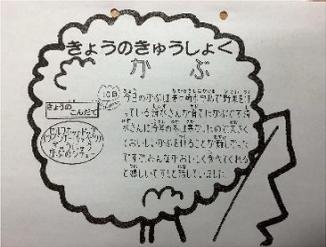


令和5年度 かながわ学校給食地場産物利用促進運動 実施報告

<市町村>

市町村名	献立名	使用した地場産物例	献立を活用した指導方法、授業・学校行事・講演等
横浜市	けんちん汁	だいこん	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「ぱくぱくだより」やJA横浜からの「だいこん」に関する指導資料をクラスに配布し、指導した。</li> <li>・栄養教諭・学校栄養職員が朝会で地場野菜等について、話をした。</li> <li>・給食時間に校内放送で献立や使用している地場産物について知らせた</li> </ul>
川崎市	ごはん 赤しそふりかけ 牛乳 さつま揚げと冬野菜の煮物 白菜のおかかあえ 玄米団子	米、牛乳、大根、小松菜、玄米団子の玄米	<ul style="list-style-type: none"> <li>・統一献立で「かながわ産品学校給食デー」を実施しました。各学校で献立内容を放送したり、給食ひとくちメモや給食クイズなどを配布したりして、お知らせしています。</li> <li>・「かながわ産品学校給食デー」給食ひとくちメモより今日は、かながわ産品学校給食デーです。神奈川県産の米・牛乳・大根・小松菜・玄米が使われています。住んでいる地域で育った食べ物を、住んでいる地域でおいしくいただくことを「地産地消」といいます。新鮮でおいしい、安全・安心、環境にやさしい、地元を応援できるというよさがあります。</li> </ul>
川崎市	ごはん 牛乳 ぶりの たつた揚げ 甘酢炒め 雑煮	米 牛乳 大根 小松菜	<ul style="list-style-type: none"> <li>・統一献立で「かながわ産品学校給食デー」を実施しました。</li> <li>・各学校で献立内容を放送したり、給食のねらいやひとくちメモ、給食クイズなどを配布したりして、お知らせしています。</li> <li>・「かながわ産品学校給食デー」給食ひとくちメモより今日は、かながわ産品学校給食デーで、米・牛乳・大根・小松菜が神奈川県産です。地域で生産された食材を使うことを「地産地消」といいます。新鮮でおいしい、安全・安心、環境に優しい、地域を応援できるなどの良さがあります。</li> </ul>
川崎市	ごはん・焼きのり・牛乳・さばの塩焼き・キャベツのおかか和え・みそ汁	米・牛乳・焼きのり・キャベツ・大根	<ul style="list-style-type: none"> <li>・統一献立で「かながわ産品学校給食デー」を実施しました。各学校で献立内容を放送したり、給食ひとくちメモや給食クイズなどを配布したりして、お知らせしています。</li> <li>・「かながわ産品学校給食デー」給食ひとくちメモより今日は、かながわ産品学校給食デーで、米・牛乳・焼きのり・キャベツ・大根が神奈川県産です。地域で生産された食材を使うことによりたくさんの良い事があります。特に野菜は、新鮮なものを安く美味しく食べられます。神奈川県産の食材を知り、地産地消について考えてみましょう。</li> </ul>
川崎市	大根のそぼろあんかけ 丼(発芽玄米ごはん)、牛乳、フライド大根、大根の中華スープ、米粉のガトーショコラ	大根・大根葉(川崎市内産)、長ねぎ(川崎市内産)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地域の農家の野菜(大根・長ねぎ)を使用。</li> <li>・総合的な学習の時間で、5年生が地域の農家の畑で種まき、地域の方と育てた大根を使用。</li> <li>・地域の大根のよさを伝えるために、劇やCM、ポスターなど12班に分かれて活動。その中のレシピ班のメンバーが考えたレシピをもとに献立を作成した。</li> <li>・給食だより、掲示物、放送での料理の紹介を行った。</li> </ul>
川崎市	チャーハン 牛乳 ジャンボ揚げ餃子 わかめと大根のスープ	大根と大根葉(川崎市内産)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・一口メモ クラス配付</li> <li>・川崎市宮前区東有馬の大根畑の写真(GIGA端末の共有フォルダーにデータを保存)</li> <li>・事前、後の給食だよりでお知らせ</li> <li>・給食時間の巡回でクラス指導</li> <li>・3年生以上の社会科の授業</li> </ul>
