



わた SHIGA 輝く国スポ・障スポ実行委員会



宿泊専門委員会
第4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 視察報告	… P4
<審議事項>	
○式典弁当メニューについて	… P8
○競技会弁当(ランチボックス)の方向性について	… P16
○弁当調製施設選定基準の一部改正について	… P17
○弁当調製施設の選定について	… P21
<参考資料>	
○標準献立・弁当部会 会議公開方針	… P24
○滋賀県情報公開条例第 6 条	… P26

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

<報告事項>

SAGA2024 視察報告

【弁当業務】

(1) 弁当実績

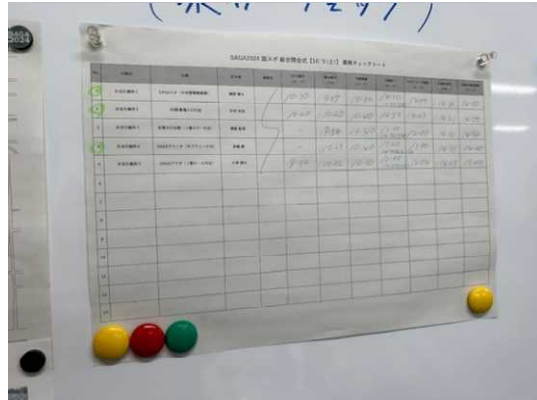
佐賀県実績(速報値)		式典弁当 (税抜1,000円)	競技会弁当 (税抜1,000円)	一般弁当 (税抜650円)	計
国スポ	総合リハ(2日間)			2,458	2,458
	総合開会式	3,202		3,554	6,756
	総合閉会式			2,000	2,000
	計(A)	3,202	0	8,012	11,214
障スポ	総合リハ			1,657	1,657
	公式練習		5,217	3,011	8,228
	開会式・競技1日目	2,830	3,811	8,697	15,338
	競技2日目		5,885	5,748	11,633
	閉会式・競技3日目	4,945	1,298	3,839	10,082
	計(B)	7,775	16,211	22,952	46,938
総計(A+B)		10,977	16,211	30,964	58,152
障スポ	リハーサル大会(3日間)			5,170	63,322

(2) 業務内容

↓ 衛生本部(内部)



↓ 引換所ごとの報告(ホワイトボード管理)



↓ 弁当引換所



↓ 弁当引換の様子



↓弁当検食

↓冷蔵車待機



(3)式典弁当

開会式 (国スポ・障スポ)



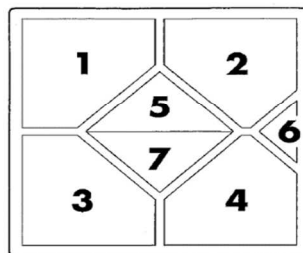
開会式式典弁当
1106kcal たんぱく質 31.6g

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 / フルコギ風炒め (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)

⑥ かぼちゃの煮物

④ ちらし寿司 (さがびより使用)

⑦ ぜんまいと山菜のナムル

⑤ いかしゅうまいのあんかけ (呼子名物いかしゅうまい)

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】

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!

総務:さがびより/JAグループ佐賀

佐賀海苔

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。

佐賀海苔/佐賀県有明海産物協同組合

佐賀たまねぎ

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。

佐賀たまねぎ/有限会社佐賀東部青果

肥前さくらポーク
【豚肉】

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。

アスリート
XING
にも
おすすめです!



閉会式(障スポ)

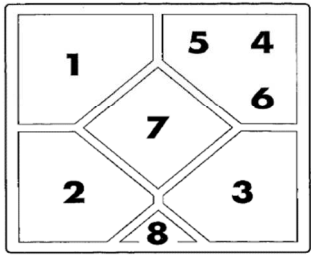


閉会式式典弁当
868Kcal たんぱく質38.4g

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!

<p>佐賀海苔 佐賀県は海苔の産地。販路拡大と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。</p>	<p>佐賀たまねぎ 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、柔らかなく程よい甘味が特徴。</p>	<p>さがびより【米】 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!</p>	<p>骨太有明鶏【鶏肉】 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、骨が丈夫で繊維が育った高品質の鶏肉。</p>	<p>白石れんこん 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。</p>
---	---	---	---	---

協賛・佐賀海苔 / 佐賀県有明海産物協同組合 佐賀たまねぎ / 有限会社佐賀東部青果

