

令和3年度 かながわ学校給食地場産物利用促進運動 献立作成・実施結果

<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	AZUMA風だいこんスープ	だいこん・キャベツ	平成30年の「はま菜ちゃん料理コンクール」入賞作品で、11月の市内一斉供給献立として、市内産のだいこんとキャベツを使用した。 ・「ばくばくだより」やJA横浜からの「だいこん・キャベツ」に関する指導資料をクラスに配布し、指導した。 ・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。 ・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。
川崎市	発芽米ごはん、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	米、牛乳、大根、小松菜	・統一献立で「かながわ産品学校給食デー」を実施しました。各学校で献立内容の放送や、給食ひとくちメモなどを配布しお知らせしています。 ・「かながわ産品学校給食デー」給食ひとくちメモより 今日の給食には、私たちの住んでいる神奈川県でとれた食材がたくさん使われています。お米、牛乳、煮物に入っている大根とおかかあえの小松菜は神奈川県でとれました。地域でとれたものを地域で食べることを「地産地消」といいます。新鮮なものが食べられ、運ぶ燃料も少なくてすむので環境にも優しいです。給食を食べて地産地消に取り組みましょう。
	なら茶めし（十穀米）、ごま塩、牛乳、いかの吉野揚げ、芋煮汁	米、牛乳、大根、小松菜（川崎市内産）	・統一献立で「かながわ産品学校給食デー」を実施しました。各学校で献立に関するクイズや、給食ひとくちメモなどを配布しお知らせしています。 ・「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、神奈川県でとれた食材を多く使った「かながわ産品学校給食デー」です。米・牛乳・大根・小松菜の4種類を使用します。芋煮汁に大根と小松菜を入れました。
	ごはん、焼きのり、牛乳、まぐろのつけ揚げ、根菜汁	米、焼きのり、牛乳、大根	・統一献立で「かながわ産品学校給食デー」を実施しました。各学校で献立内容の放送や、給食ひとくちメモなどを配布しお知らせしています。 ・「かながわ産品学校給食デー」給食ひとくちメモより みなさんは「地産地消」という言葉を聞いたことがありますか。地産地消とは、地域で生産された食材を、その地域で食べて消費することです。地産地消のよいところは、新鮮で安全な食材が食べられることや、食材を運ぶ距離が短く環境にやさしいこと、地域を応援できることです。今日の「かながわ産品学校給食デー」は地産地消の活動のひとつです。 ごはん、焼きのり、牛乳、根菜汁に入る大根の4種類が神奈川県産です。
	ごはん、韓国風味付けのり、牛乳、ジャンボ餃子、大根と長ねぎの中華スープ、みかん	米、牛乳、炒めたまねぎ、白菜、大根（川崎市内産）、カットわかめ（乾燥）、みかん	・自校献立で川崎市内産の野菜を使用した献立を実施しました。 ・給食だよりにより市内産食材を使用することを記載し、家庭へも周知しました。 ・給食時間に児童向けのひとくちメモを配布し、校内放送でも周知しました。
	チキンかつ丼（ごはん、チキンかつ、野菜の卵とじ、焼きのり）、牛乳、みそ汁、いちごゼリー	米、牛乳、かわさきつや菜（川崎市内産）、大根	・献立を活用した指導方法として、事前に給食だよりを配付し、当日はかわさきつや菜の紹介資料を配付しました。  【資料の一部抜粋】 「のらぼう菜」は、ほうれん草や小松菜などと同じアブラナ科の野菜で、ほうれん草や小松菜に比べ、えぐみはなく、苦みも少なく、甘味のあるやわらかい食感が特徴の野菜です。川崎市の多摩区・菅地区で古くから栽培されている伝統野菜です。 現在、「のらぼう菜」は、神奈川県農林水産物ブランド「かながわブランド」に認定されていて、おいしい川崎の郷土作物となっています。 「かわさきつや菜」は、従来の「のらぼう菜」とは違う、川崎市で10年間かけて調査・研究した新しい品種です。葉や茎の部分に光沢があり、茎の部分には筋がなく、苦みがないので、「野菜の卵とじ」にピッタリです。川崎生まれ、川崎育ちの「かわさきつや菜」をおいしくいただきましょう！