川崎市	あじのかば焼き丼・牛乳・のらぼう菜(川崎市内産)の吸い物・米粉のガトーショコラ	のらぼう菜(川崎市内産)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・自校献立で「のらぼう菜の吸い物」を実施しました。給食だよりを家庭へ配布しお知らせしました。</li> <li>・給食だよりより のらぼう菜は、神奈川県では、川崎市北部・小田原市を中心に栽培されているアブラナ科の葉物野菜です。苦みが少なく、甘みのある柔らかい食感が特徴です。様々な料理に合い、春の味を楽しめます。 この日ののらぼう菜は、川崎市内の農家の方が育てたものを使用します。</li> </ul>

市町村名	献立名	使用した地場産物例	献立を活用した指導方法、授業・学校行事・講演等
川崎市	麦ごはん さばのごま みそかけ 磯香あえ 雑煮 牛乳	米、白菜（川崎市内産）、ほうれん草（川崎市内産）、牛乳	<p>&lt;配送校に配付している食育指導資料より&gt; 「かながわ産品学校給食デー」の献立です。 使用するかながわ産品は、米、白菜、ほうれん草、牛乳です。米の品種は、神奈川県産の「はるみ」と山形県産のブレンド米です。「はるみ」は、平塚生まれの米で、名前は「湘南の晴れた海」に由来しています。つやがあり、甘みが強いのが特徴です。 牛乳は、主に相模原市・伊勢原市・秦野市・平塚市で搾乳された生乳を優先的に使用しています。他県の生乳もブレンドしています。 白菜とほうれん草は、「かわさきそだち」です。 かながわ産品学校給食デーの献立を味わっていただきましょう。</p>
川崎市	麦ごはん 赤魚のてり 焼き 肉じゃが 冬野 菜のみそ汁 牛乳	米、大根（川崎市内産）、ほうれん草（川崎市内産）、牛乳	<p>&lt;配送校に配付している食育指導資料より&gt; 冬野菜のみそ汁には、「かわさきそだち」の大根とほうれん草を使っています。 大根の根の部分は淡色野菜、葉の部分は緑黄色野菜で、旬は10月～3月です。 昔は、訓読みで「おおね」と呼ばれていましたが、江戸時代になると、音読みの「だいこん」という呼び名が定着しました。大根の品種は、100種類以上あるといわれています。葉の下の首の部分が緑色の大根は「青首大根」と呼ばれ、最も多く出回っている品種です。 ほうれん草はシュウ酸が多くあくが強いので、茹でた後、水にさらしてよく絞り、あくを抜いてから食べます。にんじんと同じ緑黄色野菜で、カロテンはもちろん鉄も多く含む野菜で、旬は1月～2月です。</p> 
川崎市	ツナそぼろごはん（麦 ごはん） おひたし 具だくさん！ちゃんこ なべ風スープ 牛乳	米、大根（川崎市内産）、白菜（川崎市内産）、牛乳	<p>&lt;配送校に配付している食育指導資料より&gt; 「かわさきそだち」の白菜、大根を使った「具だくさん！ちゃんこなべ風スープ」です。川崎市内の主な産地は高津区・宮前区・麻生区です。 白菜は、ほとんどが水分ですが、カリウムやカルシウムなどの無機質が豊富です。 市場には産地を変えながら通年出荷されていますが、11月から2月頃は甘みをたくわえ、よりおいしくなります。 大根は、青首大根が一番多く出回っていますが、三浦大根やミニ大根、赤や紫色の大根もあります。煮物、サラダ、汁の具、大根おろし、つけものなど、味や食べ方もバラエティに富んでいます。「かわさきそだち」を使った「具だくさん！ちゃんこなべ風スープ」を味わっていただきましょう。</p>
川崎市	赤飯 ごま塩 ぶりの てり焼き のらぼう菜 のおかかあえ かきた ま汁 はっこう乳	米、のらぼう菜（川崎市内産）	<p>・放送原稿 卒業と進級のお祝いメニューです。副菜の「のらぼう菜のおかかあえ」に注目してみました。のらぼう菜は東京都の西多摩地方や埼玉県周辺で栽培され、江戸時代にはすでに食べられていた野菜です。川崎へは多摩川を下って多摩区の菅地区へ伝わり、農家で栽培されてきました。のらぼう菜は、「かわさきそだち」として、多くの農家で栽培されるようになり、直売所で購入することができます。様々な栄養素が含まれているので、しっかり食べたい野菜のひとつです。</p>
相模原市	ごはん、牛乳、さがみ はら大好きカレー、さ がみのめぐみスープ、 藤野のゆずゼリー	精白米・さつまいも・豚挽肉（相模原市産）・津久井みそ（神奈川県産）	<p>・さがみはら大好き給食の実施（相模原市実施のイベント給食） ・給食委員会で献立紹介の放送 ・献立紹介の資料配付 ・調理の様子動画配信（各クラスで視聴）</p>
横須賀市	冬至うどん	市内産だいこん・県産かぼちゃ	<p>・献立を活用した指導方法：家庭配布献立表、給食ひとくちメモ、SNS ・授業・学校行事・講演等：無</p>
平塚市	夏野菜カレーライス	なす	<p>・放送原稿に説明を記載 ・資料をクラスに1枚配布 ・献立表でPR</p>

市町村名	献立名	使用した地場産物例	献立を活用した指導方法、授業・学校行事・講演等
