


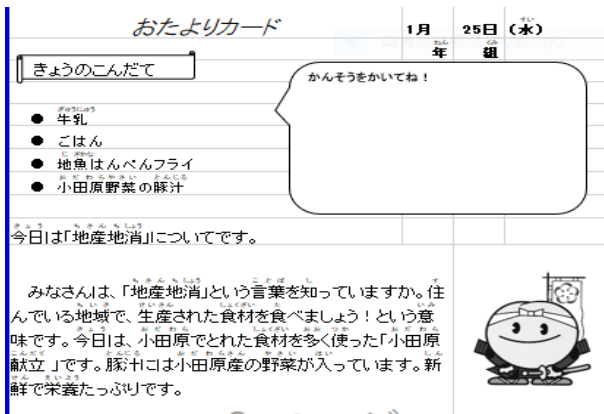




令和4年度 かながわ学校給食地場産物利用促進運動 実施報告(市町村)



| 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"> ・「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。 ・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 | ごはん ひじきのごま風味 牛乳 ぶりのたつた揚げ | 米 ひじき 牛乳 大根 小松菜 | <ul style="list-style-type: none"> ・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、お知らせしたりしています。 ・「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、かながわ産品学校給食デーです。神奈川県産の米・ひじき・牛乳・大根・小松菜が使われています。地元でとれたものを、地元で使うことを「地産地消」といいます。 地産地消は、環境にやさしく、新鮮で栄養価の高いものが食べられたり、地域の活性化につながったりするなどのよいところがあります。 私たちが暮らしている神奈川県のおいしい季節の味を楽しみましょう。 |
| 川崎市 | そぼろごはん 牛乳 塩だれキャベツ けんちん汁 | 米、牛乳、キャベツ、大根 | <p>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。</p> <p>【当日配布したクイズ】 今日は、神奈川県でとれた食材が使われている献立です。その食材はどれでしょう？ ①米 ②キャベツ ③大根（答えは1つではありません）</p> <p>答え ①米、②キャベツ、③大根の全部 今日は、神奈川県で作られた、米・キャベツ・大根の他に、牛乳も神奈川県産です。自分たちが住んでいる場所でとれた食べ物を食べることを、地産地消といいます。神奈川県でとれる食べ物についても考えてみましょう。</p> |
| 川崎市 | ごはん 焼きのり 牛乳 さばの塩焼き 切り干し大根の炒め煮 みそ汁 | 米 焼きのり 牛乳 切り干し大根 小松菜 | <ul style="list-style-type: none"> ・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、お知らせしたりしています。 ・「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、かながわ産品学校給食デーで、米・焼きのり・牛乳・切り干し大根・小松菜が神奈川県産です。切り干し大根は、三浦市でとれた大根を細切りにして乾燥させています。そうすることで、収穫した大根を長く保存することができます。地域で生産された食材を使うことでたくさん良いことがあります。特に野菜は、新鮮なものを安く美味しく食べることができます。（地産地消） |
| 川崎市 | マーボーなす丼（発芽米ごはん）、牛乳、キャベツのみそ炒め、わかめスープ、みかん | キャベツ、津久井みそ、みかん | <ul style="list-style-type: none"> ・1月のSDGsフェスに合わせ、直前に実施 ・給食だよりで、当日使用する県産食材の情報等を周知し、SDGsと絡めた内容に触れる。 ・「給食からみるSDGs」として、地産地消と大豆ミートの紹介を掲示する。 ・当日の給食時間に、給食委員会児童から、給食の内容についての放送を流す。  |

| 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 |
|------|---------------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 川崎市 | ミニ白パン、牛乳、めかじきのおろしソース、もちシャキ大根うどん、ガトーショコラ | 大根・長ねぎ・白菜（市内産） | <ul style="list-style-type: none"> ・地域の農家さんの野菜（大根・長ねぎ・白菜）を使用。 ・大根は5年生が地域の農家さんの畑で種まき、収穫をした大根を使用。 ・大根レシピコンテストを行い、5年生が考えた献立を取り入れた。 ・給食日より、掲示物での野菜の紹介を行った。 |
| 川崎市 | ツナとのらぼう菜のスパゲッティ 牛乳 ベジタブルスープ 手作りのらぼうケーキ | のらぼう菜（川崎市市内産） | <p>給食時間において、のらぼう菜の栄養に関するクイズを配布し、放送した。</p> <p>《クイズ》 のらぼう菜は、おもにどのような働きをもつ食べ物でしょうか？ ① 体をつくる ② 体の調子をよくする ③ エネルギーになる 答え ② 体の調子をよくする</p> <p>今日の自校献立は、地元農家の〇〇さんが育てた「のらぼう菜」を使い、スパゲッティとケーキを作りました。のらぼう菜は、今が旬でおいしく、菅地区で特産の野菜です。体の調子をよくするビタミンだけでなく、よい血をつくる鉄分、骨を強くするカルシウムもたくさん入っています。どうぞ味わって食べてください。</p> |