	ごはん、ハンバーグたまねぎソース、じゃが芋の和風あえ、冬野菜のみそ汁、牛乳	米、にんじん（川崎市内産）、大根（川崎市内産）、白菜（川崎市内産）、長ねぎ（川崎市内産）、牛乳	<食育資料より> 今日の「じゃが芋の和風あえ」は、「かわさきそだち」のにんじんを使っています。 にんじんは、根の部分を食べる根菜で、緑黄色野菜です。 旬は4月～7月と、11月～12月で、主な原産地は、アフガニスタンあたりといわれています。ヨーロッパで品種改良されたものが、明治時代に入ってきたことがきっかけで日本に定着したそうです。 にんじんに多く含まれるカロテンは、体内でビタミンAに変換され免疫機能や肌の調子をととのえる働きをします。 「かわさきそだち」のにんじんを使った「じゃが芋の和風あえ」を味わって食べましょう。 

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	ツナそぼろごはん（麦ごはん）、おでん、塩だれ野菜、牛乳	米、大根、白菜（川崎市内産）、ほうれん草（川崎市内産）、牛乳	<食育資料より> かながわ産品学校給食デーです。今日の献立の「米」「牛乳」、おでんの「大根」は神奈川県産です。また、塩だれ野菜の「白菜」「ほうれん草」は川崎市内産「かわさきそだち」です。白菜は英語で「チャイニーズ・キャベツ」ともいわれるように中国原産の野菜です。また、ビタミンCが多く含まれ、免疫力を向上させるので風邪の予防にもなります。ほうれん草はビタミン、ミネラルを豊富に含む代表的な緑黄食野菜です。白菜、ほうれん草ともに高津区、宮前区、麻生区の畑で収穫されたものです。ぜひ味わってください。
	麦ごはん、ホキフライ、中濃ソース、じゃが芋のカレーあえ、冬野菜のすまし汁、牛乳	米、大根（川崎市内産）、ほうれん草（川崎市内産）、牛乳	<食育資料より> 今日は「かながわ産品学校給食デー」献立です。使用するかながわ産品は、米、冬野菜のすまし汁に使用している大根・ほうれん草と牛乳の4品です。米は、神奈川県産の「はるみ」という品種と山形県産「はえぬき」という品種のブレンド米です。 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使用し、他県のものブレンドしています。 大根とほうれん草は川崎市内産の「かわさきそだち」です。大根は、食べる部分で味が変わります。葉に近いところは甘く、先の方にいくにしたがって辛くなります。葉の近くはサラダに、真ん中は煮物や汁物に、先の方は大根の辛味をいかした薬味に向いています。川崎市内では、年間1,140トンほど生産されています。 ほうれん草は、冬が旬の野菜で冬に一番おいしくなります。寒くなると葉の中の水分が凍らないように栄養をため込むため、夏のものに比べて栄養が豊富で甘みが増しておいしくなります。 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。
	味覚ごはん（ごはん）、ししゃものから揚げ、みそ汁、牛乳	米、さつま芋（川崎市内産）、大根、牛乳	生徒に地場産食材の良さを伝えるため、給食だよりや一口メモなどで紹介しています。今回は、秋の味覚として、川崎市内産のさつま芋を使用しました。さつま芋の甘みやホクホクとした食感を生かし、混ぜごはんにすることで、彩りよく仕上がりました。
相 模 原 市	お赤飯・牛乳・里芋と豚肉の揚げ煮・かきたま汁・ゆずゼリー	精白米、牛乳、さといも、豚肉、鶏卵、こまつな、ゆず果汁	給食だよりで、当日使用する県内産食材の情報等を周知した。 給食時間に地場産物を活用した献立内容について放送を行った。 学校ホームページで地場産物の食材について紹介した。
横 須 賀 市	豚肉と大根のべっこう煮	県産豚肉、市内産大根	・献立を活用した指導方法：家庭配布献立表 ・授業・学校行事・講演等：無
平 塚 市	ごはん 牛乳 シイから南蛮風 豚汁	米、シイラ、牛乳、さといも、小松菜	・5年生総合の授業「地域の産業」を調べていく中で、「シイラプロジェクト」について知った。「シイラ」は、認知度が低いため、獲れても海に戻されてしまっていた。これを知った5年1組（当時）の児童が給食で「シイラ」を出して、港小学校のみんなに知ってもらいたいとの思いを強めていった。シイラを知ってもらうために、児童が自分たちで考え、紹介映像、ポスター、ゲームなどを作成した。夏に獲れる「シイラ」を給食で使うために確保してもらい、数量がそろった10月に給食で提供することができた。当日は、5年生を対象に漁業関係者とのふれあい給食を実施し、「シイラ給食」を食べてもらった。給食実施後も、「シイラかるた」を作成し、各クラスや地域に配布した。