鎌倉市	わさび菜めし、牛乳、揚げ魚の甘酢あえ、ごまあえ、みそ汁	米、牛乳、キャベツ、わさび菜（市内産）、三太郎大根（市内産）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・当日使用する「わさび菜、大根」を作った農家の方をゲストティーチャーに招き、1年生を対象に「やさいはどこからきたの？」と題して授業を実施。鎌倉市の農業の特徴や実際に野菜を育てる工夫などについて知ることで、食料を生産する方へ感謝も気持ちをもつとともに、野菜への興味関心や親しみを高め、進んで野菜を食べようとする気持ちを育むことをめざした。</li> <li>・全校児童へは、給食の一口メモを通して地場産食材について紹介した。</li> </ul>
藤沢市	【ふじさわランチ】ごはん・豚肉と野菜の煮物・地魚団子汁・牛乳	米・大豆（藤沢市内産）・地魚団子（藤沢産の未利用魚をつかった団子）	藤沢市では子どもたちへの魚食の普及やSDGsの観点から、藤沢の片瀬漁港で水揚げされている未利用魚を給食で提供できないか検討してきた。今回、ブリの幼魚のワカシをつかったつみれ団子を市内9校で給食に使用できることになった。本校では地魚団子汁として給食で提供した。事前に、未利用魚ってなに？とワカシについての掲示資料を作成し掲示し、教職員には打ち合わせで献立の趣旨や未利用魚についての説明を行い、学年にあった指導をお願いした。当日は出世魚の説明資料を持参してクラスをまわって指導を行った。子どもたちからは身近な江ノ島近辺でとれた未利用魚を使っているということで、しっかりと話を聞いて理解をしてくれていた。給食もよく、おいしいという声が多く残食もほとんどなかった。
小田原市	牛乳 ぶどうパン ポテトのチーズ焼き 下中たまねぎのオニオンスープ	牛乳、下中たまねぎ	<p>事前に下中たまねぎの農園を取材させていただき、畑の様子や農家さんへのインタビューの様子等をまとめた動画を提供当日の給食時間に各学級で視聴した。また、農園で作っている様々なサイズの玉ねぎをいただいたため、昼休みに展示やクイズ等のイベントを実施した。</p> 
茅ヶ崎市	かぶのシチュー	かぶ（市内産）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・基準献立にかぶのシチューを入れ、市役所の担当者が中心となり、市内全校で清水農園さんのかぶを使用しました。</li> <li>・事前に市役所担当者が、清水さんからかぶを育てる上で大変だったことなどを聞き、その内容を知らせてくれたため、給食時間に配布するニュースで紹介しました。</li> </ul> 
茅ヶ崎市	かぼちゃのそぼろに	かぼちゃ（市内産）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・市の基準献立で、茅ヶ崎市内に古くからある「清水農園」さんのかぼちゃを使用しました。市役所の担当者が中心となって清水農園さんと連絡を取り、市内全校でこちらの野菜を使用しています。</li> <li>・給食だよりで家庭にお知らせしたり、当日は給食時間のおたよりで紹介しました。校内放送でもお知らせをしています。</li> </ul>
逗子市	いそあえ	三浦市の「のり」	給食だより配布
三浦市	ごはん 牛乳 キャベツハンバーグ のっぺい汁 いやかん	米 牛乳（みうらミルク） キャベツハンバーグ（キャベツ） ミニみうら大根	給食だより 各学級配布給食メモで紹介 給食時間に学級訪問 メディア紹介（キャベツハンバーグ）石井食品 農家訪問 市長が給食を喫食（三崎小学校） 三浦産牛乳を無償提供（三崎小学校）
秦野市	ごはん 肉じゃが おひたし 牛乳 冷凍みかん	米 牛乳 玉ねぎ キャベツ 冷凍みかん	・献立を活用した指導方法（放送、給食だより配付）
厚木市	たまごあんかけチャーハン、牛乳、おからあげぎょうぎ、中華スープ	長ねぎ	献立表や盛付表、学校HPなどで、地場産物を使用していることを周知しています。令和5年度は給食試食会を実施し、その際の献立でも地場産物を使用しました。今回の献立は1年生親子レクリエーションの給食試食会の際に提供したものです。

市町村名	献立名	使用した地場産物例	献立を活用した指導方法、授業・学校行事・講演等
厚 木 市	大根カレー	だいこん	給食時間に校内放送で、当日の献立が「パクパクあつぎ産デー」（地場のものを使った献立）であること、また、大根カレーの大根は地域の農家さんが育ててくださった野菜を使用しているという紹介をしました。当日の献立であるパクパク和えのキャベツ、にんじん、こまつなも、だいこんと同じく地域の農家さんが育ててくださった野菜を使用していることを紹介しました。 さらに、湘南ゴールドゼリーは神奈川県産のかんきつ類を、11月の米は厚木産の「はるみ」を使用している。
