
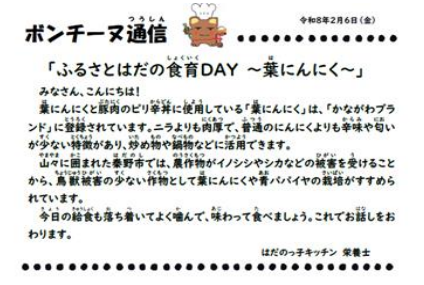


令和7年度 かながわ学校給食地場産物利用促進運動 献立作成・実施結果

<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	はまっ子キャベツナ	キャベツ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「ぱくぱくだより」やJA横浜からの「キャベツ」に関する指導資料を給食室に掲示したり、クラスに配布したりして指導した。</li> <li>・栄養教諭、学校栄養職員が朝会で地場産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 さばの塩焼き 五目豆 みそ汁 牛乳	米 ひじき 大根 小松菜 牛乳	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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児童へ周知しました。毎日のクイズを楽しみにしている児童が多く、クイズで紹介されたことで、苦手だが食べようという姿勢がみられました。</li> <li>～給食ひとくちメモより～（一部抜粋）</li> <li>今日は「かながわ産品学校給食デー」です。私たちの住む、神奈川県でとれた米・ひじき・大根・小松菜・牛乳を使った献立です。自分たちが住む地域で作られた食材を、その地域で使うことを「地産地消」といいます。地産地消は、安くて新鮮な食材を食べることができ、運ぶ時の二酸化炭素を減らすこともできるので、SDGsの取組にもなります。</li> </ul>
	ごはん 大根葉のふりかけ ちくわの磯辺揚げ めった汁 牛乳	米 大根 豚肉 牛乳	<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、献立に使用している神奈川県産の食材を給食だよりに記載しました。</li> <li>・給食指導ではひとくちメモを作成し、GIGA端末で共有したり、紙に印刷したりし、教室で活用しました。</li> <li>～給食ひとくちメモより～</li> <li>今日はかながわ産品学校給食デーです。今日の給食では、神奈川県でとれた、米、大根、豚肉、牛乳を使っています。神奈川県では、大根やキャベツなどの野菜が有名ですが、豚や牛なども育てられています。私たちの住んでいる神奈川県のおいしい味を楽しみながらいただきます。</li> </ul>
	ごはん さけの塩焼き 五目きんぴら 吸い物 牛乳	米、豚肉、大根、 小松菜、牛乳	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食で使用した神奈川県産の食材や地産地消のよさを校内放送や給食だよりを通じて、児童や保護者へ周知しました。</li> <li>～給食ひとくちメモより～</li> <li>今日はかながわ産品学校給食デーです。今日の給食では、神奈川県でとれた米、豚肉、大根、小松菜、牛乳を使っています。住んでいる地域で育った食べ物を、その地域で使うことを「地産地消」といいます。「地産地消」は新鮮な食べ物を食べられることや、食べ物を運ぶ距離が短くなることで環境にやさしくなるなど、良いことがたくさんあります。私たちの住んでいる神奈川県のおいしい味を楽しみながらいただきます。</li> </ul>
	ごはん 焼きのり 手作りジャンボ揚げぎょうざ かわさきそだちのらぼうナムル 冬の匂たっぷりスープ ぶどうゼリー 牛乳	焼きのり、白菜、 のらぼう菜	<ul style="list-style-type: none"> <li>・6年生の家庭科の学習「まかせてね今日の食事」において、6年生が考えた副菜と汁物を活かした献立。栄養教諭より献立作成のポイントについて授業を行った。</li> <li>・グループごとに調理実習を行い、実際に試作したのりから家庭科教諭、6年生にも意見を聞いて選んだ。</li> <li>・事前には給食だよりや教室配付資料で、当日は献立を考えた6年生が放送で、献立の内容や県内産の焼きのり・市内産の白菜・のらぼう菜（地域の農家の物）を使用したことを紹介した。</li> </ul>
	ごはん、すき焼き煮、 ごまあえ、大根のどろみ汁、牛乳	米・牛乳（神奈川県産） ／長ねぎ・キャベツ・大根（川崎市内産）	<ul style="list-style-type: none"> <li>〈配送校に配布している食育資料より抜粋〉</li> <li>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、神奈川県産の食材を多く使用しています。</li> <li>今日は、すき焼き煮に「長ねぎ」、ごまあえに「キャベツ」、大根のどろみ汁に「大根」を使用しています。これらの野菜は「かわさきそだち」です。</li> <li>牛乳は神奈川県産です。</li> <li>川崎市や神奈川県で生産される食材について知り、味わって食べ、食べ物の大切さなどについて改めて考えてみましょう！</li> </ul>