| 川崎市 | 麦ごはん とり肉のから揚げ ハムとキャベツのソテー カレーポトフ 牛乳 | 米、キャベツ、にんじん（川崎市市内産）、大根（川崎市市内産）、牛乳 | <p><食育資料より></p> <p>「かながわ産品学校給食デー」の献立です。12月から2月は、月1回、かながわ産品学校給食デーを実施します。かながわ産品学校給食デーは、県産の食材を活用する献立です。県産の食材への理解を深め、食べ物を大切にすることを目的としています。</p> <p>使用するかながわ産品は、麦ごはんを使用している「米」、ハムとキャベツのソテーに使用している「キャベツ」、カレーポトフに使用している「にんじん」「大根」と、「牛乳」の5品目です。このうち、にんじんと大根は、川崎市市内産の「かわさきそだち」です。県産品を使った、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、まぐろの塩麩唐揚げ、キャベツの塩こんぶあえ、三浦の大根と大根葉のみそ汁、牛乳 | 米、まぐろ（三浦市三崎産）、キャベツ（三浦市産）、大根（三浦市産）、牛乳 | <p>【令和4年度献立コンクール】</p> <p>献立コンクール市長賞受賞献立です。</p> <p>今年度の市長賞は、東高津中学校2年生が考案した献立です。献立のテーマは「三浦をまるごと味わおう」です。</p> <p>三浦の朝市に行った際に、三浦でとれる食材の多さに驚き、三浦の食材を使った栄養満点、健康第一、地産地消を考えた献立を考案したそうです。</p> <p style="text-align: center;">献立コンクール市長賞受賞献立 東高津中学校2年生 考案</p> <div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-right: 10px;"> <p>献立のテーマ 『三浦をまるごと味わおう』</p> <p>麦ごはん まぐろの塩麩唐揚げ キャベツの塩こんぶあえ 三浦の大根と大根葉のみそ汁 牛乳</p> </div>  </div> <p>三浦のまぐろ、三浦市産のキャベツ、大根を使用する予定です。</p> |
| 川崎市 | 肉丼（麦ごはん） 豆腐と大根のトロみ汁 りんご 牛乳 | 米、大根・大根葉（川崎市市内産）、牛乳 | <p><食育資料より></p> <p>川崎市市内産の「かわさきそだち」の大根と大根葉を使った「豆腐と大根のトロみ汁」です。大根の旬は10月～3月で、川崎市内の主な産地は高津区・宮前区・麻生区です。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。大根は、配送のしやすさや鮮度を保つために、葉の部分を切ってから販売されることが多いのですが、葉の部分は緑黄色野菜に分類され、ビタミンAだけでなく、ビタミンC、カリウム、カルシウム、鉄などが多く含まれています。青みに大根葉も入れた「豆腐と大根のトロみ汁」を味わって食べましょう。</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 |
|------|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 川崎市 | ガパオライス（麦ごはん）、トマトと卵のスープ、牛乳 | 米、トマト（川崎市産）、牛乳 | 市内産、県内産の食材を取り入れました。生徒には、給食だよりや一口メモなどで紹介し、地場産食材の良さを伝えていきます。今回は、市内産野菜として生産量の多い旬のトマトをスープに使用しました。トマトの赤と卵の黄色で、彩りよく仕上げました。 |
| 相模原市 | 委託ご飯、牛乳、ブロッコリーと豚肉のごま油炒め、きゃべつと大根のとろとろスープ、ひじきふりかけ、みかん | 米、牛乳、ブロッコリー、豚肉、きゃべつ、大根、長いも、にんじん、鶏卵、ひじき、みかん | 5年生の総合的な学習「食でつながる人と町」で、給食に出す野菜を育てたいと話があり、育てる野菜の種類・時期・料理を相談し、給食に提供する計画を立てた。（収穫時期が合わず、当日の給食には使用できなかった） 給食委員会が5年生の代表児童に経緯や思いをインタビューして動画にし、給食時間に各クラスで視聴してもらった。 |
| 横須賀市 | 夏野菜のカレー | 県産豚肉・市内産トマト・市内産なす・市内産かぼちゃ | ・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 |
| 平塚市 | ベジ太のおひたし | こまつな、もやし：平塚産 | ・献立を活用した指導方法 給食委員会による給食時間の放送、各クラスに資料配付、ワゴンにベジ太のイラスト貼る |
| 平塚市 | ベジ太のカレーライス | なす | ・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 |
| 鎌倉市 | カレーライス 牛乳 かぶのマリネ | 米、牛乳、豚肉、じゃがいも、にんじん、かぶ、キャベツ | ・給食だより、献立表、一口メモで地場産食材を紹介。 ・給食時の教室訪問で鎌倉市でとれる食べ物についての話をした。 |
| 藤沢市 | 【ふじさわランチ】 大根カレーライス・ブロッコリーのゆずしょうゆあえ・牛乳 | 米（藤沢市産）・大根（藤沢市産）・ブロッコリー（藤沢市産） | 藤沢市全校で実施の献立。 3年児童対象に「地産地消のよいところを考えよう」という地産地消と給食を関連させた授業を、この献立の2,3週間前の同月におこなった。ふじさわランチ・かながわランチと、藤沢市でとれる農作物や農家さんの写真等をパワーポイントで見せながら紹介した。その中で、今度ふじさわランチで藤沢市産の大根・ブロッコリーを使った献立が出るということをアピールし、児童が給食を食べる際に地産地消を意識できるように働きかけた。 全児童に対しては、当日のお便りで、藤沢市内でとれた食材を使っていること、地産地消の良さについてを伝えた。 |