	ごはん <u>しかのふりかけ</u> 牛乳 さっぱり！ シュモから 地産地消 さとこまみそ汁	米、しらす、牛乳、シュモクザメ、レモンピューレ、さといも、長ねぎ、小松菜	・5年生総合の授業で、ごはんの消費量が減っていることを知った5年3組。総合の「地域の産業」を調べていく中で、平塚沖で獲れる「しらす」と、地域にある乾物屋の「かつおぶし」、海苔屋の「のり」も使ったごはんがすすむ「ふりかけ」を考えた。しらす、かつおぶし、のりの頭文字をとって、「しかのふりかけ」。当日は、栄養教諭が作成した資料を各クラスに配布したが、5年3組の児童も当日までに放送やポスターなどで校内に向けて、宣伝をしていた。
	ごはん <u>しかのふりかけ</u> 牛乳 <u>さっぱり！</u> <u>シュモから</u> 地産地消 さとこまみそ汁	米、しらす、牛乳、シュモクザメ、レモンピューレ、さといも、長ねぎ、小松菜	・5年生総合の授業で、ごはんの消費量が減っていることを知った5年3組。総合の「地域の産業」を調べていく中で、平塚漁港で水揚げされる魚を使って、ごはんがすすむ給食の献立を考えることになった。平塚漁協に問い合わせをし、平塚漁港で水揚げされ、2月に給食で提供できるだけの量を確保できるものが「シュモクザメ」だった。レモンを使って、さっぱりとした味付けにしたいとのことだったので、県内産のレモンピューレもレモンソースに使用した。当日は、栄養教諭が作成した資料を各クラスに配布したが、5年3組の児童も当日までに放送やポスターなどで校内に向けて、宣伝をしていた。
鎌 倉 市	ソフトフランスパン 牛乳 ライスグラタン 切干し大根サラダ	牛乳 米 キャベツ 切干し大根	・「かながわ産品学校給食デー」として、給食時間に各クラスで神奈川県産の食材である切干し大根を紹介、クイズを実施 ・給食だより、切干し大根を使った給食レシピを掲載
藤 沢 市	『世界食料デー献立』 雑穀ご飯・焼きのり・ ぶどう豆・すいとん 汁・牛乳	大豆（市内産津久井在来種）・黒米（市内産）・焼きのり（県産）・小麦粉（県産） （牛乳）	藤沢市全校で実施の献立。日本や世界の食料事情を伝え、改めて食べ物の大切さ・地場産物の大切さ・感謝の気持ちを見直す事が目的。 全児童に対しては、給食通信にて食事時間にメッセージを伝え、担任と考えてもらう。 後日5年生には、1時間の授業として、社会科の食料自給率を振り返りながら、今後も今のように輸入できるとは限らない事情を考え、じっくり地場産物・国産の持つ意味や生産者支援の方法を考えたり、自分たちから出せること、自給率を上げること等について考えた。本来自給率の低い大豆や小麦粉も、給食では市内産を使用していることについて、改めて意味深いことを感じた。
小 田 原 市	ごはん 牛乳 ふりかけ あじのマリネ 夏大根のきんぴら	市内産 あじ 県内産 牛乳 豚肉 小松菜	ホームページにて、あじについて紹介した。

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
茅ヶ崎市	食パン、湘南ゴールドジャム、牛乳、やまゆりポークソテー、茅ヶ崎かぶのシチュー、湘南ゴールド	湘南ゴールド、茅ヶ崎市産かぶ・葉、やまゆりポーク	<p>湘南献立前日に、やまゆりポークの食べ比べや納品してくれたお肉屋さんの紹介と精肉の様子を動画にしてTV放送した。当日は、湘南献立の食材紹介やクイズをTV放送した。実際に足を運び、取材をさせていただいた。その後給食だよりにて保護者にもお知らせをした。</p>    
逗子市	磯和え	ほうれん草	<p>別紙参照</p> 
三浦市	みうら冬野菜カレー しらすとほうれん草のソテー 牛乳	みうら大根 かぶ ブロッコリー ほうれん草 湘南 釜揚げしらす	給食だより 校内放送で紹介 給食時間に学級訪問指導
秦野市	菜めし、おでん、鶏肉の衣揚げ	だいこん	給食時間の放送、ワゴンのたよりに掲載
厚木市	麦入りごはん、牛乳、白身魚のあんかけ、豚汁、おひたし	にんじん、ごぼう、だいこん、さといも、長ねぎ	<ul style="list-style-type: none"> ・献立表、盛り付け表で市内産食材を周知。 ・給食時間の放送で、市内産、県内産食材を周知。
	麦入りご飯/牛乳/豚肉の味噌漬けフライ/すまし汁/パクパク和え	米・牛乳・豚肉・人参・キャベツ・こまつな	給食時間に校内放送で、「パクパクあつぎ産デー」であること、パクパク和えには地場の野菜が使用されている和え物ということで紹介しました。また、厚木市の郷土料理の一つである豚肉の味噌漬けをフライにして給食のメニューとして提供したことについても話しました。