	ごはん 豚肉のこく旨 ねぎ塩焼き きざみのり ピリ辛キンピラごぼう 卵と冬野菜の和風汁 牛乳	米・牛乳（神奈川県産） ／にんじん・大根（川崎市内産）	<p>《配送校に配付している食育指導参考資料 ～献立コンクール市長賞受賞献立～》</p> <p>今年度の市長賞は、南加瀬中学校1年生が考案した献立です。</p> <p>「地元の冬野菜を使い栄養のバランスがとれた献立」というアピールポイントをふまえ、献立コンクール市長賞献立では『卵と冬野菜の和風汁』に「かわさきそだち」のにんじんと大根を使いました。</p> <p>にんじんは、β（ベータ）-カロテンが特に豊富な野菜です。β（ベータ）-カロテンは、体内でビタミンAに変わります。カロテンの語源はにんじんの英語名であるキャロットに由来しているそうです。このβ（ベータ）-カロテンは脂溶性ビタミンで、油と一緒に調理することで体内での吸収が良くなります。大根は、地中海沿岸地域から中央アジアが原産地といわれています。たまねぎやにんにくとともに、ピラミッドの建設時に食べられていたそうです。日本には8世紀ごろに中国から伝わり、各地で栽培されています。切り干し大根に加工したり、大根おろしのように生のまま食べたり、煮物、炒め物、漬物にしたりといろいろな調理方法で食べることができる野菜です。</p> <div data-bbox="1350 1999 1804 2270" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p><b>1月の「かわさきそだち」 にんじん 大根</b></p> <p>献立コンクール市長賞献立 卵と冬野菜の和風汁</p>  <p>β（ベータ）-カロテンが特に豊富な野菜です。β（ベータ）-カロテンは脂溶性ビタミンで、油と一緒に調理することで体内での吸収が良くなります。</p> <p>地中海沿岸地域から中央アジアが原産地といわれています。日本には8世紀ごろに中国から伝わり、各地で栽培されています。</p> <p>主な産地：宮前区・高津区・麻生区</p> </div>

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	彩り野菜とじゃこの甘辛そぼろ炒め	米・牛乳（神奈川県産）／にんじん・小松菜（川崎市内産）	<p>《配送校に配付している食育指導参考資料 ～献立コンクール保護者部門 最優秀賞～》</p> <p>①今日の「彩り野菜とじゃこの甘辛そぼろ炒め」は、献立コンクール保護者部門で最優秀賞を受賞した副菜です。</p> <p>「甘みと食感が決め手！川崎野菜のそぼろ炒めで、ごはん完食大作戦！」をテーマに、玉川中学校の保護者の方が考案しました。アピールポイントを一部紹介します。</p> <p>大豆ミートとちりめんじゃこで、植物性たんぱく質とカルシウムも補える栄養バランスのよい副菜です。野菜の甘みと香ばしいごま油の風味が広がり、苦手な食材でも食べやすく、ご飯が自然と進むように工夫しました。</p> <p>ごはんのにせて“そぼろ丼風”にもでき、残渣削減にもつながります。地元の野菜のおいしさを実感しながら、栄養と地産地消を学べると考えます。</p> <p>②「彩り野菜とじゃこの甘辛そぼろ炒め」には「かわさきそだち」のにんじんと小松菜を使用しています。</p> <p>にんじんは3群の緑黄色野菜に分類されます。緑黄色野菜のなかでもβ-カロテンを特に多く含んでいます。</p> <p>カロテンの名前はにんじんの英語名「キャロット」に由来しています。</p> <p>β（ベータ）-カロテンは体内でビタミンAに変化し、皮膚や粘膜を丈夫にし、免疫力を高めます。</p> <p>小松菜は川崎市全域で通年生産されています。小松菜も3群の緑黄色野菜に分類されます。カルシウムが多く含まれており、彩り野菜とじゃこの甘辛そぼろ炒めはカルシウムをしっかり摂れる副菜です。</p>
	ごはん さんまのかば焼き ジャガイモの和風あえ 具だくさん！ ちゃんこなべ風スープ 牛乳	米・牛乳（神奈川県産）／じゃがいも・にんじん・大根（川崎市内産）	<p>【パクパクイズ】より（給食時間等で実施）</p> <p>川崎市で収穫できる農産物の中で、じゃがいもの収穫量は第6位です。ちなみに1位は梨です。川崎市にはじゃがいも畑がいくつかあり収穫体験ができる場所も多いです。品種は主に「男爵いも」「メークイン」「キタアカリ」などが作られています。</p> <p>この日は、東橋中学校の生徒が収穫したじゃがいもを自校調理中学校の4校で使用しました。</p>
相模原市	委託ごはん、牛乳、豆腐と大和芋の卵焼き、ひじきの炒り煮、ゆずみそ汁	米、飲用牛乳、やまといも、ひじき、豚肉、キャベツ、だいこん、小松菜	<p>市制記念日のお祝い給食週間（地場産強化）に実施しました。（11/17～21）</p> <p>地場産物強化週間となることを事前に献立表に掲載し、家庭及び教職員に周知しました。</p> <p>当日は、使用地場産物について校内放送を行い、学校のHP（ブログ）にも放送内容を掲載しました。</p>