| 小田原市 | 麦ごはん、鰹の醤油干し、おだわらっ子おでん、牛乳 | 鰹の醤油干し、にんじん、だいこん、地魚入り白はんぺん、ちくわ、牛乳 | 【各クラスに配布している食育ニュース】 みなさん、地産地消という言葉を知っていますか？ 地域でとれた作物などを、その地域で食べることをいいます。 ほかの地域や海外から運んでくるより運ぶ距離が短いので、ガソリンが少なくすみます。 そのため、排気ガスの量が少なく地球にやさしいです。 また、すぐに届けられるので、とれたての新鮮な食材を食べることができます。 良いことがたくさんありますね。 今日の給食は地産地消献立です！ 鰹の醤油干しやはんぺん、ちくわは小田原産です。そして、にんじん・だいこん・牛乳は神奈川産です！ ほとんどの食品が地元のものですね。地元の食材を食べられることに感謝をして、おいしくいただきましょう！ |
| 小田原市 | 牛乳 麦ごはん かます棒のからあげ梅ソース おだわらっこおでん | 牛乳 米 かます棒 梅肉 さといも | 給食時に献立に関連したおたよりを全校に配布。 |

| 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 |
|------|--------------------------------|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 小田原市 | 牛乳・ごはん・鰯の南蛮漬け・味噌ちゃんこ汁 | 牛乳・米・鰯・下中たまねぎ・さつまあげ・大根・葉ねぎ | 【当日の昼の放送内容】 今日は、鰯の南蛮漬けについてです。 鰯は小田原の名産である干物に使われる代表的な魚です。ちょうど6～7月の今の時期に旬を迎えます。鰯には脳の働きをよくするDHAやEPAなどの油が多く含まれています。 今日は、同じく今が旬の下中たまねぎを使った南蛮ソースをかけた南蛮漬けです。下中たまねぎは甘みが強くとてもみずみずしいです。これから暑さも本番になってくるので、地場産の鰯とたまねぎを食べて元気に夏を迎えましょう。 |
| 小田原市 | 牛乳 ごはん 鰯のかりかりあげ おだわらっこおでん | 牛乳 米 鰯の干物 昆布 すじぼこ たこてん さといも | 小田原で生産される食材として、かまぼこ・干物・なると・みかん・梅などがある。3年生では社会科・総合で地域の産業について学習するため、これらの食材や小松菜・大根・ねぎなど地元の野菜を使用した給食を提供している。 校内では放送や掲示物を通じて小田原産・神奈川産の食材について発信するとともに、家庭配布用献立表で小田原・神奈川産食材を掲載し、地産地消への興味関心を持たせている。 |
| 小田原市 | 牛乳 ご飯 小田原っ子カレーおでん 鰯のかりかり揚げ | 鰯の干物 大根 タコ天 | 献立を活用した指導方法 ・給食に使用している食材の産地を掲示することで、地場産の食材を使用していることを周知。 ・給食放送にて、魚の産地や旬等を放送した。 |
| 小田原市 | 麦ごはん 地魚ハンバーグの甘辛煮 けんちん汁 牛乳 | 地魚ハンバーグ、里芋、大根、小松菜、豚肉、米、牛乳、 | 食育ニュース(クラス配布、給食時間に放送、校内掲示) 今日は小田原を元気にする食べ物についてです。 小田原の港でたくさん捕れるカマスと鰯を使った地魚ハンバーグは、体を作るたんぱく質や血液をサラサラにするあぶらがあります。 今日は、砂糖と醤油で甘辛い味に仕上げました。今日の給食には、地魚ハンバーグも他にもサトイモやダイコンなど私たちの町「小田原」で作られたり、とれたりした食べ物が使われています。このように地元でとれたものを食べることを「地産地消」といいます。地産地消は地元のもの食べた私たちは元気になり、そして、食べ物を作ったり、とったりした地元の人も笑顔にしてくれます。給食では、この地産地消を行っています。これからも地元の食べ物を給食でもたくさん食べて、小田原を元気な町にしましょう。 |
| 小田原市 | 牛乳、麦ごはん、かます棒のフライ、おだわらっこおでん、みかん | 牛乳、米、かます、さといも、だいこん、みかん | ・給食時間の校内放送 ・給食だよりの配布 ・校内の給食コーナーに地場産物の地図と食材の掲示 ・学校給食週間に給食委員会によるクイズ動画の配信 |
| 小田原市 | 麦ご飯 おだわらっこおでん おかか炒め 牛乳 | 米 大根 揚げボール すじぼこ 白焼きちくわ 牛乳 | ・給食週間中に小田原で作られている食べ物や加工品について、各学級へお知らせを配布し、学級で読めるようにした。 |
| 小田原市 | かまぼこ丼 | かまぼこ | 給食時間の放送で全校指導を行った。 栄養士&給食委員会児童から、小田原のかまぼこを使った給食であること、かまぼこの歴史について、全校にお知らせをした。 |
| 小田原市 | ごはん 牛乳 鶏肉の梅おろしソース ひじきの炒り煮 | 梅干し | 給食時間の校内放送で全校児童に紹介 ホームページにて情報を発信 |

| 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 |
|------|----------------------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 小田原市 | 牛乳・ごはん・地魚はんぺんフライ・小田原野菜の豚汁 | 地魚入り白はんぺん・大根・里芋・長ねぎ |  <p>おたよりカード 1月 25日 (水) 年 組</p> <p>きょうのこんだて</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 牛乳 ● ごはん ● 地魚はんぺんフライ ● 小田原野菜の豚汁 <p>かんそうきかいてね！</p> <p>今日は「地産地消」についてです。</p> <p>みなさんは、「地産地消」という言葉を知っていますか。住んでいる地域で、生産された食材を食べましょう！という意味です。今日は、小田原でとれた食材を多く使った「小田原献立」です。豚汁には小田原産の野菜が入っています。新鮮で栄養たっぷりです。</p> |