大和市	大根カレー、牛乳、パクパク和え、みかんゼリー	精白米、牛乳、にんじん、じゃがいも、だいこん、キャベツ、小松菜、みかん	給食の時間における放送で、全体への周知をした。
	ヤマトン汁	豚肉、里芋、大根、人参、長ねぎ、みそ（市内産の大豆と米使用）	<ul style="list-style-type: none"> ・献立表に掲載 ・給食時間の放送 ・給食ひとくちメモ ・給食時の訪問 ・授業（地産地消について）
伊勢原市	ご飯 牛乳 鶏肉の南部焼き 切干大根の含め煮 吉野汁	米 切干大根 大根 小松菜 里芋	<ul style="list-style-type: none"> ・各小学校栄養教諭および栄養士による指導資料の配付、放送 ・献立表や給食だよりへの掲載
海老名市	海老名いっぱい夏野菜カレー、いそか和え、プルーンヨーグルト、ごはん、牛乳	豚肉、なす、とまと、じゃがいも、玉ねぎ、もやし、のり、米	<ul style="list-style-type: none"> ・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） ・放送資料配布（使用食材の紹介）
座間市	ご飯、牛乳、魚のおろしソース、ひじきの炒め煮、みそ汁	魚（かます）、小松菜、玉ねぎ、人参、じゃがいも、味噌、ひじき、わかめ	<ul style="list-style-type: none"> ・献立表での紹介 ・給食時間にひとくちメモの配付

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	ごはん・やまゆりポー クシュウマイ・コチョ リキムチ・芋煮汁・み かん	米・牛乳・やまゆ りポークシュウマ イ・里芋・大根・ 白菜・みかん	(放送資料一部抜粋です) かながわ産品学校給食デーとは自分たちの住んでいる近くでとれる食材をたく さん使って食べようと呼びかける日です。地産地消という言葉もよく耳にする と思います。私たちの住んでいる近くでも美味しく、健康に良いいろいろな 食材があります。遠くから運んでくるにはたくさんのガソリンも必要なので、 地産地消は地球環境を守ることにもつながります。 きょうの、みかんは南足柄市産のたか畝栽培された青島みかんです。はね出し みかんを中沼地区の小泉農園さんから頂きました。はね出しとは、農家さんが 出荷をする時に形が不揃いだったり傷がついたものを売り物にならないからと 選別したもので、そのはね出しといってもおいしさは変わりません。 畝とは、畑に種をまいたり苗を植える時に土を盛り上げたところ、たねや苗の ベッドの役割をします。みなさんも野菜作りをする時に畝作りをしたことがあ りませんか。普通の畝は地面からの高さが5～10cm、たか畝というのは高さ が10cm以上、小泉さんの畑はおよそ15cmあるそうです。たか畝にすると、みか んの木の水分が少なくなり、少ない水分でしっかりみかんを大きくしようと頑 張るので、できたみかんは甘さが増してくるそうです。
	麦ご飯 足柄まさカ リー 冬野菜サラダ 足柄みかん	ご飯、牛乳、足柄 牛、玉ねぎ、ほう れん草、キャベ ツ、かまぼこ、み かん	学校給食週間に地場産の材料を使用して献立を作成、地産地消について昼の放 送で伝えた。足柄まさカリーは、足柄牛、ごぼう、玉ねぎ、を使用して作成し た。
	牛丼 キャベツと油揚 げのみそ汁 湘南ゴー ルドゼリー 牛乳	牛肉(相州牛) た まねぎ 湘南ゴー ルド 米 牛乳	・昇降口の掲示板に献立掲示 ・給食時間の放送での地場産物の紹介
	牛乳、ごはん、肉じゃ が、キノコと卵のスー プ	牛乳、ごはん、豚 肉、じゃが芋、人 参、玉ねぎ、卵	・クラス配布用プリントを作成した。 ・クラス配布用プリントの内容を給食時間に校内放送した。
	あしがら牛のプルコギ 丼、牛乳、卵と県産わ かめのスープ、神奈川 シュウマイ、中華和え	ごはん、牛乳、牛 肉、もやし、きゅ うり、わかめ、 シュウマイ	・各クラスに地場産食材紹介のプリントを配布。同じ内容を昼の放送で、放送 委員会の生徒に読んでもらった。
	足柄まさカリー	相州牛、玉ねぎ	<放送原稿> 今から40年ちかくまえの1月22日に全国学校栄養士が給食のメニューをカレー にし、全国の小中学校の給食一斉にカレーが提供されました。そのことで1月 22日は「カレーの日」となりました。今日は今週の全国学校給食週間に合わせ て、地元である南足柄市特産の相州牛肉を使用した足柄まさカリーです。とて も美味しい牛肉を味わってください。