横須賀市	豚肉と大根のべっこう煮	神奈川県産豚肉、横須賀市産大根	<p>家庭配布用献立表、横須賀市のホームページに掲載し、家庭及び教職員に周知しました。また、生徒へは給食ひとくちメモも活用した校内放送も実施しました。</p>
平塚市	ベジ太のサラダ	小松菜・もやし	<ul style="list-style-type: none"> <li>放送原稿に説明を記載</li> <li>献立表で紹介</li> </ul>
鎌倉市	いすみっこごはん、牛乳、さばと大根の炒め煮、みそ汁	さば（市内産）、豚肉（かながわ夢ポーク）、大根、にんじん、小松菜、じゃがいも、キャベツ、わかめ	<p>学校給食週間「神奈川県産の地場産物を味わおう！」のテーマの中で実施した。</p> <p>この日は、オーガニック食材を多く使用した給食として提供した。</p> <p>当日は、ひとくちメモを各学級に配付し、食材の産地や有機農業について紹介した。オーガニック食材を育てた、株式会社いかすの農家の方のメッセージ動画や畑の写真を共有した。一部の学級では、栄養士から児童へ直接話をした。</p>
藤沢市	ふじさわコッペパン、太刀魚のトマトソースかけ、冬野菜のポトフ、ネーブルオレンジ、牛乳	ふじさわコッペパン（藤沢産）、太刀魚（神奈川県産）、大根・白菜（三浦産）、かぶ（藤沢産）	<p>本市では、学校給食課と食材業者の連携により、これまで神奈川県産としては取り扱いがなかった食材「太刀魚」を児童に提供することができました。</p> <p>本校では5年生の社会科において食料生産について学習していることから、給食委員会の児童に地場産物をテーマに献立を考えさせ、給食で実施しました。また、児童には実施当日に各クラスへ配布するおたよりの作成と、お昼の放送を担当させました。実施した献立は、多くの児童や先生から好評で、魚が苦手でも食べられた児童が多かったため、残食が非常に少なかったです。</p> <p>また、考案した献立は、毎年本市で開催される「ふじさわ市学校きゅうしょくフェア」にて、地域の方に向けて展示発表を行いました。半年以上かけての活動だったため、児童にとって印象深い活動になったようです。他教科で自らの思いを表現する姿が見られるなど、学習の広がりも見られました。</p>
小田原市	牛乳、麦ごはん、サバフグの唐揚げ、おだわらっ子おでん、みかん	牛乳、米、サバフグ、大根、里芋、さつま揚げ、地魚入り白はんぺん、みかん	<ul style="list-style-type: none"> <li>給食だよりや献立黒板に「小田原献立」と記載し、周知した。</li> <li>昼の校内放送にて、食材の産地や地産地消献立について説明をした。</li> <li>給食時間に各教室を巡回し、今日の地場産食材を紹介した。</li> <li>実際にサバフグの写真を見せて紹介した。</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
小田原市	塩レモンラーメン	レモン（小田原）、小松菜、もやし	5年生の総合で、小田原の「はれやか農園」と連携して学習を進めており、小田原のレモンを広める取組の一つとして児童から「給食で提供したい」と要望があり、そのレモンを使ったラーメンを提供した。提供当日は農家さんを招待し、給食時間に農家さんから全校児童に放送でレモンを紹介していただき、児童が作成したレモンのおたよりも全校に配布した。また、農家さんには5年生の教室と一緒に給食を食べた後、他の学年の教室も訪問していただき、農家さんにレモンを食べた感想を伝えたり、質問したりなど交流を深める場を設けた。 
	麦ごはん、さばふぐの更紗揚げ、きゃべつのおかか炒め、みそ汁、牛乳、みかん	サバフグ、ダイコン、コマツナ、ミカン、牛乳	「校内放送用原稿」 今日は、小田原産食材を活用した「小田原献立」です。サバフグやだいこん、コマツナといった野菜類、小田原みかんなど地域の恵みを感じられます。 今日のサバフグは、更紗揚げにしました。更紗揚げは、カレー粉を混ぜた衣をつけて揚げたもので、インド更紗など鮮やかな色彩と幾何学模様などが染め上げられた染物が名前の由来です。カラッと揚がった衣と弾力のあるサバフグの食感が抜群ですね。 小田原おすすめの魚です。地魚を扱う魚屋さんやスーパーマーケットが小田原にはたくさんありますから、ぜひ探してみてください。
茅ヶ崎市	さとのみそ汁	大根・ねぎ・にんじん	12月8日の「有機農業の日」に、茅ヶ崎市内で農薬を使わずに丁寧に育てられた野菜を給食に使用しました。当日は毎日各教室に配布しているランチタイムニュースに、農家さんや畑の写真に掲載して、生徒に紹介をしました。また、SNSでも情報発信を行いました。
逗子市	ごはん・とりのごまみそ焼き・肉じゃが・いそあえ・牛乳	いそあえ（神奈川県産の海苔）	給食だよりを配布する。
三浦市	ごはん 牛乳 茜身のカツ けんちん汁 おひたし のりふりかけ	茜身（かじき）のカツ	給食だより 放送時間で紹介 給食時間に学級訪問 リーフレット配布 三浦商工会議所との連携
秦野市	葉にんにくと豚肉のピリ辛丼	葉にんにく、長ねぎ	・給食時間の放送原稿 ・秦野市農業協同組合 