| 小田原市 | 牛乳・麦入りご飯・かます棒のから揚げ梅ソース・おだわらっ子おでん | かます棒・梅肉・竹輪・さつま揚げ・たこ天・さといも | |
| 小田原市 | ご飯 牛乳 曾我の梅の梅味照り焼き じゃがいもとこんにやくのいり煮 | 米、牛乳、梅干し | <ul style="list-style-type: none"> ・学校給食週間に実施した。 ・給食時間に、曾我でとれる梅干しについて、児童生徒が放送した。 |
| 茅ヶ崎市 | 国産小麦のコッペパン、湘南ゴールドジャム、牛乳、ポークストロガノフ、レディサラダと県産わかめのサラダ | 国産小麦のコッペパン、湘南ゴールドジャム、県産のレディサラダとわかめ | <p>給食だよりと給食ニュースでお知らせをした。国産小麦のパンは国産小麦推進事業により使用することができたもの。県産の湘南ゴールドジャムと合わせて、また県産のレディサラダとわかめを使用することで、地場産への理解を深めることが出来た。国産小麦のパンについては、児童に地場産についてや国産小麦のパンについてのアンケートを実施した。</p>  |
| 茅ヶ崎市 | 玄米入りご飯、牛乳、トルコナス入りマーボーじゃが、中華スープ | トルコナス | <p>給食だよりと給食ニュースで茅ヶ崎産のトルコナスを使用することをお知らせした。事前にトルコナス畑を訪問させていただき、育てる上で大変なことや、どんな料理に合うかなど色々なお話をうかがうことができて、給食だよりなどに活用することが出来た。当日は、生産者ご本人が届けに来てくださった。</p>    |

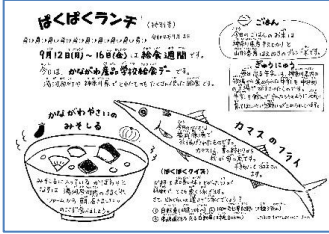
| 市町村名 | 献立名 | 使用した地場産物例 | 献立を活用した指導方法、授業・学校行事・講演等 |
|------|-----------------------------------------------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 逗子市 | とんかつ | ぶたにく | <p>6月13日（月） きゅうしょくだより</p>  <p>「トンカツ」は、明治時代に日本で生まれた洋食のひとつです。「トンカツ」の元の料理は、「コートレット(cotelette)」といって子牛や豚、羊などの骨付き肉にパン粉をつけてバターで焼く料理で、フランス料理といわれています。</p> <p>初めは、豚肉を炒め焼きにしたようなもので、今でいう「ポークステーキ」に近かったようですが、ただ作るのに時間がかかるのが難点だったため、東京・銀座の老舗洋食店「煉瓦亭」の創業者が日本料理の天ぷらをヒントに、パン粉をつけて揚げる方法を生み出しました。これが、評判となり、全国に広まりましたのがはじまりといわれています。</p> |
| 三浦市 | まぐろそぼろ丼 ろカツ かき卵汁 ちごジョア | 米 メバチマグロ 鶏卵 | 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指導 |
| 秦野市 | ご飯、牛乳、里芋と焼 き豆腐の旨煮、青パ イヤと豚肉のイリ チー、みかん | 青パパイア、里芋 | <ul style="list-style-type: none"> ・朝会で、青パパイアについて全校へ講話（市農業振興課） ・青パパイアの実物等の展示 ・クラス掲示用のお便りを作成し、当日配付 |
| 厚木市 | あじさいポテトサラダ | じゃがいも（シャ ドークイーン） | <ul style="list-style-type: none"> ・給食放送にてシャドークイーンの紹介、サンプルケースで通常のじゃがいもと比較展示した。  |
| 厚木市 | 大根カレー | にんじん、だいこ ん | <ul style="list-style-type: none"> ・クラス配付しているもりつけ表と給食時間の校内放送で、児童に向け、かながわ産品学校給食デーの紹介と当日の献立内容についてお知らせをした ・学校HPに当日の給食写真をアップする際に、かながわ産品学校給食デーについて取り上げ紹介した ・PTA広報で給食を取り上げてもらった際に、大根カレーのレシピを家庭にお知らせした (当日の献立は、副菜の和え物に使用したキャベツとにんじんも地場産物を使用した。デザートのみかんゼリーも神奈川県産のみかんを使用し作られたものです。) |
| 厚木市 | 食のありがたさを考 える給食メニュー（すい とん） | だいこん、長ねぎ | 学校給食週間に合わせて「食のありがたさを考える日」を設け、今年「粗食給食」を実施し、地場産のだいこんと長ねぎをすいとんに使用。 |

| 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 | 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、湘南ゴールドゼリー | 厚木市産にんじん、厚木市産キャベツ、厚木市産たまねぎ、神奈川県産湘南ゴールドゼリー | おたのしみ献立についての配布プリントにおいて、神奈川県郷土料理である「けんちん汁」、厚木市に古くから親しまれている「豚漬け」にちなんだ「豚肉の味噌漬けフライ」、厚木市産のたまねぎ、キャベツ、にんじんを使用した「パクパク和え」について、「湘南ゴールドゼリー」について紹介した。また、「パクパク和え」に使用した市内産物について資料を配布した。 |