綾 瀬 市	綾瀬産野菜のみそ汁	大根 にんじん 里いも 長ねぎ	・給食時校内放送、献立表に資料記載 ・さがみ農業協同組合との連携により、数量の確保
葉 山 町	発芽玄米ごはん 牛乳 いも煮 なます風サラ ダ	豚肉(県内産) ね ぎ(葉山産) こんに ゃく(葉山産) 牛乳(県内産) 三浦 大根(三浦市産)	「かながわ産品デー」として、お昼の校内放送にて給食委員会の児童が、葉山 町で採れたものを使っていることや、山形県の郷土料理の「いも煮」について 説明した。
寒 川 町	めかじきの揚げ煮	めかじき	別添資料のとおり(放送原稿) みなさん、こんにちは！栄養士の鈴木祐子です。 今日 11 月 1 日は寒川町の町制記念日、寒川町のお誕生日です。 そこで、今日は、今年初めての寒川町でとれた新米を炊きました。 お米を作ってくれたのは岡田の三留さんです。さて毎年大人気の三 留さんのお米、楽しみにしている人も多いと思います。三留さんは、 今年は「はるみ」という種類のお米を作ったそうです。「今年は昨年 よりももっとおいしくできましたよ！」と嬉しそうにお話してくれ ました。寒川町の新米おいしくいただきましょうね。ところで「お米」 という漢字は、「八十八」という文字から作られたといわれています。 お米ができるまでに 88 回もの手間がかかるという意味があるそうデ す。お米が出来上がるまでには田んぼや苗の「準備」から田植えをし た後も草刈りをしたり、害虫を駆除したり、機械を使えばそのメンテ ナンスも必要、と、とても多くの手間がかかります。そのようにして たくさんの手間をかけてみなさんのところにやってきたお米。おい しく、大切にいただきたいですね。お茶碗にのこったお米、ちょっと 取りにくいかもしれませんが、おはしを上手に使って、最後の一粒ま でおいしくいただきましょう。それから今日のさつま汁のさつまい もとねぎも寒川でとれたものを使いました。今日はお米、さつまいも、 ねぎが寒川産です。 さて、もう一つ、今日はおいしいご飯にぴったりの新メニューを作 りました。神奈川県に水揚げされためかじきを使って作った、 「めかじきの揚げ煮」です。このメニューは旭小学校の栄養士の先生 に教えてもらいました。旭小では大人気のメニューだそうですよ。 ぜひごはんとおかずを交互に食べて、味わってくださいね。これで今 日の放送を終わります。

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
大磯町	ごはん ひじきふりかけ 牛乳 シイラのから揚げ ブロッコリー 豚汁	米、牛乳、シイラ、ブロッコリー、赤みそ、長ねぎ、大根、こんにゃく、豆腐	神奈川産品学校給食デーと題し、予定献立表で保護者、児童へ周知した。今年度は新型コロナウイルスの感染防止の観点から、毎年行っていた昇降口での地場産物の実物展示を中止にした。代替え対応として給食時には、校内放送を実施し給食がほとんど神奈川県産の食材できていることを周知した。
二宮町	菜の花入りごまサラダ	菜の花	・給食日より、一口メモ、かながわ産品学校給食デー資料を配布。 ・給食時間に、菜の花の実物を見せながら、説明を行った。
中井町	だいこんカレー	豚肉、にんじん、だいこん、米	給食メール 今日は中井町・神奈川県産給食です。みなさんが住んでいる中井町や神奈川県内で取れる食材をたくさん使って給食を作りました。近くでとれる食材は移動距離が短いので新鮮です。そして作っている場所がわかるので安心して食べることができます。今日使用しただいこん、にんじん、みかんは中井町、もやしは山北町、牛乳、豚肉は神奈川県内で生産されたものです。地域でとれた食材をおいしくいただきましょう。
大井町	ごはん、牛乳、クッパ、春巻き、野菜の中華和え	人参、切干大根、小松菜	・町内産野菜と県産野菜を紹介した「給食だより増刊号」を町内小中学校の学級に配布した。
松田町	キムタクごはん、牛乳、豆乳味噌汁、サバの竜田揚げ、切干し大根煮	白菜、大根、こんにゃく	食育目的で実施している校内放送において、「白菜は水分が多い野菜で、栄養成分の働きとしてはみなさんの体の調子を整える働きがあります。その中でもとりすぎてしまった塩分を体の外へ出す力をもっています。」と栄養成分の働きについて説明を実施した。
	茶めし 牛乳 五目煮 卵スープ みかん	緑茶 里芋 大根 ごぼう 生しいたけ みかん	・昼の校内放送で寄地区で収穫された食材の説明をした。 ・食材の栄養価と働きについて説明した。