厚木市	ごはん、牛乳、豚肉のみそ漬け焼き、けんちん汁、パクパク和え、湘南ゴールドゼリー	厚木市産じゃがいも、厚木市産にんじん、厚木市産キャベツ	地場産物についてのプリントを配付し、厚木市でとれた野菜を紹介した。 おたのしみ献立についての配布プリントにおいて、神奈川県内の郷土料理である「けんちん汁」、厚木市に古くから親しまれている「豚漬け」にちなんだ「豚肉の味噌漬け焼き」、厚木市産の「にんじん、キャベツ」を使用した「パクパク和え」、神奈川県が開発した果物である湘南ゴールドを使った「湘南ゴールドゼリー」についての紹介をした。
	大根カレー・飲むヨーグルト・パクパク和え・湘南ゴールドゼリー	大根・こまつな・キャベツ・湘南ゴールドゼリー	※当日の放送原稿です。 12月8日より神奈川県産デーの1週間となります。神奈川県教育委員会では、県内の学校給食にできるだけ多くの地場産の食材を取り入れましょうという取り組みがあります。 今週は、1週間毎日が大根・こまつな・キャベツ・湘南ゴールド産デーとなっています。 今日の大根カレーの大根とパクパク和えの小松菜・キャベツ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ます。 また、デザートは湘南ゴールドゼリーは、神奈川県で生まれたフルーツ「湘南ゴールド」の果汁を使用したゼリーです。
	大根カレー、麦入りごはん、飲むヨーグルト、パクパクサラダ、湘南ゴールドゼリー	米、大根、キャベツ	給食時間の放送で指導を実施 今日はパクパク厚木産デーです。「パクパク厚木産デー」とは、厚木市の畑でとれた野菜などを給食で使う日のことです。 今日の厚木の食材は、「大根」と「キャベツ」と、「厚木のお米」です。 『大根カレー』に入っている「大根」と『パクパクサラダ』に入っている「キャベツ」は、下荻野の畑で育ったものです。 ごはんも、厚木産の「はるみ」のお米で炊きました。 また、デザートは神奈川県で育った「湘南ゴールド」というみかんを使ったゼリーです。今日はみんなの住む土地で育った食材がたくさん入っています。地元のおいしいパワーをいただきましょう。
	ごはん（厚木産米）・牛乳・大根カレー・ハニーサラダ・湘南ゴールドゼリー	米・豚肉・キャベツ・湘南ゴールドゼリー	○献立を活用した指導方法（放送） 今日の大根カレーは、毎年1回、神奈川県産給食の日には出ない「季節限定カレー」です。 大根は、神奈川県でたくさん収穫できる野菜の1つです。日本にある47都道府県の中で、神奈川県は面積が5番目に狭い県。面積が狭い分、畑が少ない神奈川県ですが、収穫量の多さで全国第5位に入る野菜が2つあります。それがカレーに使っている大根とハニーサラダに使っているキャベツ。この2つの野菜は神奈川県で特に多く栽培収穫される野菜なのです。 今日はごはんのお米も厚木で栽培された「はるみ」を使用しました。 デザート、ゼリーの湘南ゴールドは、神奈川県生まれの果物です。県内の農業技術センターというところが、12年かけて研究して湘南ゴールドを作りました。さわやかで、香りがとてもよいのが特徴です。

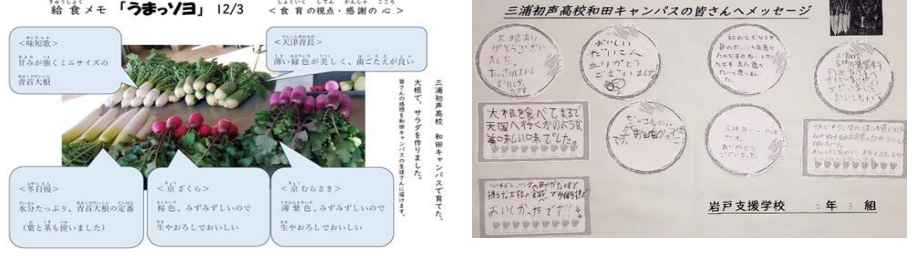
市町村名	献立名	使用した地場産物例	献立を活用した指導方法、授業・学校行事・講演等
厚木市	地場産汁	ジャガイモ、にんじん、玉ねぎ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・1年生に「地場産を使用するとよいこと」の話（ICT機器使用）</li> <li>・その日の献立に使用している地場産物のマップを各クラスに配付（右図）</li> </ul> 
大和市	ヤマトン汁	豚肉・里芋・人参・大根・白菜・長ねぎ・みそ（市内産の大豆と米使用）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・献立表に掲載</li> <li>・給食時間の放送</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> <li>・動画（ヤマトン汁ができるまで）の校内放映</li> </ul>
伊勢原市	ホワイトシチュー	牛乳	<ul style="list-style-type: none"> <li>・小学校栄養教諭、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> </ul>
海老名市	揚げ鯖の海老名大根みぞれだれがけ 海老名にんじん入りクーペイリチー 海老名いっばいみそ汁 ご飯 牛乳	鯖・豚肉・大根・にんじん・じゃがいも・白菜・長ねぎ・かぼちゃ	<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、生産者の紹介）</li> <li>・放送資料配布（使用食材の紹介・生産者の紹介）</li> </ul>
