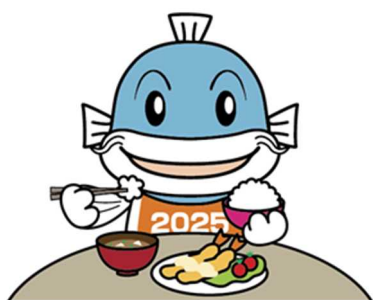


わた SHIGA 輝く国スポ・障スポ実行委員会



宿泊専門委員会
第3回 標準献立・弁当部会

会議資料



湖国の感動 未来へつなぐ

わたSHIGA輝く
国スポ・障スポ 2025

第79回国民スポーツ大会

2025年 9月28日(日)～10月 8日(水)

第24回全国障害者スポーツ大会

2025年10月25日(土)～10月27日(月)

目次

○委員名簿	… P1
○宿泊専門委員会部会設置要綱	… P2
<報告事項>	
OSAGA 2024 式典弁当	… P4
<審議事項>	
○わた SHIGA 輝<国スポ・障スポ 式典弁当メニューコンテスト入賞作品の選定…	P9
○わた SHIGA 輝<国スポ・障スポ 式典弁当メニュー作成について	… P13
<参考資料>	
○わた SHIGA 輝<国スポ・障スポ 式典弁当メニューコンテスト実施要項	… P17
○燃ゆる感動かごしま国体・かごしま大会式典弁当メニュー	… P21
○標準献立・弁当部会 会議公開方針	… P23
○滋賀県情報公開条例第 6 条	… P25

わた SHIGA 輝く国スポ・障スポ実行委員会
 宿泊専門委員会 標準献立・弁当部会 委員名簿

(順不同:敬称略)

	機関・団体名および役職名	氏名
部会長	公益社団法人 滋賀県栄養士会 会長	澤谷 久枝
委員	一般社団法人 滋賀県調理師会 理事	小野寺 和徳
委員	一般社団法人 滋賀県食品衛生協会 副会長兼指導員部会長	北川 忠男
委員	立命館大学 スポーツ健康科学部 教授	海老 久美子
委員	滋賀の食事文化研究会 滋賀大学名誉教授	堀越 昌子
委員	株式会社 アン・サンテ 代表取締役	島田 淳子
委員	公益社団法人 滋賀県栄養士会 管理栄養士	豊島 望美
委員	滋賀県旅館ホテル生活衛生同業組合 理事長	前川 為夫
委員	健康医療福祉部 生活衛生課 参事	東野 貴子
委員	健康医療福祉部 健康しが推進課 主幹	井上 由理
委員	農政水産部 みらいの農業振興課 主任主事	安堂 加那子

わた SHIGA 輝く国スポ・障スポ実行委員会 宿泊専門委員会部会設置要綱

(趣旨)

第1条 この要綱は、わた SHIGA 輝く国スポ・障スポ実行委員会専門委員会設置規程第5条の規定に基づき、宿泊専門委員会(以下「専門委員会」という。)の部会の設置および運営に関し、必要な事項を定めるものとする。

(部会の名称および付託事項)

第2条 部会の名称および専門委員会からの付託事項は、別表のとおりとする。

(役員)

第3条 部会に部会長を置く。

2 部会長は、専門委員会委員長が指名する。

3 部会長は、部会を代表し、会務を総理する。

4 部会長に事故があるときは、あらかじめ部会長が指名した部会委員がその職務を代理する。

(任期)

第4条 部会委員の任期は、部会の目的が達成されたときまでとする。ただし、部会委員が就任時の機関、団体等の役職を離れたときは、その部会委員は辞任したものとみなし、その後任者が前任者の残任期間を務めるものとする。

(会議)

第5条 部会の会議は、部会長が招集し、議長となる。

2 部会は、付託事項の審議結果について、専門委員会に報告するものとする。

3 部会は、必要と認めるときは、部会委員以外の者の出席を求め、その意見または説明を聴くことができる。

(庶務)

第6条 部会の庶務は、わた SHIGA 輝く国スポ・障スポ実行委員会事務局において行う。

附 則

この要綱は、令和6年2月8日から施行する。

別表(第2条関係)

部会の名称	付 託 事 項
標準献立・弁当部会	1 標準献立の作成に関すること 2 標準献立の普及啓発に関すること 3 昼食弁当の献立作成に関すること

SAGA 2024 式典弁当

1 式典日程

<国スポ> 開会式 令和6年10月5日(土) 閉会式 令和6年10月15日(火)
 <障スポ> 開会式 令和6年10月26日(土) 閉会式 令和6年10月28日(月)

2 式典弁当 開会式(国スポ・障スポ)

