

令和2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	A ZUMA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	ごはん、牛乳、ちくわのかば焼き、ごま酢あえ、豚汁	米、牛乳、キャベツ、豚肉、大根	・統一献立で「かながわ産品学校給食デー」を実施した。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、お知らせした。 ・「かながわ産品学校給食デー」献立説明より (かながわ産品学校給食デーで、神奈川県でとれる食材を5種類使用した献立になります。ごはん、牛乳、ごま酢あえに使用するキャベツ、豚汁に使用する豚肉と大根が神奈川県産のものを使用します。)
	高野豆腐のそばろごはん(麦ごはん)、牛乳、塩だれキャベツ、みそ汁	米、牛乳、キャベツ、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、お知らせした。 ・「かながわ産品学校給食デー」献立説明より (この日はかながわ産品学校給食デーで、米・牛乳・キャベツ・大根・小松菜は神奈川県でとれるものを使用します。みそ汁の実は季節の食品の大根と小松菜に加え、えのきたけ、油揚げを組み合わせました。)
	ごはん、牛乳、さばのカレー揚げ、もやしとうま煮、みそ汁	米、牛乳、豚肉、大根	・統一献立で「かながわ産品学校給食デー」を実施した。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、お知らせした。 ・「かながわ産品学校給食デー」献立説明より (この日はかながわ産品学校給食デーで、神奈川県でとれる食材を4種類使用した献立です。ごはん、牛乳、もやしとうま煮に使用する豚肉、みそ汁に使用する大根が神奈川県産の予定です。)
	肉うどん、牛乳、大学芋、塩だれキャベツ	牛乳、にんじん(川崎市内産)、大根(川崎市内産)、長ねぎ(川崎市内産)、小松菜(川崎市内産)、さつまいも(川崎市内産)、キャベツ(川崎市内産)	・給食だよりに市内産食材を使用することを記載し、周知する。 ・給食室前に実物を展示し、市内産野菜および旬の食材について興味を持たせる。 また、地産地消の情報も掲示し、フードマイレージ等についての関心を深める。 ・給食時間にクイズを実施し、地場産について理解を深める。
	麦ごはん、牛乳、アドボ、シニガン	米、牛乳、大根、夏みかん(川崎市内産)	・学校で実った夏みかんと、市内産の大根を使用し、地場産のについて理解を深めた。 ・ALT講師の母国であるフィリピン料理の「シニガン」を献立に取り入れることで、外国料理について興味、関心を持たせるよう給食時間に手紙の紹介をした。 《給食時間の手紙》 今日は、ALT講師のチェリー先生のお国の料理です。チェリー先生からのメッセージがあります。 Hello! Goodmorninng. Today's lunch menu is very delicious. You will have adobo and sinigang. I'm so excited to eat Filipino food. Let's enjoy lunch! Thank you! -Cherry
	ごはん、大根葉のふりかけ、おでん、もやし炒め、はっこう乳	米、大根葉(川崎市内産)、大根(川崎市内産)、にんじん(川崎市内産)	・5年生が総合学習の時間に、地域の農家さんの畑で、大根の種まき、間引き、収穫を行い、土曜参観後、大根の販売を行った(例年はフェスティバルで販売)。 ・大根の販売の際に、給食で提供している大根葉のふりかけの作り方を配布した。 ・同様に育った大根を月末の学校独自の献立日に使用した。その他に、農家のにんじんも献立に使用した。 ・給食だより、掲示物、同日の給食時間に放送を行った。
麦ごはん、きのこのストロガノフ、ペッパーピクルス、いちごヨーグルト、牛乳	米、豚肉、大根(川崎市内産)、にんじん(川崎市内産)、牛乳	<配送校に配付している食育メモより> かながわ産品学校給食デーです。今日の献立の「米、牛乳」、きのこのストロガノフの「豚肉」は、神奈川県内産です。ペッパーピクルスの「大根と人参」は、川崎市内産「かわさきそだち」で、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、とり肉と大根の煮物、にんじんしりしり、白菜のみそ汁、みかん、牛乳	米、大根、白菜(川崎市内産)、ほうれん草(川崎市内産)、牛乳	<給食配り方表の献立紹介より> 米、「とり肉と大根の煮物」の大根、牛乳は神奈川県内産です。 「白菜のみそ汁」の白菜・ほうれん草は、川崎市内産です。 <給食センターだよりの「かわさきそだち」の紹介より> ほうれん草 高津区、宮前区、麻生区など市内の様々な農園で栽培されています。冬の限られた時期を除き、朝採りされます。	