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、油揚げ、味噌 県産：手巻きのり、大根、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5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11月に実施した。</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「ごまりん給食」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	福沢の夏野菜カレー、いかのガーリックサラダ、牛乳	たまねぎ、じゃがいも、かぼちゃ、なす、にんにく、豚肉、牛乳	神奈川県産の食べ物についてランチメモを作成し、各クラスへ配付、担任から紹介してもらった。 学区内で作られた「たまねぎ」「じゃがいも」「かぼちゃ」「なす」「にんにく」を使用したカレーライスと、「たまねぎ」「にんにく」を生かしたサラダを提供した。ほかに、神奈川県産の「豚肉」「きゅうり」「牛乳」も使用した。例年はさらに「ご飯」も県内産だが、米不足の影響が大きく他県産となった。
	ひじきご飯、牛乳、魚の竜田揚げ、春雨サラダ、豚汁	ひじき、ごはん、きゅうり、だいこん、豆腐、豚肉	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食時間に放送で献立のお知らせ</li> <li>・6年生の家庭科の授業で考えた献立</li> </ul>
	お赤飯、牛乳、鶏肉のごまみそ焼き、うま塩きゅうり、ほうとう汁	もち米 牛乳 きゅうり 大根	<ul style="list-style-type: none"> <li>・昇降口に盛り付け図掲示</li> <li>・学校公開日の給食 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>
	牛乳、やまゆりポークのセルフプルコギ丼、豆腐と野菜の中華スープ、湘南ゴールドゼリー	牛乳、豚肉、玉葱、長葱、葉葱、湘南ゴールドゼリー	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「栄養士からのひとこと」に、かながわ産品学校給食デーの紹介と、今回の献立に使用した県産物の紹介をした。</li> <li>・昼の放送でも、放送委員の生徒に読んでもらった。</li> </ul>
	味噌ラーメン 牛乳 えびしゅうまい のり のりきやべつ	豚肉・きやべつ・切干大根・切海苔・ほうれん草	給食時間の放送を実施（ランチタイム通信） <ul style="list-style-type: none"> <li>・古来より食べ続けられてきた「海の野菜」と呼ばれる海苔の栄養について</li> <li>・海苔の旬について（初摘みのりと2番海苔の違う点について紹介）</li> </ul>
	ひじきのナムル	芽ひじき、もやし	<ul style="list-style-type: none"> <li>・中学2年生の家庭科の授業にて生徒一人ひとりに給食1食分の献立を立ててもらった。月に2～3人分の献立を実際に給食で提供した。</li> <li>・献立表やその日の給食メモで、お知らせした。</li> </ul>
綾瀬市	とん漬け丼 牛乳 かきたま汁 ブルーベリーゼリー	とん漬け、鶏卵、ブルーベリー	<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>・市内業者からいただいた情報をもとにブルーベリーについてのポスター作成し、各クラスに配付、給食時間に読み上げ</li> <li>・献立表・ホームページにて情報提供</li> </ul>
	コッペパン 牛乳 トマトシチュー ベジタブルソテー 湘南ゴールドゼリー	豚肉、トマト、とうもろこし、湘南ゴールド	<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>・地産地消を扱う授業で調理の様子を写真や動画で紹介（小学校1校、中学校1校）</li> <li>・献立表・ホームページにて情報提供</li> </ul>
葉山町	ハニーマスタードポテト	はちみつ	<p>A3サイズの「はやまはちみつしんぶん」を作成しクラス、または学校内に掲示。給食提供当日は、きゅうしょくメモを作成し配布。これらの指導媒体を作成するにあたり、使用するはちみつの生産者である、石井養蜂園の石井様に栄養士に向けてご講演いただいた。</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
寒川町	ごはん 牛乳 ホッケ 一夜干し 『「高座」 のころ。』鍋 金時 豆の甘煮	味噌 小松菜 椎 茸 小麦粉	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。各学校でもICTを利用して閲覧することができるため、クラスでの配食時の参考にしたり、「今日の給食」の内容を放送委員や栄養士が校内放送するなどして給食指導に役立てている。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、旬の食物や地場産物について知らせる役割も果たしている。