| 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"> ・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 納豆 芋煮 キャベツとほうれん草のおかか和え | 米 里芋 大根 キャベツ ほうれん草 | <ul style="list-style-type: none"> ・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布、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、マカロニサラダ、ごはん、牛乳 | 豚肉、なす、トマト、じゃがいも、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"> ・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。 ・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。 ・資料を作成し、クラス配布した。 ・座間市の特色ある給食「ごまりん給食」の動画を作成し、給食時間に視聴した。 ・給食だよりに掲載し、家庭配布と共に学校HPに掲載した。 |
| 南足柄市 | ポテトキッシュ | じゃが芋、玉ねぎ、卵、牛乳 | 今日はかながわけん産品デーとして神奈川県食材玉ねぎ、じゃが芋、卵、牛乳を使った献立を紹介した。 |
| 南足柄市 | ごはん、牛乳、とうふの味噌汁、やまゆりポークの焼肉風炒め、湘南ゴールドゼリー | 米、牛乳、豚肉、もやし、玉ねぎ、キャベツ、（湘南ゴールド） | <ul style="list-style-type: none"> ・各クラスにプリントを配布 ・給食時間にプリントの内容を放送 |
| 南足柄市 | 赤飯 チキンナゲット 豚肉とごぼうの炒め煮 ふしめん汁 牛乳 | もち米 豚肉 牛乳 | <ul style="list-style-type: none"> ・昇降口に盛り付け図掲示 ・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 ・給食時間の放送での紹介 「〇〇さんは、田んぼを作り続けて約60年になります。代々先祖から受け継いだ田んぼを守りつないでいます。向田小の下の田んぼの景色、いつまでも見続けたいですね。5年生や〇〇さんに感謝して、残さずおいしく、いただきますよ。」 |
| 南足柄市 | 牛乳、まさカレー風カレー（麦ごはん）、大根サラダ、みかん | 牛乳、豚肉、牛肉、人参、玉ねぎ、大根、きゅうり、みかん | ・献立を活用した指導方法（お昼の放送委員会による放送、栄養士からひとことの配布） |
| 南足柄市 | わかめご飯 牛乳 味噌汁 鯉の湘南レモンソース 県産切干大根の炒め煮 | 葉ねぎ・レモンピューレ・切干大根・乾燥大根葉 | 給食時間の放送（生徒会：放送委員会による 原稿の立ち合い読み上げ） レモンの話・国産レモンの普及・レモンの活用法や健康効果 |

| 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、パン、神奈川県産のスープ、じゃがいもと豚肉のトマト煮、湘南ゴールドゼリー | 牛乳、キャベツ、玉ねぎ、ちくわ、豚肉、もやし、葉ねぎ、木耳、湘南ゴールドゼリー | <ul style="list-style-type: none"> 放送で「神奈川県産食材をたくさん使ったスープです」伝えた。（業者に協力してもらいなるべく多くの神奈川県産食材を集めた） 掲示板で「本日の食材産地」コーナーで紹介した。 |
| 綾瀬市 | ホットドック 綾瀬産 トウモロコシとブロッコリーのシチュー | 綾瀬産ポークのフランクフルト きゃべつ トウモロコシペースト にんじん ブロッコリー | <ul style="list-style-type: none"> 給食時校内放送、献立表に資料作成 さがみ農業協同組合との連携により、数量の確保 『さがみ農業協同組合綾瀬地区』による寄贈（綾瀬産トウモロコシペースト110kg） |
| 葉山町 | ごはん・牛乳・筑前煮・なます風サラダ | 葉山産⇒じゃがいも・にんじん・こんにゃく・みうらだいこん | お昼の放送にて、地場産物使用の紹介（給食委員会児童）各クラスに、地場産物使用や、正月料理の紹介の資料配付 |
| 寒川町 | ごはん 『「高座」のころ。鍋』 かつおと大豆のみそがらめ牛乳 | 寒川町産：長ねぎ、ほうれん草、生しいたけ、小麦粉 神奈川県産：みそ | <ul style="list-style-type: none"> 各クラスに手紙を配布（町内産・神奈川県産の食材の提示） 町制記念として給食で提供 教育委員会給食課提案のもと、町内小学校5校で実施 連携先：JAさがみ寒川営農経済センター |
| 大磯町 | ごはん・牛乳・シイラの竜田揚げ・だんご汁・キウイフルーツ | 米・牛乳・里芋・大根・小松菜・長ねぎ・豚肉・中力粉・赤みそ・キウイフルーツ | 給食時間の放送で給食委員会の児童が「神奈川産品学校給食デー」を紹介。その日の給食の栄養や材料の産地を読み上げた。 |
| 二宮町 | 菜の花の和え物 | 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。 |