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
川崎市	麦ごはん、まぐろのたつた揚げ、ごまあえ、けんちん汁、牛乳	米、牛乳、大根、ほうれん草（川崎市内産）	<p><配布資料より> 「ほうれん」とは、原産地のペルシャ（現在のイラン）のことをさし、中国語でペルシャを「ほうれん」と呼んでいたことから「ほうれん草」と言われるようになりました。 ほうれん草はシュウ酸が多くあくが強いため、ゆでた後、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分も多く含む野菜です。旬は1月～2月です。</p> 
	ごはん、さけの塩焼き、煮びたし、けんちん汁、牛乳	米、小松菜（川崎市内産）、大根（川崎市内産）、長ねぎ（川崎市内産）、牛乳	「かながわ産品学校給食デー」として、県内産の野菜を取り入れました。生徒には、給食だよりや一ロメモなどで紹介して地場産食材の良さを伝えています。今回は、旬を迎え甘みが増した新鮮な川崎市内産の小松菜を、カルシウムがしっかりととれる和食の副菜に使用しました。
相模原市	赤飯 牛乳 花咲シューマイ けんちん汁 みかん	相模原産の米と豚肉、さがみグリーン、さといも	相模原産の米や豚肉、さがみグリーン、地元の農家さんが作ったさといもを使用していることをプリントで知らせた。
横須賀市	ホイコーロー	豚肉、キャベツ	<ul style="list-style-type: none"> 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	さばのピリ辛揚げ	サバ	献立表の配布 給食時間の放送
鎌倉市	大根葉ごはん・牛乳・かますのから揚げ・けんちん汁	米・乾燥大根葉・牛乳・かます・大根・ねぎ	<ul style="list-style-type: none"> 郷土料理であるけんちん汁について、掲示 鎌倉沖でとれるかます漁の様子を掲示し、3年の授業でも紹介
藤沢市	漆原さんの4種の大学芋	さつまいも（紅あずま・安納芋・紫芋・はるか）	<ul style="list-style-type: none"> 給食時間に、各クラスにばくばく通信を配布した。 社会科、総合の時間を使い『顔の見える給食』を作成した。 まち探検で、どこから給食が作られているかを見学し食の地図を作成した。 農家の方と交流をはかり、食べた感想や感謝の気持ちをつづった手紙を渡した。
小田原市	かまぼこときのこのスパゲッティ	かまぼこ、小松菜	<ul style="list-style-type: none"> 小田原市で統一して、11月15日の「かまぼこの日」にかまぼこを使った献立を提供している。本校では13日（金）にかまぼこときのこのスパゲッティを提供した。 給食だよりに「かまぼこの日」について紹介文を掲載。 かまぼこときのこのスパゲッティ提供日に、放送で「かまぼこの日」について紹介、かまぼこは小田原の地場産食材であることを紹介。
茅ヶ崎市	ハニーレモントースト 牛乳 コーンシチュー 湘南ゴールド	レモン、湘南ゴールド	<p>3月中旬から4月中旬の短い期間に販売される湘南ゴールドを提供した。旬を迎える時期に給食で提供することで、学校以外でも湘南ゴールドに興味を持ってもらえるような工夫をした。</p> <p>また湘南地域で収穫されたレモンを使用した甘酸っぱいハニーレモントースト併せて登場させることで、神奈川県産の食材についてさらに関心を持てるような献立が作成できた。</p> <p>3月の給食だよりでもアピールし、保護者への周知もできた。</p>
逗子市	冬瓜スープ	冬瓜	毎日クラスに配っているお手紙に、地元「三浦」で採れた冬瓜という話をのせました。（新型コロナウイルス感染防止対策の中、簡易給食で指導の時間も取れませんでした。）
三浦市	ご飯 みさきまぐろの竜田揚げ 豚汁 牛乳	みさきまぐろ切り身 だいこん	給食だより 校内放送で紹介 給食時間に学級訪問指導 感想を記入（児童）
秦野市	ごはん ひじきの佃煮 牛乳 まぐろのフライのっぺい汁	米（一部）、牛乳（多分）、まぐろ、大根、小松菜	<ul style="list-style-type: none"> 給食だよりに掲載 給食時間に放送で紹介
厚木市	田舎うどん、牛乳、こんにゃくのおかか煮、かみなりだんご	ながねぎ、さつまいも	家庭配布用献立表、校内盛り付け表、校内放送にて周知
	冬野菜カレー、牛乳、パクパクサラダ、みかん	にんじん、だいこん、じゃがいも、キャベツ、みかん	家庭配布用献立表、校内盛り付け表、校内放送にて周知