厚 木 市	栄養みそ汁	だいこん	全国学校週間中、テーマを「給食の歴史」と題し、明治・大正・昭和・現代の給食を紹介し出来るだけ当時の給食を再現した。その中で大正時代の「栄養みそ汁」に地場産を活用して実施。関東大震災で食事が思うように摂れない子どもたちに栄養満点の具たくさんのみそ汁をふるまったことを伝えた。納品出来る地場産が少なかったのが今後は、農家の方に情報を早めに提供し納品出来る地場産を確保したい。
厚 木 市	ごはん、牛乳、豚肉の味噌漬けフライ、けんちん汁、パクパク和え、神奈川県産みかんゼリー	厚木市産たまねぎ、神奈川県産きゅうり、神奈川県産みかんゼリー	おたのしみ献立についてのプリントを配付し、神奈川県産の郷土料理である「けんちん汁」、厚木市に古くから親しまれている「豚漬け」にちなんで「豚肉の味噌漬けフライ」、厚木市産のたまねぎと神奈川県産きゅうりを使用した「パクパク和え」、神奈川県で収穫された「みかん」を使った「神奈川県産みかんゼリー」について紹介した。 また、「パクパクあつぎ産デー」に使用した市内産物について資料を配付し、同資料でシャドークイーン（じゃがいも）についての紹介をした。
大 和 市	ヤマトン汁	豚肉・里芋・人参・大根・白菜・長ねぎ・みそ（市内産の大豆と米使用）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・献立表に掲載</li> <li>・給食時間の放送</li> <li>・給食ひとくちメモ</li> <li>・給食時の訪問</li> <li>・授業（地産地消について）</li> </ul>
伊 勢 原 市	五目寿司 牛乳 鯖の照り焼き 豆腐きのこ汁 クルリンゼリー	精白米、ほうれん草、大根	<ul style="list-style-type: none"> <li>・各小学校栄養教諭、学校栄養職員、栄養士による指導資料の配付、放送</li> <li>・献立表や給食だよりへの掲載</li> <li>・市制記念日である3月1日に伊勢原産のほうれん草を使用した。</li> </ul>
海 老 名 市	海老名いっぱい夏野菜ポークカレーライス 豆サラダ キャンディチーズ 牛乳	豚肉・なす・じゃがいも・たまねぎ・トマト・かぼちゃ・米・牛乳	<ul style="list-style-type: none"> <li>・献立表・もりつけ表・給食のおたよりに記載（使用食材の紹介・レシピ紹介）</li> <li>・放送資料配布（使用食材の紹介）</li> </ul>
座 間 市	「ざまりん給食」巻きずし、牛乳、魚のごま揚げ、さつま芋汁、みかん	市内産：米、さつまいも、小松菜、ねぎ、味噌 県産：手巻きのり、大根葉、牛乳、みかん	<ul style="list-style-type: none"> <li>・市内産米の成長記録を4月から米の成長に合わせて校内に掲示した。</li> <li>・11月1日市制記念日に合わせて、座間市の特色ある給食として、お祝い給食として実施した。</li> <li>・資料を作成し、クラス配布した。</li> <li>・座間市の特色ある給食「ざまりん給食」の動画を作成し、給食時間に視聴した。</li> <li>・給食だよりに掲載し、家庭配布と共に学校HPに掲載した。</li> </ul>
南 足 柄 市	ご飯、牛乳、福沢の肉じゃが、もやしと小松菜の味噌汁、湘南ゴールドゼリー	じゃが芋、玉葱、豚肉、もやし、小松菜、油揚げ、湘南ゴールド	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学区内で作られているじゃが芋と玉葱の畑の様子や、農家さんのメッセージの動画を撮影した。</li> <li>・当日の朝、朝会を行い、パワーポイントを使って玉葱の葉やじゃが芋の花などとともに、児童へ紹介した。</li> <li>・ランチメモを作成し、各クラスへ配付し、担任から話をしてもらった。</li> </ul>
南 足 柄 市	やまゆりポークのプルコギ丼、牛乳、野菜の中華スープ、ヨーグルト和え	米、牛乳、豚肉、玉ねぎ、にんじん、なす、みかん	<ul style="list-style-type: none"> <li>・各クラスにプリントを配布</li> <li>・給食時間にプリントの内容を放送</li> </ul>
南 足 柄 市	お赤飯、牛乳、白身魚フライ、きんぴら、ふしめん汁	もち米 牛乳 もやし	<ul style="list-style-type: none"> <li>・昇降口に盛り付け図掲示</li> <li>・学校公開日特別給食 地域の米作り指導者から寄贈のもち米使用</li> <li>・給食時間の放送での紹介</li> </ul>

市町村名	献立名	使用した地場産物例	献立を活用した指導方法、授業・学校行事・講演等