| 中井町 | だいこんカレーライス | 豚肉、だいこん、にんじん、米 | <p><給食メール></p> <p>今日のお話は「中井町産献立」についてです。今日の給食は中井町のだいこんとにんじんを使った「だいこんカレー」です。だいこんを42kg、にんじんを15kg使いました。じゃが芋を使っていないので、いつも食べているカレーよりあっさりした仕上がりになっています。中井町のだいこんとにんじんをよく味わいながら食べましょう。</p> |
| 大井町 | 米飯、牛乳、小田原カマスの蒲焼風、ひじきと大豆の炒り煮、大井町野菜の味噌汁 | 神奈川県産・・・カマス、豚肉 大井町産・・・白菜、人参、大根 | <ul style="list-style-type: none"> 給食日より増刊号（右図）を発行し、小・中学校へ配付した。 |
| 松田町 | かながわみそしる | キャベツ、もやし | <ul style="list-style-type: none"> 放送委員が給食時にお昼の放送で全校児童に向けて給食メールを読んだ。 給食室前で使用食材の産地を紹介した。 |



| 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 |
|------|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 松田町 | 五目ご飯 牛乳 大根 サラダ 里芋の味噌汁 みかん | 干しいたけ 大根 里芋 みかん | <ul style="list-style-type: none"> ・ 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。 |
| 松田町 | たけのこごはん 牛乳 新玉ねぎの味噌汁 若 鶏のしそ天ぷら ひじ きの炒り煮 | たけのこ 牛乳 新玉ねぎ 大根 米 | 給食時の校内放送で、たけのこは一年中出回っているが、春のこの時期が旬であることと本日使用したたけのこが地元産であること、味噌汁に使用した新玉ねぎも、小田原市東部で収穫される下中玉ねぎであることを伝えた。 |
| 山北町 | ごはん、鶏大根湘南 ゴールド煮、じゃがい もとにんじんのきんぴ ら、白菜のみそ汁、牛 乳 | 米、大根、湘南ゴー ルドジャム、白菜、 長ねぎ、油揚げ、味 噌、牛乳 | <ul style="list-style-type: none"> ・ 「山北デー」と題した、町内産を多く使った献立。児童が「かながわ学校給食夢コンテスト」に応募した料理2品を取り入れた。献立表、掲示物、テレビ放送にて紹介した。 ・ 放送内容（一部抜粋） 「今日は『山北デー』です。山北で作られたおいしい食材を多く使っています。主菜と副菜は、『かながわ学校給食夢コンテスト』に応募した料理を採用しました。主菜の『鶏大根・湘南ゴールド煮』は、鶏肉と、山北産の大根を、湘南ゴールドジャムを入れただし汁で煮た料理です。ほんのり酸味がきいています。副菜の『にんじんとじゃがいものきんぴら』は、山北産のにんじんとじゃがいもを炒めて作る料理ですが、今日は山北産が準備できませんでした。ごぼうが定番ですが、食感が異なり、簡単に作れるのでお弁当にもぴったりの料理です。」 |
| 山北町 | ご飯、かじきの蒲焼 き、磯香和え、酒粕 汁、牛乳 | かじき、油揚げ、酒 粕、大根、里芋、長 ねぎ | <ul style="list-style-type: none"> ・ 全国学校給食週間に合わせて実施。 ・ 給食だよりを使用する県内産食材を掲載。 ・ 給食メールで地産地消や地場産食材について紹介。 |
| 開成町 | 弥一芋グラタン | 弥一芋（里芋） | 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 | ごはん 牛乳 めかじ きの西京焼き ツナと ひじきのソテー 素麺 汁 | 米・牛乳・めかじ き・かまぼこ・ひ じき・さやいんげ ん・たまねぎ | <ul style="list-style-type: none"> ・ 給食時間に、県産食材についての放送を行った ・ 学校ホームページに記載 ・ 給食のサンプル掲示板での紹介 |
| 箱根町 | セサミシュガーパン・ 牛乳・ボルシチ・杏仁 豆腐入りミックスフ ルーツ | 牛乳・ビーツ・み かん | <ul style="list-style-type: none"> ・ 給食時間にかながわ産品給食デーの献立について放送した【放送内容】今日は、かながわ産品給食デーです。給食では、神奈川県内の農畜水産物やその加工品を学校給食に積極的に活用しています。食に関する知識や地域の食材への理解を深め、地産地消を進めることを目的としています。 今日は、ボルシチに入っているビーツ、杏仁豆腐入りミックスフルーツのみかん、牛乳が神奈川県産です。ビーツはカリウム、ビタミンB、葉酸、食物繊維などの栄養が含まれています。ほうれん草と同じアカザ科という種類の野菜で、サトウダイコンの仲間です。甘味があるのが特徴で、濃いピンク色をしています。ボルシチは、ビーツを使った代表的なロシア料理です。 |
| 箱根町 | 三浦ひじきのかき揚げ 丼 牛乳 豚汁 | 米 牛乳 ひじき 豚肉 みそ 里芋 葉ねぎ | 学校給食週間に合わせ、神奈川県でとれたひじき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。 |
| 箱根町 | わかさぎののり塩唐揚 げ | わかさぎ | <ul style="list-style-type: none"> ・ 給食時間の食育放送で地産地消について説明。 ・ 食育掲示板等使い掲示した。 |