	麦入りごはん・牛乳・大根カレー・パクパクサラダ・みかん	大根・キャベツ・みかん	<p>大根カレーは、神奈川県でたくさん収穫できる野菜の1つである旬の大根を使いました。パクパクサラダに使ったキャベツは厚木でとれたものです。デザートのみかんも神奈川県産です。</p> <p>当日は給食時間の校内放送で地産地消や地場野菜について紹介しました。</p>
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・キャベツ・小松菜	給食時間に、校内放送で、今日は『神奈川県産品デー』であること、どの食品が地場の野菜であるかを伝えました。また、厚木市の郷土料理でもある豚肉の味噌漬け（豚漬け）について話をしました。	

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
厚 木 市	大根カレーライス 牛乳 パクパクサラダ みかん(神奈川県産)	牛乳(牛乳) 精白米 大根(大根カレーライス) ほうれん草 白菜(パクパクサラダ) みかん(デザート)	この日は神奈川県産品デーであるとともにパクパク厚木産デー(厚木市の食材を使う日)であったため給食時の校内放送で、「今日は厚木市で採れた野菜を使っている」ということを伝えた。
	大根カレーライス、牛乳、パクパクサラダ、みかん	にんじん(市内産)、だいこん、みかん	・ 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。
	ごはん、牛乳、豚丼、けんちん汁、さばの香味焼き	だいこん、にんじん	地場産物についての配布プリントにおいて「だいこん」について指導した。
	ごはん、牛乳、大根カレー、パクパク和え	キャベツ	地場産物についての配布プリントにおいて「キャベツ」について指導した。
大 和 市	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)	・ 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(廊下から見学)
伊 勢 原 市	ごはん 牛乳 焼き海苔 白身魚フライ キムチスープ	焼き海苔 人参 大根 小松菜	・ 各小学校栄養教諭及び栄養士による地場産野菜や生産者の情報等の資料配付 ・ 資料内容の放送 ・ 家庭配付用献立表や給食だよりへの掲載
海 老 名 市	鯖のみぞれがけ・クーブリチャー・えびないっぱいかす汁・ごはん・牛乳	鯖・豚肉・白菜・酒粕・味噌・大根・人参・長葱・豆腐・米	・ 献立表、もりつけ表に記載(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	金平丼、牛乳、さつまコンビ汁、みかん	豚肉、さつま芋、ごぼう、大根、小松菜、味噌、みかん	献立表、学校ホームページでの紹介。 給食時間の校内放送。
南 足 柄 市	牛乳、ごはん、ふりかけ、芋煮汁、おかか和え、みかん	相州牛肉、さといも、ほうれん草、みかん	相州牛肉については、給食時間の放送で、南足柄市でたくさんのこだわりを持って牛が育てられていること、地元にもたくさんの食材があることを伝えた。同時に、地場産物を使うことが自然環境を守ることにつながることを伝えた。
	まさかり風カレー(麦ごはん)、ツナサラダ、みかん	米、豚肉、足柄牛、きゅうり、キャベツ、みかん	 <p>・・・今日の給食・・・ R3. 1. 29(金)</p> <p>牛乳 まさかり風カレー(麦ごはん) ツナサラダ みかん</p> <p>今日の給食は「まさかり風カレー」です。まさかりの特徴といえば、足柄牛とごぼうが使われていることです。なぜごぼうか?と思うかもしれません。ごぼうは、金太郎(坂田金時)の息子「金平」をあやかって使われています。「金平」は江戸時代の栄望の人物ですが、金太郎同様に力持ちで、化け物をばったばたと倒す人物として人気がありました。このことから、金平=強い・丈夫の意味とされ、硬い野菜であるゴボウも「金平ゴボウ」と呼ばれるようになり、まさかりにも使用されています。</p> <p>さらに今日は、かながわ産品学校給食デーで、神奈川県産の食材がたくさん入っています。</p>
	相州牛のプルコギ丼、牛乳、県産わかめのスープ、シュウマイ、チョレギサラダ	ごはん、牛乳、相州牛、わかめ、もやし、きゅうり	クラス配布用プリントを作成し、地場産食材を紹介した。今回は、市内の畜産業者が育てている相州牛が使用できたので、その紹介も行った。また、同じ内容のプリントを校内放送で放送してもらった。