南足柄市	牛乳、ごはん、手作りミートローフ、おなか和え、みそ汁	牛乳、ごはん、豚肉、キャベツ、小松菜、大根	<ul style="list-style-type: none"> <li>献立を活用した指導方法（給食委員会による朝の会と放送委員会による昼の放送での栄養士のひとこと読み上げ、栄養士からひと言の配布）</li> <li>食育掲示板を利用した食に関する情報やクイズの掲示</li> </ul>
南足柄市	セルフ炒飯（南足柄産米使用）	南足柄産米（寄贈品）	<ul style="list-style-type: none"> <li>献立を活用した指導方法（給食時間放送、献立表内でお知らせ）</li> </ul>
綾瀬市	綾瀬産高座豚のポークシチュー あやっこリーサラダ	綾瀬産高座豚 ブロッコリー	<ul style="list-style-type: none"> <li>給食時校内放送、献立表、盛付図に資料記載</li> <li>有限会社ブライトピックより、綾瀬産高座豚の寄贈献立表・ホームページにて情報提供</li> </ul>
葉山町	このしろナゲット	このしろ（県内産）夏みかん（葉山産*無農薬）	<ul style="list-style-type: none"> <li>献立を活用した指導方法（お昼の校内放送・給食メモ配付）</li> <li>給食だよりにて家庭への周知</li> <li>夏みかん現物を各クラスへ配付（夏みかんは葉山夏みかんプロジェクトの皆さんから無償提供されたものを使用。）</li> </ul>
寒川町	ごはん・牛乳・大根葉のふりかけ・サワラの変わり揚げ・のっぺい汁	大根葉（乾燥）・大根・にんじん・長ネギ・小松菜	<p>寒川町のHPに当日の給食の写真と、その日の献立の話題（トピックス）を「今日の給食」として掲載している。各学校で見ることが出来るので、各クラスで配食の参考にしたり、「今日の給食」の内容を校内放送したりして給食指導に役立っている。また広く町民や保護者に給食の内容や食事の栄養バランスや旬の食品についてなどを知らせる役割もはたしている。（HPのデータは別紙）</p>
大磯町	ごはん 牛乳 かつおのごまみそ和えの辛子醤油和えの煮つけ	米、牛乳、かつお、小松菜、もやし、里芋	<ul style="list-style-type: none"> <li>給食時間の放送で給食委員会の児童が「神奈川県産学校給食デー」を紹介。その日の給食の栄養や材料の産地を読み上げた。</li> <li>給食だよりにて、当日使用する県産食材の情報を記載し、配付した。</li> <li>県産食材の展示を行い、中休みや給食時間に栄養士による解説を行った。</li> </ul>
二宮町	無農薬 夏野菜カレー	ズッキーニ・なす・ピーマン	<p>献立表、給食だよりにて生産者紹介や無農薬野菜について掲載した。「ひとくちメモ」に無農薬野菜の内容を紹介して、給食の放送時間に児童に読んでもらった。小学校1校に栄養士が出向いて、全校児童に向けて夏野菜カレーの放送を行った。地産地消の大切さ、無農薬野菜の安全性等の内容にし、食育活動を行った。</p>
中井町	さつま汁	さつま芋、にんじん、だいこん、長ねぎ	<p>&lt;給食メール&gt; 今日のお話は「さつま芋」についてです。さつま芋は、アサガオ科と同じヒルガオ科という仲間の植物で、暖かい地域では、アサガオに似た薄いピンク色の花が咲きます。さつま芋は、荒れている土地でも育つ強い植物で、昔からお米がとれない時や戦争中で食べ物が足りなくなった時など、お米の代わりに食べられてきました。食物せんいやビタミン、ミネラルも多く含まれるので、しっかり食べて体のエネルギーに変えましょう。今日の給食は、神奈川県産の食材を使った「神奈川県産献立」です。地域の食材をおいしくいただきましょう。</p>
大井町	牛乳、麦ご飯、夏野菜カレー、大根サラダ、湘南ゴールドゼリー	たまねぎ、じゃがいも	<p>給食だより増刊号を作成（年3回）。A3 カラー印刷し、各学校へ配付した。 ※写真は令和5年7月実施のもの。</p> 

市町村名	献立名	使用した地場産物例	献立を活用した指導方法、授業・学校行事・講演等
松田町	なつやさいカレー	たまねぎ・じゃがいも	その日の給食について説明した給食メールを放送委員が読んでいます。 3月からは、児童用タブレットからもアクセスできる教材倉庫へ給食メールを入れるようにしました。これによって児童個人で給食メールを読むことができるようになり、さらに教室のスクリーンに映し出すことも可能になりました。  (なつやさいカレーの日は、松田町産食材を最も多く使用した日であったためこの部分に採用しました。7月は、別日に地場産食材について紹介したため、こちらも資料として添付いたします。)
松田町	茶飯 牛乳 おでん もやしの味噌汁 みかん	米 大根 里芋 みかん	・給食時間校内放送で知らせる ・5年生が総合の時間に田植えや稲刈りの見学をした。 見学して収穫されたお米でご飯を炊いた。