	たけのこごはん、牛乳、沢煮椀、厚焼き卵、ひじきの炒り煮	たけのこ、牛乳、玉ねぎ、大根、豚肉、米	給食時の校内放送で、たけのこは一年中出回ってはいるが、春が旬であること、今日使用したたけのこが地元産であることを伝えた。
山北町	おこわ、ちくわの磯部揚げ、おひたし、いわしのつみれみそ汁、牛乳	もち米、うるち米、もやし、だいこん、小松菜、長ねぎ、牛乳	・5年生が社会と総合の学習の一環で、地域の田んぼで稲刈り・脱穀体験をして収穫したもち米を使った献立。以前はお世話になった地域の方を招いてもちつき大会を行っていたが、コロナ禍のため、給食で活用し、地域の方にはもち米をプレゼントした。 ・テレビ放送、掲示物、献立表を使い、5年生の取組の様子や、農業に携わる人の思いを伝えた。 【テレビ放送（一部）】 5年生は、社会と総合の勉強で、農業や米作りについて学習しました。その一環で、実際に田んぼに出かけ、稲刈りと脱穀の体験を行いました。地域の方々のご協力もあり、おいしいお米ができあがったそうです。一粒一粒、大切にいただきましょう。
	いなりご飯、青のりポテトビーンズ、山北ちゃんこ汁、みかん、牛乳	米、豚肉、油揚げ、焼き豆腐、じゃがいも、白菜、大根、長ねぎ、もやし	・全国学校給食週間に合わせて実施した。 ・給食日より、給食メールで町内産の食材を多く使った献立であることを紹介した。
開成町	開成町の新米ご飯、牛乳、弥一芋の筑前煮、大根のとろとろスープ	新米（はるみ）、牛乳、弥一芋（里芋）、大根、人参	・生産者や町産業振興課と連携し、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）
	弥一芋カレー	弥一芋 はるみ（お米）	・生産者の情報を載せた「給食ニュース」の配付と放送でのお知らせ ・弥一芋の実物展示や畑の写真の掲示 ・生産者の畑を実際に訪問し、その様子や生産者の声を載せた動画配信
	弥一芋と鶏肉の吹き寄せ煮	開成弥一芋	地産地消や、町内産の特産品「弥一芋」について、視聴覚委員が給食時間に校内放送。
箱根町	スクール箱根丼 牛乳 野菜のみそ汁 みかん	米 牛乳 わかさぎ 大根 白菜 みかん	学校給食週間に合わせ、地元箱根の芦ノ湖でとれるワカサギを使用した献立を実施し、給食時の放送やお便りの配布を行った。 町内全校で同じ献立を提供することにより、より興味関心を高めた。
	ごはん 牛乳 さばのみそ焼き つみれ汁	米 牛乳 さば（真鶴産） にんじん こんにゃく みそ	・給食時間に、地場産食材についての放送を行った。 ・学校ホームページや、給食サンプル掲示板においての紹介。 ・箱根町で行っている、小中一貫教育共通献立「はこねランチ」にて箱根町4校の学校で県産のさばを使用した。
	ご飯・牛乳・メカジキのかりんとう揚げ・豆腐とわかめのスープ	米・牛乳・メカジキ・わかめ	・給食時間の放送 ・産地や食材、料理についての資料の掲示
	わかさぎのマリネ	わかさぎ・レモン	・給食時間の放送 ・食育掲示板の活用
真鶴町	麦ご飯 牛乳 あじの干物のカリカリ揚げ すいとん まなづるみかん	米 牛乳 あじの干物 里芋 大根 小松菜 みかん	・1・2年生保護者対象の給食試食会を実施した。 ・児童への献立の紹介は、掲示資料を作成し、クラスへ配付した。 ・神奈川県学校給食会の広報紙「季節のおすすめかながわ産品（第42号）」で紹介された。
湯河原町	麦ごはん、牛乳、鮭の味噌チーズ焼き、けんちん汁、みかん	米、牛乳、大根、里芋、小松菜、みかん	・給食だよりにて、地場産の食材を紹介。 ・湯河原町の農家さんが栽培している野菜や収穫の様子を写真を入れた掲示物で紹介。

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
愛川町	ごはん、牛乳、けんちん汁、豚肉の味噌焼き、磯香あえ	愛川町産（お米、豚肉、里芋、ねぎ、大根、にんじん、白菜）、神奈川県産（牛乳、みそ、のり）	今年度愛川町は、「食からことわざを知ろう」をテーマに食育の日に取り組んでいます。 12月のことわざは「三里四方の野菜を食べろ（意味：地元で採れた野菜を食べれば健康で長生きができる）」で、愛川町産、神奈川県産食材をたくさん使用しました。 愛川町の栄養教諭が食育資料を作成し、各クラスに配付、校内放送をして、産品デーと合わせて紹介をしました。 今年度より行っている愛川町産の食材を紹介する動画、全校で配付する献立表や給食日より、食育日より等で保護者にもお知らせをしました。