綾 瀬 市	綾瀬風雑煮	里芋、にんじん、大根、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	葉山牛ハッシュドビーフ・牛乳・だいこんサラダ	葉山牛・にんじん・だいこん	・ 献立を活用した指導方法→校内放送・各クラスへのおたより ・ 授業→2年生生活科(校内研究授業として)
寒 川 町	フルーツヨーグルト寒川産梨のコンポート添え	寒川産の梨	資料を配布しました。
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	・ 神奈川県産品学校給食デーと題し、予定献立表で保護者、児童へ告知した。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できていることを周知した。
	牛丼	牛肉	・ 事前に牛肉に関するパンフレット、クリアファイルを配布。担任より事前説明をもらった。 ・ 当日は、各クラスに一口メモを配布。 ・ 給食時間に牛肉に関するビデオを放映。
二 宮 町	菜の花入りマカロニサラダ	菜の花	・ 給食だより、一口メモ、かながわ産品学校給食デー資料を配布。
中 井 町	菜の花入りキャベツのツナあえ	(中井町産)にんじん (神奈川県産)キャベツ、菜の花	2月22日の給食メール

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
大井町	ご飯 牛乳 生揚げと白菜のそぼろあんかけのっぺい汁	人参 長ねぎ 大根 ごぼう さといも こまつな	・町内産の食材料と生産者を紹介した「給食だより増刊号」を町内小中学校の学級に配布した。 また、給食だより増刊号を町のフェイスブックに掲載した。
松田町	サツマイモご飯、牛乳、竜田揚げ、ごま和え、大根の味噌汁	サツマイモ、大根、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。
	だいこんカレーライス 牛乳 ごまサラダ 果物（みかん）	米、牛乳、だいこん、キャベツ、きゅうり、みかん	・放送資料 今日の給食は、だいこんカレーライス、牛乳、ごまサラダ、みかんの神奈川県産品給食献立です。今日は神奈川県で作られた食べ物をたくさん使った給食です。米は小田原市のさとじまん、牛乳は中井町、だいこんは三浦市、キャベツは大磯町、きゅうりは小田原市、みかんは南足柄市で作られたものです。神奈川県への恵みに感謝し、よく味わいながらいただきます。
	米飯、牛乳、豚肉とピーマンとなすの味噌炒め、新玉ねぎの味噌汁、かつおのふりかけ	米、牛乳、新玉ねぎ、豚肉、なす、ピーマン	給食時間の校内放送で、本日の献立と、使用した神奈川県産の食材についてお知らせした。 特にこの時期に小田原市東部で収穫される新玉ねぎはみずみずしくて柔らかく、甘味があって大変美味であるが、水分が多く保存がきかないのでこの時期でしか味わえないものであること、なすやピーマン、豚肉や米も神奈川県産である旨を伝えた。
山北町	ごはん、すき焼き卵とじ、冬野菜のスープ、みかん、牛乳	米、豆腐、ねぎ、大根、白菜、みかん、牛乳	・6年家庭科の授業で児童がたてた献立。旬であり、かつ町内で生産されている野菜を多く使った献立であることも献立の特徴のひとつとして考案された。 ・テレビ放送、掲示物、献立表を使い、町内産を多く使った献立であることを知らせた。 【テレビ放送内容(一部)】 今日の献立は6年生が考えた給食シリーズ第4弾で「体が温まる献立」です。今の時期はとても寒く、体が冷えるので、この給食を食べて温まってほしいという思いから、この献立を考えたそうです。山北でとれた旬の野菜をたくさん使っています。みかんも山北産で、旬の果物です。
	足柄茶のメロンパン トースト	足柄茶	献立表と給食メールにて地元の足柄茶を使ったメニューであることを伝え、原稿はクラス掲示とした。
開成町	弥一芋の足柄まさカリリー（麦ご飯）、牛乳、キャベツとハムの胡麻サラダ	新米（はるみ）、弥一芋（里芋）、足柄牛、牛乳、キャベツ、もやし	・資料配付 （給食だよりで各家庭へ周知した。当日は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）
	足柄牛の牛丼 だいこんのすまし汁 みかん 牛乳	足柄牛 だいこん みかん	・生産者の情報を載せた「きゅうしょくニュース」の配付
	チキンチキン弥一芋	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 わかさぎ 牛乳 大根 もやし 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。