大磯町	五目スープ	まこもたけ	農協からまこもたけをいただき、昇降口前に展示した。（全型で2m位のもの） 給食時には、低学年に見せ説明をした。 クラスには一口メモを配り指導を行った。
	コッペパン 牛乳 ソース焼きそば 青菜 とベーコンのスープ みかん	牛乳、豚肉、にん じん、もやし、 キャベツ、みかん	給食時間の放送で、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。 図書室に展示スペースを借りて、県内産の食材を展示した。 食材が畑でどのように実っているか分かるように写真も展示した。
二宮町	無農薬 夏野菜カレー	(1回目ズッキー ニ・じゃがいも) (2回目なす・ピー マン)	献立表、給食だよりに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。
中井町	サンマーメン、牛乳、 肉団子のケチャップ和 え、ひじきサラダ	牛乳、もやし、白 菜、にんじん、長 ねぎ	〈配送校に配布している給食メールより〉  今日の給食は、神奈川のご当地料理「サンマーメン」を中心に、神奈川県で作られた食材をたくさん使った献立です。サンマーメンには、神奈川県産のもやしや、中井町産の白菜、にんじん、長ねぎを使っています。サラダに使っているキャベツも中井町でとれた食材です。牛乳は、県内で搾乳された生乳100%の牛乳で、中井町にある工場で生産されています。今日の給食のように地域でとれたものを地域で食べることを「地産地消」と言います。神奈川県の食材や、神奈川県の料理を味わいながらいただきます。
大井町	カラメルポテト	さつまいも	・ 献立表に地場産物を使用する日を記載 ・ 提供当日は、地元の農家から聞き取った内容や使用したさつまいも「からゆたか」「べにはるか」についてまとめたおたよりを配付した。
松田町	ごはん ぎゅうにゅう ふわふわみそしる キャベツメンチカツ ごしきあえ	米、牛乳、わか め、キャベツ、き くらげ	・ 給食メール（給食時に放送委員が放送） ・ 献立表で「かながわ産品デー」の紹介
	鶏ごもくご飯 牛乳 大根サラダ 里芋の味 噌汁	人参 大根 里芋	・ 食堂給食時、地元収穫野菜を紹介した。
	たけのごはん 牛乳 厚焼きたまご ブロッ コリーのおかか和え 新玉ねぎの味噌汁	たけのこ 米 牛 乳 新玉ねぎ 長 ねぎ	給食時の校内放送で、神奈川県産の食材について伝えた。 たけのこは一年中食べられるが、本来は春が旬で生のたけのこを食べられる期間は非常に短く高価であるため、たけのこごはんは年に一度のメニューとなっている。
山北町	ご飯、でごにいのり、 山北稲守汁、鶏の石炭 焼き、車輪チップス、 牛乳	玉葱、里芋、大根、 地場産味噌、豆腐、 ご飯、牛乳	山北町は鉄道にかかわりがあるため、鉄道献立にした。お昼の放送で「線守稲荷大明神」の話をした。 子どもたちがよく知っている山北駅前公園の機関車をイメージしたメニューや山北町のキャラクター「でごにい」の海苔も加えた。 子どもたちは、このことを話題にしながらか楽しく給食を食べていた。
	ご飯 山ちゃんみその 豚肉炒め 大豆とさつ ま芋のかりんとう 足 柄茶うどん汁 ジョア	豚肉 みそ さつま 芋 茶うどん	・ 給食だよりにて、地場産食材を多く使用することを知らせる。 ・ 昼の放送で地場産や地産地消について紹介する。
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。 →今年度は作成した動画を、町内の幼稚園・小学校・中学校へ配付し、活用してもらった。 ・ 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	カレーピラフ・ぎゅう にゅう・ワカサギのマ リネ・やさいスープ	米、牛乳、ワカサ ギ	・ 給食時間の放送 ワカサギは箱根町の芦ノ湖の地場産物です。今日はそのワカサギを使ったマリネです。 毎年10月1日に刺し網漁が解禁され、その初漁でとれたものを箱根神社に奉納し、宮中に献上されています。芦ノ湖産のワカサギは、いつしか「公魚」と書かれるようになりました。昭和60年より、「かながわの名産100選」にも選ばれ、箱根の特産品の一つとなっています。 ワカサギのマリネは給食では久しぶりの登場です。地場産の食材をいろいろな料理で味わってみたいと思います。
	チキンピラフ 牛乳 ワカサギのマリネ き のことたまごのスープ	米 牛乳 わかさ ぎ	・ 献立表に記載 ・ 学校ホームページにて地場産物の紹介 ・ 給食時の食育放送で地場産物の紹介
	スクールはこね井・牛 乳・具沢山みそ汁・み かん	米・牛乳・みそ・ わかさぎ・わか め・みかん	・ 町内の小中学校共通献立 ・ 給食時間の食育放送 ・ 掲示物等使用 ・ 学校ホームページ掲載

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
真 鶴 町	むぎごはん かますのフライ かつお和え わかめの味噌汁	米 かます ほうれんそう わかめ 油揚げ 牛乳	・給食時に資料配布と、放送をした。