松田町	たけのこごはん 牛乳 若鶏のしそ天ぷら ほ うれん草のおかか和え さつま汁	たけのこ 米 牛乳 新玉ねぎ 長ねぎ さつま いも	給食時の校内放送で、神奈川県産の食材について伝えた。特にたけのこは春が旬で、生のたけのこが出回る期間は非常に短いので、松田中学校でもたけのこごはんは年に一度のメニューとなっている。また、新玉ねぎも、神奈川県西部で春に収穫される下中たまねぎで、辛味が少なくみずみずしくて甘味があるが、水分が多く保存がきかないので旬のこの時期にしか味わえないものである旨を伝えた。
山北町	ご飯、豚肉のゆず味噌 焼き、おかか和え、け んちん汁、牛乳	米、豚肉、ゆずジャ ム、白菜、もやし、大 根、里芋、長ねぎ、 牛乳	・給食だよりを使用する県内食材を掲載。・昼の放送で地場産物や地産地消について紹介。・全国学校給食週間に合わせて実施。
山北町	足柄茶飯、鶏の湘南 ゴールドソースがけ、 車輪チップス、やまき た汁(すっぽん入り)、 みかんゼリー、牛乳	足柄茶・湘南ゴールド マレード・すっぽ んスープ	4年生が他校と交流するにあたり、山北町の魅力について調べ、発表する機会があったため、発表にちなんだ食材を使用した。その日の給食時間にテレビ放送で給食の内容について、紹介した。
開成町	開成町の新米(はる み)、牛乳、チキンチ キン弥一芋、だいこん と油揚げのみそ汁	新米はるみ、牛 乳、弥一芋	・畑の様子や生産者からのメッセージなどを動画やスライドで紹介した。 ・資料配付(地場産物についてランチメモを作成し、各クラスへ配付し掲示、各担任から説明してもらった) ・給食室前に、弥一芋の実物や、生産者・畑の写真を掲示した。
箱根町	スクール箱根井 牛乳 野菜のみそ汁 もやし とわかめの炒め物	米 わかさぎ 牛 乳 わかめ	保護者参加の給食試食会の実施に合わせ、町内産のわかさぎを使用した献立を実施した。当日は、資料と口頭による地場産物の説明、また各クラスにも地場産物についての放送を流し、興味関心を高めた。
箱根町	三浦ひじきのかき揚げ 井・牛乳・みそけんち ん・みかん	米、牛乳、ひじ き、はねぎ、切り 干し大根、里芋	・給食時間の放送 今日はひじきの日です。わかめや昆布と並んで、家庭料理に欠かせない海藻のひじきは、歴史は古く、縄文時代から食べられていたそうです。日本では、河川の水が軟水のためカルシウムがあまり含まれておらず、また、農作物からカルシウムを摂取するのは困難でした。そのため、古来よりカルシウムの欠乏を補うためにひじきなどの海藻を利用してきたのではないかと考えられています。ひじきには、「芽ひじき」と「長ひじき」があり、「芽ひじき」は細かく食感も柔らかいので、あえ物やサラダにも利用できます。「長ひじき」は歯ごたえがあり、煮物に適しています。今日は、芽ひじきを使用しました。かき揚げのひじきと葉ねぎ、みそけんちんの里芋と切り干し大根、米、牛乳は神奈川県産です。
箱根町	さばたつカレー、牛 乳、おかか炒め	米、牛乳、さば	・献立表に記載 ・校内放送にて県産のさばについての紹介
箱根町	わかさぎドック・牛 乳・ミネストローネ	わかさぎ・玉ねぎ	〈献立を活用した指導方法〉 ・給食時の食育放送、食育だより (在校生徒が以前考えた(夏に募集している学校給食夢コンテストの応募作品)献立)
真鶴町	わかめごはん 魚の西 京焼き へらへらもち じる まなづるみかん	わかめ、米、牛 乳、中力粉、大 根、ほうれんそ う、みかん	・献立を活用した指導 給食メモの配布と放送を行った。

市町村名	献立名	使用した地場産物例	献立を活用した指導方法、授業・学校行事・講演等
湯河原町	たんたんかたやきそば 牛乳 にくだんごのあ まずあん みかんしら たま&シロップ🍷	はくさい チンゲン菜 かんきつ果汁(みか ん、すだち)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 1月給食だより(地場産物のイラストの表示) 給食週間×SDGs 献立、かながわ産食材強化週間の記載 湯河原みかんについて研究をしている日本大学との連携につ いて記載</li> <li>・ 昼の校内放送にて使用した地場産物と献立について紹介</li> <li>・ 当日の給食を作っている様子を写真に撮り、スライドにまと め、QRコードにしたものを 各教室に配布、大型モニターで視聴した</li> <li>・ 学校用ホームページブログに給食の紹介</li> <li>・ 校内に柑橘類の展示、日本大学考案のレシピの掲示</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 日本大学生物資源科学部食品ビジネス学科産業社会学研究 室、湯河原町商工会と連携 町のB級グルメ「たんたんやきそば」</li> </ul> 