	たまごピラフ・牛乳・メカジキの香草焼き・わかめスープ・みかん	米、牛乳、メカジキ、にんじん、もやし、わかめ、みかん	・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、できるだけ地場産の食材を取り入れています。今日はいつもより多くの地場産のものを取り入れました。米、牛乳、メカジキ、にんじん、もやし、わかめ、みかんが神奈川県産のものです。特にみかんは、箱根町と同じ足柄下郡の中の真鶴町産のものです。なかなかお店で見ることが少なく、食べられないみかんだと思います。新鮮な地元の農水産物を味わっていただきたいと思います。
	スクールはこね丼	わかさぎ・米・葉ねぎ・にんじん	・校内放送や、給食献立表で地産地消給食の紹介をした。
	スクール箱根丼・牛乳・みそ汁・みかん	米・牛乳・わかさぎ・わかめ・葉ねぎ・大根・みかん	・給食時間の校内放送 ・栄養黒板での紹介。 ・学校ホームページでの紹介。
真鶴町	麦ご飯 牛乳 さばの竜田揚げ かながわ小麦のすいとん まなづる みかん	米 牛乳 さば 小麦粉（さとのそら） 大根 小松菜 みかん	・献立を活用した指導方法…給食時間の校内放送、クラスへ資料配付 ・学校行事…「給食週間」に合わせて実施
湯河原町	いなりちらし・かきたま汁・ゆがわらみかんむしパン・てまきのり・牛乳	湯河原町産摘果みかん	・かながわ産品学校給食デー及び強化週間では、神奈川県で生産された給食食材を食材イラストを貼って紹介。湯河原町で生産された食材は、実物の食材写真を貼って紹介。 ・強化週間（2回目のみ）にあわせて、給食室近くに湯河原町産の柑橘類数種類を実物展示（皮・実・種の様子も分かるように、半分に切り中の様子も紹介）。柑橘の名前、何と何の種類をかけあわせてできた柑橘かを模造紙を使って紹介。 ・ワゴンルームに湯河原町産の食材であることや、生産者さんの顔写真を掲示。各学年のワゴンに湯河原町産のみかんをつかったメニューであることのメモを配付。
愛川町	ごはん、牛乳、豚肉の生姜焼き、野菜炒め、呉汁	愛川町産（お米、豚肉、ねぎ、里芋、大根）、神奈川県産（牛乳）	今年度愛川町は、「愛川町を食から知ろう」をテーマに食育の日に取り組んでいます。 12月は愛川町で育った豚肉を使った「豚肉の生姜焼き」を提供しました。愛川町の栄養教諭が食育資料を作成し、各クラスに配付、校内放送をしました。 全校で配付する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ました。
清川村	清川恵水バーガー	地場産恵水ポーク	学校給食週間に合わせて、清川村のブランド豚「清川恵水ポーク」を特製のみそだれをつけて焼き、パンにはさみ「清川恵水バーガー」にしました。

<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	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ので、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。
平塚ろう	ごはん、三崎マグロのごまみそ和え、小松菜のおひたし、豆腐とひじきの澄まし汁、牛乳、くりのムース	三崎マグロ	ぱくぱくだよりをクラスに発行し、三崎マグロを使用したことを伝えた。
鶴見	鶏肉のレモン照り焼き	レモンピューレ	<ul style="list-style-type: none"> ・献立表で実施日をお知らせ ・ツイッター「今日の給食」で写真と献立に関するコメントを掲載 ・食堂入り口のホワイトボードに、かながわ産品給食デーとレモンピューレに関するチラシを掲示
保土ヶ谷	夏野菜カレー	米、なす、玉ねぎ	<ul style="list-style-type: none"> ○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	牛丼、牛乳、サラダ大根の甘酢和え、ぶどうゼリー	レディサラダ大根	・献立表のコメント欄に「三浦市産のレディサラダ大根を使用する」と記入した。
瀬谷	豚肉のしょうが焼き	豚肉	<p>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</p> <p>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。</p>
三ツ境	三浦大根とベーコンのスープ	三浦大根	<p>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、収穫した大根を給食室に納品をし、全校で旬の野菜を味わった。</p> <p>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を載せたポスターを掲示しました。</p>