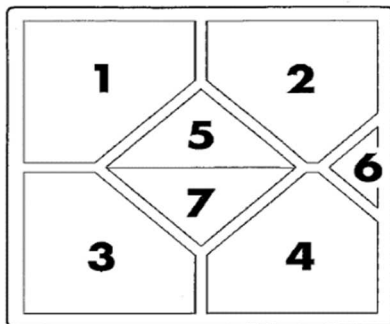


SAGA 2024

アスリート BENTO

アスリートの皆さんにベストパフォーマンスを発揮してもらうためのお弁当「アスリートBENTO」。県栄養士会や味の素(株)をはじめ多くの知恵を集め、スポーツ栄養学と美味しさを追求しました。佐賀の食材とアスリートの食に必要なコンセプトを盛り込んだお弁当をぜひお楽しみください。

THEME エネルギーチャージ & リカバリー



- ① リカバリー / プルコギ風炒め (佐賀県産牛肉、佐賀たまねぎ使用)
野菜たっぷり、疲労回復に必要なビタミン補給をサポート!
- ② エネルギーチャージ / マーボー豆腐 (肥前さくらポーク、佐賀たまねぎ使用)
豚肉や豆腐に含まれる「ビタミンB1」は、糖質をエネルギーに変換し、試合に向けたエネルギー補給をサポート!
- ③ 白ご飯 (さがびより使用)
- ④ ちらし寿司 (さがびより使用)
- ⑤ いかしゅうまいのあんかけ (呼子名物いかしゅうまい)
- ⑥ かぼちゃの煮物
- ⑦ ぜんまいと山菜のナムル
- ⑧ 佐賀海苔 ※別添え

佐賀生まれのイチオシ食材!

さがびより 【米】	佐賀海苔	佐賀たまねぎ	肥前さくらポーク 【豚肉】
時間がたっても美味しい佐賀が誇るブランド米。「米の食味ランキング」で14年連続、最高「特A評価」を獲得!	佐賀県は海苔の販売額・販売数ともに日本トップクラスを誇る。パリッとした食感とやわらかな口溶けが特徴の佐賀を代表する逸品。	春から夏にかけて日本の食卓を支えている佐賀たまねぎ。温暖な気候と肥沃な大地で育まれ、柔らかく苦味が少なく程よい甘味が特徴。	専用飼料で育てられ、きめ細かいソフトな食感と鮮やかなさくら色が特徴の佐賀のブランド豚肉。
協賛:さがびより/JAグループ佐賀	佐賀海苔/佐賀県有明海漁業協同組合	佐賀たまねぎ/有限会社佐賀東部青果	



閉会式(障スポ)

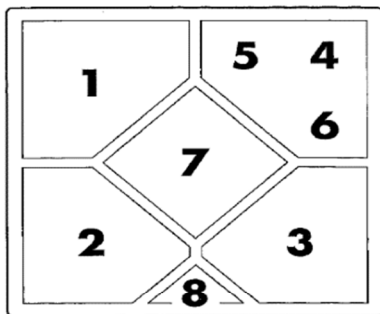


SAGA 2024

アスリート BENTO

アスリートの皆さんにベストパフォーマンスを発揮してもらうためのお弁当「アスリートBENTO」。県栄養士会や味の素(株)をはじめ多くの知恵を集め、スポーツ栄養学と美味しさを追求しました。佐賀の食材とアスリートの食に必要なコンセプトを盛り込んだお弁当をぜひお楽しみください。

THEME リカバリー



- ① リカバリー / 鶏肉のトマトカレー煮添え (骨太有明鶏、佐賀たまねぎ使用)
野菜たっぷり、疲労回復に必要なビタミン補給をサポート!
- ② 白ご飯 (さがびより使用)
- ③ 鶏めし (さがびより使用)
- ④ れんこんと人参のきんぴら (白石れんこん使用)
- ⑤ ごぼうとひじきの和風サラダ
- ⑥ さつまいもの煮物
- ⑦ 豆腐ハンバーグの甘酢あんかけ
- ⑧ 漬物
- ⑨ 佐賀海苔 ※別添え

佐賀生まれのイチオシ食材!

佐賀海苔	佐賀たまねぎ	さがびより 【米】	骨太有明鶏 【鶏肉】	白石れんこん
佐賀県は海苔の販売額・販売数ともに日本トップクラス。パリッとした食感とやわらかな口溶けが特徴の佐賀を代表する逸品。	春から夏にかけて日本の食卓を支えている佐賀たまねぎ。温暖な気候と肥沃な大地で育まれ、柔らかく程よい甘味が特徴。	時間がたっても美味しい佐賀が誇るブランド米。「米の食味ランキング」で14年連続、最高「特A評価」を獲得!	カルシウムが豊富な有明海産のカキガラを含んだオリジナル飼料で、骨が丈夫で健康に育てた高品質の鶏肉。	重粘土質の恵まれた土壌で育てられた白石れんこんはホクホク・モチモチとした食感が特徴。
協賛: 佐賀海苔 / 佐賀県有明海産協同組合 佐賀たまねぎ / 有限会社佐賀東部青果				

コンパニ
メントの
ための
お弁当



開会式式典弁当

1106kcal たんぱく質 31.6g



閉会式式典弁当

868Kcal たんぱく質 38.4g