湯 河 原 町	ごはん 牛乳 あじの干物のカリカリ揚げ 冬野菜のみそ汁 みかん	米 牛乳 大根 里芋 小松菜 白菜 みかん	1月の給食週間にて実施しました。 湯河原町内の農家さんから、大根、里芋、みかんを、八百屋さんから神奈川県産の小松菜と白菜を納品していただきました。あじの干物は、今回は長崎産のあじでしたが、学区内の干物工場で加工されたものです。 献立紹介のおたよりをクラスのワゴンにのせて、教室で読んでもらったり、掲示をしてもらったりしました。廊下やワゴンルームの掲示板にも掲示しました。学校のホームページのブログにも写真と共に掲載しました。 前日には、給食放送委員会の児童より「好きな給食ランキング」の発表があり、「あじの干物のカリカリ揚げ」は第3位にランクインしていました。
愛 川 町	冬野菜カレー	豚肉、にんじん、さといも、だいこん	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しています。 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積極的に児童に紹介しています。給食当日には、愛川町の栄養教諭が作成した食育指導資料を各学校で活用し、給食委員会の児童が給食時間に放送したり、各クラスに配布し、担任からも指導していただいています。献立表や給食だより、食育だより等で保護者へのお知らせもしています。
清 川 村	夏野菜カレー、恵水ポークの一口カツ、すいか	豚肉、にんにく、玉葱、茄子	・給食委員会による給食時の放送 ①今日の献立の説明と地場産について  ・掲示物 ②放送時の資料(一口メモ)  ・連携機関 厚木市農協共同組合清川支所 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	県産めかじきとじゃが芋の揚げ煮	めかじき	めかじきについては毎月配布のランチタイムに紹介を行った。当日他の野菜も県産を予定していたが、業者入手困難のため他県のものになってしまった。食堂内の掲示物でめかじきの紹介も行ってアピールした。
平塚ろう	おさつトースト、わかめスープ、マカロニサラダ、牛乳	神奈川県産さつまいもペースト、神奈川県産カットわかめ	・食堂前の掲示板にお知らせを掲示した。
鶴見	キャベツソテー	キャベツ	月の献立表、給食だよりの配付。
保土ヶ谷	のりのりごはん	きざみのり	・かながわ産品を使用した給食であることを、スライドにまとめ共有した。
みどり	ひじき(県産)スパゲティ、大豆のサラダ、青りんごゼリー	ひじき、玉ねぎ、小松菜、キャベツ、きゅうり	・学校給食予定献立表に、神奈川県産の食材を記入して掲載した。 ・ひじきスパゲティと大豆のサラダが出来るまでの様子をiPadで撮影し、編集したものを食育の授業で使用した。10月に行った保護者対象の給食試食会で、撮影した動画を流しながら学校給食についての説明をするのに活用した。
瀬谷	せやのこにんにくのガパオライス	にんにく、たまねぎ	・本校高等部農園芸班が栽培・収穫した「せやのこにんにく」と、神奈川県産のたまねぎを使用した。 ・「給食一口メモ」を作成・配布するとともに、掲示物による情報提供を行った。
三ツ境	鶏肉と大根の煮物	大根	農園芸班の生徒が作業の授業で栽培収穫した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。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、大根の特徴や生育状況を載せたポスターを展示した。
中原	夏野菜のカレーライス	豚肉、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をクラスに配付し、朝の会や給食時間で活用した。
高津	やまゆりポーク豚丼	豚肉	・献立表にて実施することを周知 ・当日、食堂のホワイトボードに県産品であることを記載する ・当日、食堂に豚肉の絵本を展示 ・当日、各クラスを周り伝える
武山	県産牛のすき焼き丼	県産牛	配布献立表・学校Xでの配信
平塚	ごはん、牛乳、魚の南部焼き、磯辺和え、豚汁	米、牛乳、カジキマグロ、キャベツ、こまつな、刻み海苔、豚もも肉、大根	・12月に県産品週間を実施し、上記献立を給食で提供した。 献立表で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。 ・学期末の給食だよりに掲載し、保護者に向けて情報提供をした。
湘南	ごはん、ひき肉カレー、けんちん汁、牛乳	米、牛乳、大根	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	県産おさつトースト	神奈川県産冷凍さつまいもペースト	・当月の献立表にて県産品デーの概要を表記した。 ・当日は平塚市産の「くりまさり」についての紹介と、くりまさりの名前の由来のクイズを掲載したプリントを各クラスに配付した。併せてお昼の放送でも放送委員生徒に概要およびクイズを読み上げてもらった。 ・使用したのは(公財)神奈川県学校給食会で取り扱っている物資である。
藤沢	豚肉のしょうがやき	藤沢市内産豚肉	・ぱくぱくだよりによる情報発信