清川村	きよかわ夏野菜カレー	米・豚肉・たまねぎ・にんじん・じゃがいも・なす	・給食委員会のメンバーによる給食時の放送 ①地場産について ②農家の方の紹介 ③献立の説明（給食センターでの取り組みについて） ・掲示物 ①使用した地場産の写真等を掲示 ・連携機関 厚木市農協協同組合清川支所 清川あぐりグループ

<県立特別支援学校>

学校名	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
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。 大根と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	ごはん 鶏肉のごま照り焼き かぼちゃと生揚げの味噌汁 小松菜とじゃこの炒め物 牛乳	小松菜 長ネギ 牛乳	・食育メモの配付による周知
鶴見	メカジキのレモン照り焼き	メカジキ、レモンピューレ	・献立表で紹介 ・ツイッターで献立の紹介文と写真を掲載したところ、多くの反応があった。
保土ヶ谷	冬野菜カレー	ヤーコン、大根、にんじん、米	○児童生徒へは、かながわ産品紹介資料の配付と食堂前の掲示板にて紹介。 ○保護者へは、配付献立と本校ホームページにて情報発信。
みどり	はまぽーク丼	はまポーク	献立表に、はまポークが横浜市で育てられていること、野菜もたっぷり摂れる豚丼であること、平塚市、海老名市産のなすを使用したみそ汁と一緒に提供するといったコメントを載せ、地場産について周知を図った。
瀬谷	野菜サラダ	キャベツ、きゅうり	献立：ごはん、牛乳、豚肉のしょうが焼き、野菜サラダ、みそ汁 使用食材：米、豚肉、キャベツ、だいこん等 実施日当日に使用した県産食材を給食ひとくちメモにまとめて掲示・配付を行った。 事前に実施日をアナウンスし、掲示物を見てもらえるよう周知した。
三ツ境	ポトフ	三浦大根	作業の授業で、農園芸班の生徒が栽培収穫した三浦大根を給食の献立に取り入れた。 収穫した大根は給食室に納品され、全校で旬の野菜を味わった。ランチタイム通信で収穫や納品の様子を紹介した。生徒昇降口には、三浦大根の特徴や生育を載せたポスターを掲示した。
中原	大根カレーライス	米・三浦の大根	地場産物についての資料やクイズの配布
高津	かながわサラダ	キャベツ、青首大根、レディサラダ大根	事前に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	三浦のかつおの甘辛揚げ	かつお	ポスターを作成し、食堂に掲示した。
平塚	ごはん 牛乳 魚の南部焼き 磯辺あえ 豚汁 デザート	精白米 牛乳 めかじき ねぎ ほうれん草 刻みのり 豚肉 大根	・献立表で神奈川県産の食材をできるだけいろいろ使用した給食を実施することを知らせた。当日は、パクパク通信を配付し、各クラスで話題にもらった。
湘南	冬瓜のスープ	三浦産 冬瓜 ・ 平塚産 小松菜 ・ 茅ヶ崎産 玉ねぎ	かながわ産品デーとして三浦市産の冬瓜の資料を給食時に資料として配付した。
	ピーツのきんぴら	平塚産 ピーツ	地元平塚市産のピーツを生のまま半割にしたものを各クラスに見本で配布し、実際の野菜を見てから、給食を味わった。また、献立もなじみの深いものに工夫した。
鎌倉	県産かぼちゃグラタン	県産冷凍カットかぼちゃ	・県給食会取扱いの三浦半島産の冷凍カットかぼちゃを予約しておき、ハロウィンに合わせてこの時期に使用した。 ・献立表で神奈川県産品デーとして三浦市産のかぼちゃを使用することを知らせた。 ・当日はかぼちゃの旬や三浦半島でのかぼちゃの生産について紹介するプリントを、各クラスに配付し、給食時の巡回にて食べ終わったクラスに感想を聞いて回った。
藤沢	やまゆり豚のアーモンドみそ	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
小田原	鶏の梅しそ焼き	梅干し、神奈川県産津久井味噌	・食堂前掲示板に、産地情報をお知らせするとともに、ひと言メモを作成し、周知した。

学校名	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
湯河原校舎	かじきのみそがらめ	めかじき、みそ	・配付用の献立表に、かながわ産品学校給食デーの実施日と、神奈川県産のめかじきとみそを使用する旨を周知した。 ・当日は、神奈川県産のめかじきと大豆を使っていることについて、各教室に配付するおたよりに記載し、児童生徒へ周知した。
茅ヶ崎	夏野菜カレー コーンサラダ 牛乳 ヨーグルト	玉ねぎ ナス ブルッキニー きゅうり	給食時にクラスで活用できる一口メモを作成し、その中に地場産の野菜の紹介を載せました。