愛川町	ごはん、牛乳、ちゃん ぽんスープ、麻婆大 根、デザート	県産(牛乳、きく らげ、アイス)愛 川町産(お米、大 根、白菜、にんじ ん、ねぎ)	<p>愛川町では、毎月1回「愛川パクパクデー」として愛川町産の 食材を多く使用する日があります。また、12月には、2週間 「かながわ産品学校給食デー」を設け、神奈川県産や愛川町産 の食材を児童に紹介しています。</p> <p>給食の提供当日には、愛川町の栄養教諭が作成した食育資料 を各学校で活用し、各クラスに配付したり校内放送をしたりし ました。献立表や給食だより、食育だより等で保護者にもお知 らせをしています。</p>
清川村	夏野菜カレー	豚肉・じゃが芋・ 玉葱・ズッキー ニ・いんげん	<p>給食委員会による給食時の放送</p> <p>①今日の献立の説明と地場産について</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 掲示物</li> <li>①放送時の資料(一口メモ)</li> <li>・ 連携機関</li> </ul> <p>厚木市農協共同組合清川支所 清川あぐ里グループ</p>

令和5年度 かながわ学校給食地場産物利用促進運動実施報告(様式3)(県立特別支援学校分)

学校名	献立名	使用した地場産物	献立を活用した指導方法、授業・学校行事・講演等
平塚盲	早春キャベツのサラダ	早春キャベツ、レディサラダ大根	県産の早春キャベツ・レディサラダ大根について、毎月配付のランチタイムにて紹介した。 当日はレディサラダ大根の実物を用意し、色や大きさ、形などを観察して確かめることができました。大根の色や形の珍しさに興味をもった様子が見られ、給食への関心を高める良い機会となった。また、キャベツと大根の食感の違いを感じている様子で、残食も少なかった。
平塚ろう	麦ごはん、ぶりの塩麹焼き、沢煮椀、ひじきの含め煮	米、豚肉、ひじき、牛乳	・献立表や給食日より配付による周知
鶴見	大根カレー	大根	献立表にてお知らせした。
保土ヶ谷	ホイコーロー	キャベツ、豚肉	・高等部の生徒に地場産物に関する授業を行い、地場産物を利用したメニューを授業内で考えてもらいました。かながわ学校給食夢コンテストには応募できませんでしたが、本校の給食にて提供を行いました。 ・配布献立や前日に配布する食育のプリントにて、地場産物の紹介と「生徒が考えてくれたメニュー」ということを伝えました。
みどり	ごはん、牛乳、めかじきと大根の角煮、具沢山みそ汁、ブルーベリーゼリー	めかじき(角煮)、じゃがいも(みそ汁)	・献立表に「かながわ産品給食デー」であることを記載 ・食堂入り口のホワイトボードに、めかじきについての情報を掲示
瀬谷	ごはん、牛乳、豚ヒレ肉の竜田揚げ、野菜サラダ、けんちん汁、神奈川県産アイスマルク	豚肉、キャベツ、大根、アイスマルク(、米、牛乳)	「かながわ産品学校給食デー」の実施を配付献立表や打ち合わせでのアナウンス等で事前に教職員・保護者へ周知し、当日は配付物と掲示物を使い児童生徒への情報提供をした。また、神奈川県産の郷土料理「けんちん汁」も合わせて提供し、紹介した。
三ツ境	鶏肉と大根の煮物	聖護院大根	農園芸班の生徒が作業の時間で栽培収穫した聖護院大根を給食の献立に取り入れた。前日に農園芸班の生徒が給食室に納品し、全校で旬の野菜を味わった。 この日は、学校給食週間の2日目でもあり、ランチタイム通信で収穫や納品の様子を紹介した。また、児童生徒昇降口には、聖護院大根の特徴や生育状況を載せたポスターや実物を展示した。
中原	夏野菜のスパゲティ	豚肉・玉ねぎ・なす・ズッキーニ	朝、職員に周知し、地場産物についての資料やクイズのプリントをクラスに配付し、朝の会や給食時間で活用する。
高津	大根とちりめんじゃこのチャーハン	大根の葉	献立表にて実施することを周知した。当日は食堂前に県産食材に関するお便りを掲示し、かながわ産品学校給食デーの意味等を児童生徒に伝えた。
武山	県産豚のチンジャオロース	豚肉	献立表、学校Xにて紹介した
平塚	ごはん 牛乳 味噌カツ ゆでキャベツ けんちん汁	精白米 牛乳 豚ひれ肉 キャベツ 大根 里芋 こまつな	・郷土料理週間に愛知県名古屋市長古屋市名物の味噌カツを提供。県産品週間も合わせ、神奈川県産の食材をできるだけ多く使用した給食を実施することを知らせ、当日パクパク通信を配付し、各クラスで話題にもらった。
湘南	海軍カレー・けんちん汁・牛乳	めかじき、大根、小松菜、ねぎ、精白米、牛乳	神奈川県産の郷土料理を神奈川県産の食材を使って給食提供した。郷土料理と神奈川県産品に関するプリントを各クラスに配布した。
鎌倉	ごはん がんもどきと大根の煮物 県産さつまいものみそ汁 牛乳	さつまいも	指導・行事等、特になし
藤沢	やまゆり豚の大豆みそ	藤沢ロール(藤沢市産の小麦粉)、やまゆり豚	・ぱくぱくだよりにて、やまゆりポークの説明