| 真鶴町 | むぎごはん さばの味 噌煮 けんちんじる 牛乳 みかん | さば・みかん | 給食週間中に、特別献立として行った。当日は、児童食放送委員会による、昼の校内放送で、地場産物を使用したメニューの紹介を行った。 |

| 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 | かますのフライ丼 かながわやさいのみそ汁 牛乳 | 米 かます なす かぼちゃ 牛乳 | <p>給食週間に「かながわ産品学校給食デー」を実施し、クラスに配布する資料に献立の紹介をしました。</p> <p>通年、町内の数件の農家さんに、季節の野菜や柑橘を納品していただいています。また、学区には福浦港があり、5・6年生は5月に漁船体験があります。かますもたくさん水揚げされる魚なので、知ってもらいたいと思い、毎年水揚げされる時期には、献立に入れています。</p>  |
| 愛川町 | ごはん、牛乳、のっぺい汁、味噌カツ、しらす和え | お米、牛乳、大根、里芋、ねぎ、豚肉、津久井味噌、刻みのり | <ul style="list-style-type: none"> ・食育資料を各クラスに配布、給食委員会の児童が給食時間に校内放送を実施し、かながわ産品学校給食デーとして地場産物の紹介をした。 |
| 清川村 | 夏野菜カレー | 米・豚肉・じゃが芋・玉葱・人参・茄子・にんにく | <ul style="list-style-type: none"> ・給食委員会による給食時の放送 <ul style="list-style-type: none"> ①今日の献立の説明と地場産について ・掲示物 <ul style="list-style-type: none"> ①放送時の資料(一口メモ) ・連携機関 厚木市農協協同組合清川市所 清川あぐ里グループ |

令和4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 | ヤーコンと大根のサラダ | ヤーコン、きゅうり、大根 | ヤーコンについて毎月配付のランチタイムにて紹介を行った。 当日はきゅうりと大根も県産のものが用意できた。 食堂内のホワイトボードで県産食材を使用していることを知らせたり、実際に生徒にヤーコンを触ってもらったりして理解を深めた。 |
| 平塚ろう | 中華丼、切干大根のみそ汁、酢の物、牛乳、ミルクプリン | 米、豚肉、切干大根、カットわかめ、牛乳 | ・給食だよりと食育メモの配付による周知 |
| 鶴見 | ひじきごはん、鶏肉のごま焼き、小松菜と切干大根のサラダ、里芋のみそ汁、牛乳 | ひじき、切干大根、みそ | ・給食だよりで使用する県産食材などの紹介をした。 ・食堂には、県産食材が神奈川県どのあたりでとれるのかを示した「かながわ地産地消MAP」を掲示した。 ・SNS(Twitter)では、給食写真と献立についてのコメントと合わせて、かながわ地産地消MAPも掲載した。 |
| 保土ヶ谷 | かじきのケチャップ甘酢炒め | かじき、にんじん | ○児童生徒へは、かながわ産品紹介資料の配付。 ○保護者へは、配布献立と食育だよりにてレシピの情報発信。 |
| みどり | サラダ大根の甘酢和え | レディサラダ大根 | 献立表に、「今月は神奈川県産の食材を使用する」と記載した。日々のコメント欄に、産地を詳しく記載した。 |
| 瀬谷 | 豚肉のしょうが焼き | 豚肉 | 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 | 鶏肉と大根の煮物 | 三浦大根 | 農園芸班の生徒が、作業の授業で栽培収穫納品した三浦大根を給食の献立に取り入れ、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。生徒昇降口には、三浦大根の特徴や生育状況を載せたポスターを掲示した。 |
| 中原 | 豚そぼろ丼 | 県産豚肉と玉ねぎ | 朝、職員に周知し、地場産物についての資料やクイズをクラスに配付し、朝の会や給食時間で活用する。 |
| 高津 | 大根の葉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 | 夏野菜のカレーライス | 米、トマト、なす、かぼちゃ | 配付献立表、Twitterにてお知らせした。 |
| 平塚 | ごはん 牛乳 鰯の甘酢ソース 野菜ソテー 豚汁 | 精白米 牛乳 真鰯 小松菜 キャベツ 豚肉 大根 | 冷凍魚を取り扱う業者から小田原産の鰯をすすめられ、献立に取り入れた。 県産品週間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、当日バクバク通信を配付し、各クラスで話題にもらった。 |
| 湘南 | 冬瓜のスープ | 冬瓜・玉ねぎ・小松菜 | 給食時に本日の県産品のプリントをつけ、各クラスで活用してもらった。 |

| 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 |
|-------|------------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 鎌倉 | 三浦産切干大根の煮物 | 切り干し大根 | ・県給食会取扱いの三浦半島産の切り干し大根を使用した。 ・献立表で神奈川県産品デーとして三浦市産の切り干しを使用することを知らせた。 |
| 藤沢 | 藤沢炒麺 | 玉ねぎ、キャベツ、もやし | ・献立を活用した指導方法・・・資料配付 |
| 小田原 | ごはん、さかなのフライ 梅ソースがけ、もやしの磯香和え、里芋のみそ汁、牛乳 | 米、かます、梅干し、もやし、小松菜、焼きのり、里芋、葉ねぎ、牛乳 | 食育掲示板に産地の記載を行い、全校児童生徒に周知した。 また、産地や食材の栄養等が記載されているおたよりを各クラスに配付した。 |