相模原	サンドパン、牛乳、メカジキの竜田揚げ、大根葉のスープ、ゆで野菜	乾燥大根葉	「パクパクだより」という毎日配付している資料に大根葉に含まれる栄養素について取り上げた。 
秦野	青パパイヤとにんじんのツナマヨ炒め	秦野市産「青パパイヤ」	・給食日よりや一口メモにより、秦野市産の青パパイヤについて紹介した ・はだの都市農業支援センターと連携し、青パパイヤの収穫を農園芸班の生徒が体験した
伊勢原	豚肉とかぼちゃのごま味噌炒め	豚肉	一口メモで地場産物についての説明や給食で使用した食材の産地を記載した他、食材のイラストと神奈川県の地図で産地を明示したプリントを食堂冷蔵庫に掲示した。
座間	ピザトースト 座間大根のポトフ ぶどうゼリー 牛乳	大根・ブロッコリー(ポトフ)	・献立を活用した指導方法(放送、資料配付等) ・本校HP今日の給食にて写真掲載とともに地場野菜使用について紹介した
津久井	麦ごはん、メカジキのねぎみそ焼き、レディーサラダの甘酢和え、沢煮椀、牛乳	無洗米(はるみ)、メカジキ、津久井みそ、レディーサラダ、わかめ	レディーサラダについて、大きさや断面がわかる写真を使って教材を作成した。A4カラーで4枚分、パウチ加工をして自由に手に取って見られるようにした。また、給食喫食中の教室巡回時に写真を見せたり、レディーサラダは神奈川県でしか生産されていないことなどを話した。毎日作成しているばくばくだより(その日の食材や料理に関する一口メモのようなもの)では、レディーサラダを取り上げた。(メカジキについては、6月に体長4mと同じ長さのビニールひもをもち、教室巡回をした。その時の復習として、どのくらいの大きさだったか問いかけた。)
麻生	おさかなクン餃子	おさかなクン餃子	・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、神奈川県産品を使用していることを追記した。
	マカロニとひじきのサラダ	ひじき	・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、神奈川県産品を使用していることを追記した。
金沢	魚のぼて昆布焼き	金沢文庫の昆布	金沢の海では、わかめと昆布の養殖がおこなわれています。横浜で昆布？と思われるが、年間7トンの真昆布が収穫されています。昆布は海の中で、杉の木の5倍もの二酸化炭素を光合成により吸収し、大気中の二酸化炭素は海に吸収されるという循環によって、温暖化対策の一つとして着目されています。気候の関係で、北海道のような肉厚にはできないようですが、薄くても歯ごたえと旨味がたっぷりの昆布です。特にSDGSを学習している生徒たちにとって、このような昆布に関する知識を知らせることは、栄養だけでなく地球環境を学ぶきっかけになります。 昆布料理の固定観念を払い、マッシュポテトとあわせて魚のにせて焼きました。昆布は特別支援学校ではそのままでは食べにくいので、粗挽きに加工したものを使用しました。地元金沢の昆布をおいしく食べて、健康によいだけでなく、空気をきれいに行っていることを知ると、児童生徒たちは嬉しそうにしていました。
岩戸	レディサラダ大根のサラダ	レディサラダ大根	配付献立でお知らせをして 朝の会で紹介してもらいました。
相模原中央	きくらげのスープ	きくらげ	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、全クラスに配付した
横浜ひなたやま	夏野菜カレー	豚肉、じゃがいも、にんじん、ゴーヤ	本校では5つの作業ユニットがあります。その中の一つのであるグリーンサービスユニットの作業学習では、近隣農家の畑の一角で、野菜の栽培・収穫を行っています。今回はその畑で生徒が栽培・収穫したじゃがいもを給食で活用しました。収穫後は倉庫で一度保管をし、検品や計量をしてから給食室へ納品されました。なお、カレーに使用した豚肉、にんじん、ゴーヤも神奈川県産です。 当日は、地場産物や食材の旬について、ランチタイム通信という食育教材を各クラスに配付し、朝のホームルームや給食の準備時間等で活用しました。
えびな	かぼちゃのいとこ煮	かぼちゃ	・掲示と食育だよりの配付 ・冬至と関連づけた行事食として提供
あおば	はまポークのそぼろ丼、大根のみそ汁、ひじきと野菜のサラダ、牛乳	米、豚肉、のり、大根、ひじき、きゃべつ	・給食時の資料配布 ・授業 高等部知的食害教育部門1年、2年対象 地域で生産されている食べ物について知り、地産地消の大切さを学んだ 地域との連携は無し