小田原	ごはん、鶏肉の梅しそ焼き、大井町小松菜のおかか和え、わかめと油揚げのみそ汁、牛乳	小田原産うめぼし	・クラスに給食室から一口メモを配付 ・給食室の掲示板上に今日届いた神奈川県産の物を表示した。
湯河原校舎	ごはん、かじきの煮付け、青菜の磯辺和え、けんちん汁、牛乳、ヨーグルト	めかじき、こまつな、もやし、きざみのり、大根、牛乳	クラス配布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	さつまいも	給食時にさつまいも汁についての説明と、さつまいも汁に使用しているさつまいもが茅ヶ崎市産である紹介を記載したプリントを配布した。
相模原	肉みそひじき丼	芽ひじき	神奈川県産の食材を使用している内容の食育メモをクラスに配付した、
秦野	神奈川県産わかめごはん・鶏肉とじゃがいものうま煮・白菜のあえ物・ぶどうゼリー	わかめ・じゃがいも	神奈川県産のわかめ、納品業者にお問い合わせをして仕入れてもらった秦野市産のじゃがいもをそれぞれ給食へ使用し、一口メモを配付し児童生徒へ周知した。
伊勢原	ごはん、県産めかじきのカレーじゃよう揚げ、県産わかめと野菜のみそ汁	めかじき、乾燥わかめ(給食会物資)	・給食ひとくちメモの配付と掲示、教室巡回等で情報提供をした。 野菜類は時期、業者等の都合で手に入らなかったが、給食会物資の「めかじき」「わかめ」を取り入れておいたため予定通り産品デーを実施できた。この日は「神奈川県産の海産物」をテーマにしたひとくちメモを作成した。
座間	初夏の地場産野菜スープ	県産わかめ、座間産小松菜、キャベツ、長ネギ	チームスの打ち合わせ掲示板と、Classroomを活用。こちらから発信した情報をもとに、高等部知的障害部門1年生の生徒がクロムブックを使い、神奈川の地図に、地場産野菜をマーク。給食時間に電子黒板を使用して、表示することで、地場産の周知を行っていた。
津久井	麦ごはん、ちくわのお茶揚げ、ほうれん草と打ち豆のおひたし、お茶すいとん、牛乳	佐野川茶、だいこん	・今年度から月1回お茶給食の提供をしてきた。 ・本献立実施日は、中学部が佐野川茶農家さんを学校に招待し、一緒に給食を喫食した。中学部は1年間の学びをポスター発表するとともに、お茶を淹れておもてなしを行った。

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
麻 生	鶏肉と大根の甘辛煮	大根	知的障害教育部門高等部生徒が栽培した大根を使用し、温かい鶏肉と大根の甘辛煮にした。給食当日には、大根の栄養や大根栽培のエピソードをランチタイム通信のせて各クラスへ配付したり、給食室前の食育ボードに掲示したりした。また、ミールラウンド時には大根を持って教室を周り、児童生徒が実際に見たり触ったりした。
金 沢	さつま芋とお豆のレモンサラダ	県産レモンピューレ	3月献立で県産食材を複数使用するイベント(給食感謝Day県産スペシャル)を実施。ご飯・はまポーク使用のポークストロガノフ・県産レモンピューレを使用したさつま芋とお豆のレモンサラダ・県産アイスマルク・ミックスジュースの5品中3品で県産食材を使用した。
岩 戸	三浦初声高校産彩り大根のサラダ	味短歌、天津青長、冬自慢、京ざくら、京むらさき	<p>昨年作成した生産の様子などの資料を校内に掲示し、今年も給食で活用することを知らせた。実施後は生徒に付箋大の紙を配り、自由に感想等を記入した。それらを保健食育班教員で、クラスごとの寄せ書き状掲示物にまとめた。グループリーダーが三浦初声高校へ届け、協力のお礼とともに掲示等を依頼した。</p> 
相模原中央	かながわかじきとコーンの中華炒め	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、神奈川県産品や地場産物に関して学びを深めた。
横 濱 ひなたやま	ガパオスパゲッティ・牛乳・わかめサラダ・ラフランスゼリー	ガパオ・牛乳	本校の給食では、給食委員会が主体となって、地域のガパオ祭りに合わせて、地場産のガパオを使用した献立2種類のうちのひとつを全校投票で選び、給食で提供した。ガパオは瀬谷区内の就労継続支援B型事業所(ばんの木)で栽培しているものを仕入れた。昨年よりガパオを多く入れ、ガパオの香り豊かな給食となった。各クラスでもガパオやピーマンを栽培し、調理実習等で使用したり、地域のお店に使ってもらったり、地域で栽培している物への理解を深めた。地域を盛り上げることを目的としたガパオ祭りで、学福農商一緒になって生産・販売・食べて成果のフィードバック・次の学びに活かすといった、学びの循環につながった。
え び な	中央農農業高校産米粉の麺入スープ	米粉麺	○学校行事(10周年記念イベント)の際に、日ごろから交流している近隣の県立中央農業高校で栽培から加工までを行った米粉の麺を使用して給食を作り、おたより等でお知らせした。
あ お ば	はまポークの焼肉丼、小松菜のみそ汁、ブロッコリーのサラダ	米、豚肉、小松菜	プリントを配付し食材についてやクイズを、朝の会や、給食の時間に読んでもらった。また、栄養教諭が給食の時間にクラスを巡回して話やクイズをした。