学校名	献立名	使用した地場産物	献立を活用した指導方法、授業・学校行事・講演等
小田原	ごはん、大根葉のふりかけ、豚肉と冬瓜の煮物、じゃがいもの味噌汁、牛乳	米、乾燥大根場、豚肉、じゃがいも、人参、葉ねぎ、津久井味噌、牛乳	○食堂前の掲示板に地場産についての資料を掲示 ○各クラスに地場産についてのおたよりを配付
湯河原校舎	ご飯、かじきの煮つけ、切り干し大根の煮物、小松菜の味噌汁、牛乳	米、かじき、切り干し大根、小松菜、牛乳	クラス配付資料にかながわ産品学校給食デーと記載し、かじきについての情報と、当日使用した神奈川県産食材について児童生徒に周知した。 献立表にかながわ産品学校給食デーと記載した。
茅ヶ崎	さつまいもごはん	さつまいもごはん	資料配付(藤沢市産さつまいもを使用)
相模原	ごはん、カジキのステーキ、マヨネーズ和え、豆腐と大根のスープ、牛乳	こめ、メカジキ、だいこん、ぎゅうにゅう	ぱくぱくだよりに使用食材の産地と地場産物についての説明を記載し、各クラスに配付と食堂前に掲示をした。
秦野	神奈川県産わかめごはん・肉じゃが・すまし汁・ヨーグルト・牛乳	わかめ・じゃがいも・たまねぎ	学校の畑で収穫したじゃがいもとたまねぎを生徒に納品してもらい、給食で使用し、学校で収穫した野菜を使用していることがわかるように一口メモを配付した。
伊勢原	①神奈川県産メカジキと大豆の甘辛揚げ ②神奈川県産切り干し大根のソース炒め	メカジキ、切り干し大根	週ごとに配付している「給食一口メモ」の中に、神奈川県産の食品を使用したことを記した。
座間	座間産野菜をたっぷり使った炒り鶏	大根、ごぼう、にんじん	朝の職員打ち合わせに記入し、担任へ周知。そこから、児童生徒の給食時間中の会話や、指導に使用してもらっている。
津久井	ロールパン、ミートローフ、切干大根のごまドレサラダ、さつまいもポタージュ、牛乳	豚ひき肉、切干大根、ひじき、さつまいも、さつまいもピューレ	・ぱくぱくだより(毎日配付している本日の給食に関する食育メモ)で紹介した。 ・ポタージュには、高等部が収穫したさつまいもを使用した。生徒が収穫から納品まで行った。
麻生	牛乳、サンマーマン、やまゆりポーク餃子	やまゆりポーク餃子	・献立表に神奈川県産の使用を表記 ・食堂前のホワイトボードに、今日の献立の食材を掲示しているので、「かながわ産品学校給食デー」と記載し、神奈川県産品食材を紹介
金沢	ご飯、焼き魚のごまみそだれ、磯和え、かぼちゃのみそ汁、湘南ゴールドゼリー	津久井味噌、横浜産小松菜・キャベツ、県産のり、かぼちゃ、湘南ゴールドゼリー	高等部B部門1年生が「地産地消グループ」の活動として神奈川県産食材とその調理法についての調べ学習を行った。その発表をもとに献立を立案し、高等部B部門との給食コラボメニューとして実施した。
岩戸	魚のおろししょうゆ焼き	三浦大根	三浦半島は大根の特産地です。かつては三浦大根を多く栽培していました。三浦大根はとても大きく育つので、畑を深くしっかりと耕す必要があります。また、大きい分収穫にも苦労します。けれども、おでんやふろふき大根のような煮込み料理にすると格別なおいしさの品種です。 核家族化が進み昭和の終わりからは、ほとんどが小型の青首大根になりました。校内でもとって大きな三浦大根が、たくさん収穫されましたね。今日は、近くの無農薬栽培農家、〇〇ファームの三浦大根を使いました。
相模原中央	めかじきのピザ風	めかじき	栄養教諭が毎日作成している給食一口メモに、その日使用した地場産物の紹介を記入し、全クラスに周知した。給食時間の前に給食一口メモを活用した指導を教諭が行い、神奈川県産品、地場産物に関して学びを深めた。
横浜ひなたやま	ポトフ	豚肉、だいこん	本校では5つの作業ユニットがあり、その中のグリーンサービスユニットの生徒が校内の畑で今年度はだいこんを栽培した。栽培しただいこんは生徒が収穫し、検品や計量を行ってから給食室に納品してもらった。その後給食室で調理をし、あたたかいポトフにした。使用しただいこんについてランチタイム通信にまとめ、各クラスへ配付したり、ミールラウンドの際に調理の様子を写真で見せながら説明したりした。

学校名	献立名	使用した 地場産物	献立を活用した指導方法、授業・学校行事・講演等
えびな	冬瓜のスープ	冬瓜、わかめ	冬瓜についての紹介を各クラスに食育だよりにして配付した。 冬瓜のカラー写真と冬瓜についてを食堂の掲示板に掲示した。
あおば	揚げじゃがサラダ	じゃがいも	高等部の作業班(農園芸)で育てて収穫したじゃがいもを、生徒が厨房まで納品し、それを給食で使用した。 当日の給食メモには農園芸班の生徒が書いたメッセージを掲載して各クラスに配付、その返事として食べた感想を記入する欄を設けた。 給食の時間には、クラス巡回の際にじゃがもの実物を見せ、農園芸班が育てたものが給食に入っていることを伝えた。