| 湯河原校舎 | 切干大根のサラダ | 神奈川県産切干大根 | ・献立表にかながわ産品学校給食デーであることを記載した。 ・資料配付による指導を行う予定であったが、当日栄養士が不在となり、行えなかった。 |
| 茅ヶ崎 | 魚の酢豚風 | メカジキ | 資料配付 |
| 相模原 | ごはん、豚肉のごま味噌炒め、磯辺和え、味噌汁、牛乳 | 米、豚肉、たまねぎ、味噌、だいこん、のり、ねぎ、牛乳 | 献立表およびぱくぱくだよりでかながわ産品学校給食デーの実施予告と神奈川県産の使用食材、産地を紹介した。 |
| 秦野 | カマスのフライ | 相模湾のカマス | ・納品業者（魚屋）と連携し、小田原の漁港で揚がった相模湾のカマスを納品してもらい、掲示・資料配布等により児童生徒に紹介した。 |
| 伊勢原 | 切干大根のサラダ | 切干大根 | 毎週配付している「給食ひとロメモ」の中で、神奈川県産の大根を切干大根に加工したものを使用した内容を掲載した。 |
| 座間 | 小松菜のごま和え | 小松菜のごま和え | 献立表に、座間市でとれた野菜であることを記入。 学校ホームページ今日の給食にて、写真と、座間市のだれが作ったか記載。 |
| 津久井 | 豚肉と大根のべっこう煮 | 県：豚バラ肉、豚肩肉 市：大根（一部学校の畑）、にんじん | ・毎日発行している「ぱくぱくだより」（A4サイズの一ロメモ）に、今日の食材の産地の紹介と、学校の畑で収穫した大根を使用することを載せた。 ・学校の畑の大根は、前日に収穫した学年の代表の生徒が厨房に納品した。また、当日朝に昇降口で市内産の野菜と学校の畑の大根を児童生徒に見せた。 |
| 麻生 | かながわ夢ポーク焼売 | かながわ夢ポーク焼売 | ・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 | 豚丼 | はまポーク | 12月発行の食育だより（保護者配付）で紹介した。また、この週の献立は、1日1品以上神奈川県産の食材を使用することを周知した。 |

| 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 |
|---------|--------------------------------|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 岩戸 | メバチマグロのみそ焼き | メバチマグロ～海洋科学高等学校実習船「湘南丸」より | <ul style="list-style-type: none"> ・食べ物を口にするまでに多くの人がかかわっていることを知る。魚が苦手な生徒に、いろいろな食べ物を食べることが健康な体と心の基礎になることを知らせようと計画した。 ・県立海洋科学高等学校の遠洋航海実習にて、はえ縄漁法で漁獲した50Kgのメバチマグロを活用した。購入には一定のルールがあるため、学校運営協議会作業部会である「岩戸の食育」にかかるプロジェクトにおいて、副校長が中心となり漁獲高の情報を得て、購入日程を調整した。 ・生徒には、同じ高校生がどんな実習をしているかや、マグロが「すし」になるまでの過程などについて、海洋科学高等学校HPの配付や掲示、給食時間の巡回により知らせ、興味をもち、感謝の気持ちが芽生えるように心掛けた。 ・航海実習について知識のある教員もおり、航海の苦労や生産者、流通担当、調理担当などたくさんの人がかかわっていることを生徒たちに話し、当該メニューの給食を生徒たちはとても楽しみにしていた。なによりも、おいしく調理し、おいしく盛り付けることを理解していたようだ。 ・入札条件が一本買いで、想定より可食部が多くとれ、1切れ70g1枚想定のところ、80g(40g×2切れ)で実施しました。 |
| 相模原中央 | めかじきのピザ風 | めかじき | <ul style="list-style-type: none"> ・栄養教諭が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、全クラスに配付した。給食時間の前に各クラスで内容を確認し神奈川産品に関して学びを深めた。 |
| 横浜ひなたやま | 冬野菜カレー | 豚肉、さといも | <ul style="list-style-type: none"> ・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近隣農家の畑で、野菜の収穫を手伝っています。 ・今回は旬のさといもを生徒が収穫し、検品や計量を行ってから給食室に納品しました。収穫から納品までの様子をランチタイム通信にまとめ、当日の給食時間に各クラスへ配付しました。また、本校のホームページの「今日の給食」でも紹介しました。 |
| えびな | かぼちゃのサラダ | 神奈川県産かぼちゃ | <ul style="list-style-type: none"> ・12月に日本の伝統文化(冬至)について食育通信にして配付した。 ・給食ではかぼちゃをサラダにして提供した。 |
| あおば | 焼き肉どん、わかめと玉ねぎのみそ汁、きゅうりの中華漬け、牛乳 | 米、牛肉、きゃべつ、わかめ | <ul style="list-style-type: none"> ・県主催のかながわ学校給食夢コンテストに応募した生徒の献立です。地場産物を使った献立を考えてくれました。県の表彰はありませんでしたが、校内賞として「あおば給食賞」を受賞した献立です。 ・受賞についての掲示や給食当日の資料配布、終業式での表彰式を実施しました。 |