中原	みそかつ丼	豚肉・米・みそ	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	三浦の冬瓜スープ	三浦の小冬瓜	
平塚	生粋かながわ牛の牛丼、小松菜の煮びたし、みそ汁、牛乳	生粋かながわ牛、小松菜、牛乳、精白米	<ul style="list-style-type: none"> ・新型コロナウイルス感染症の対応に伴い、国から提供された国産牛肉(県内産牛肉)を使ったメニューを実施。提供されたクリアファイルとパンフレットを配付するとともに、献立表で家庭にも知らせた。当日は、パクパク通信をクラス配付し、各クラスで話題にもらった。給食時には、食堂内、校舎内を巡回し、児童生徒に声掛けをした。
湘南	フグ(小田原産)のから揚げ丼・牛乳・わかめのみそ汁・ソフトクリームヨーグルト	サバフグ(小田原産)・小松菜(平塚産)・白米さとじまん(神奈川県産)	各家庭へは献立表で小田原産のサバフグの利用をお知らせしました。また、各クラスへの配布物と掲示により、県産品としての情報を提供しました。
	(神奈川県産の郷土料理)海軍カレー・けんちん汁・牛乳	めかじき(三浦)・里芋(平塚)・小松菜(平塚)・大根(三浦)・長ネギ(小田原)	各クラスへの配布物と掲示により、神奈川県産の郷土料理に県産品を利用することの情報を提供しました。
鎌倉	三崎まぐろとじゃがいもの甘辛煮	まぐろ	<ul style="list-style-type: none"> ・国産農畜水産物を活用した学校給食提供事業により、三崎のまぐろが使用できた。 ・献立表で神奈川県産品デーとして三崎のまぐろを使用することを知らせた。 ・まぐろが水揚げされてから、入札、冷凍保管の工程を経て給食で調理されるまでの一連の流れを説明したプリントを、各クラスにカラー刷りで配布した。
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	<ul style="list-style-type: none"> ・ぱくぱくだよりにて、やまゆりポークの説明 ・ぱくぱくだよりの内容を生徒が給食中に放送 ・サンプルケースに神奈川県産学校給食デーの貼り紙
小田原	ごはん、かますの唐揚げ、野菜の梅和え、沢煮椀	かます、梅干し、キャベツ、きゅうり、大根	<ul style="list-style-type: none"> ・家庭へ配布の献立表に、かながわ産品学校給食デーと記載。給食だよりにもかながわ産品学校給食デーについての簡単な説明を掲載し、地場産物を使用することを各家庭に周知した。 ・当日、掲示物を活用し、かながわ産品学校給食デーの献立や当日使用した食材の産地について児童生徒、教員に周知した。 ・各クラスにかながわ産品学校給食デーについてのおたよりを配付し、各食材の産地について周知した。
茅ヶ崎	ハヤシライス	ちがさき牛	<ul style="list-style-type: none"> ・献立表に「ちがさき牛のハヤシライス」の献立名を載せ、保護者に地元の牛肉を使用することを紹介した。 ・当日は「ちがさき牛」についてのプリントを配付し、地場産物の使用を意識づけた。 ・高等部は聞ける生徒だけ、生産者からのメッセージCDを聴いた。
相模原	ご飯 牛乳 メカジキの和風ソテー 県産みそ汁	大根(神奈川県・三浦産)、神奈川県産乾燥大根葉、神奈川県産味噌 津久井	神奈川県産の大根、乾燥大根葉、みそを用いて「県産みそ汁」を提供した。また、「パクパくだより」という食育に関するメモに、神奈川県産味噌を使用したことや味噌についての情報を記載し、各クラスに配布した上で食堂入口にも掲示した。
秦野	学校給食夢コンテストメニュー「ほうれんそうのピーナッツ和え」	秦野市産ピーナッツ	一口メモを配付し、生徒が考えた秦野市産のピーナッツを使用した地産地消の献立だということを周知した。
伊勢原	磯香和え	平塚市産のこまつな、横須賀市産のり	一口メモで産地を記載した他、食材のイラストと神奈川県産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。

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
座間	小田原産カマスのネギ味噌焼き	カマス、長ネギ	献立表のメニュー名に”小田原産”と記載。 JAから毎月おすすめ野菜を送ってもらい、その中から可能な限り多くの座間市でとれたものを献立に取り入れている。 学校のホームページ上にある”今日の給食”にて地場産の野菜を紹介。
津久井	麦ごはん、メカジキのみそ竜田揚げ、レディーサラダの甘酢あえ、神奈川すまし汁、牛乳	米、メカジキ、津久井味噌、レディーサラダ、きゅうり、わかめ、にんじん、キャベツ、小松菜、切干大根、ねぎ	・毎日各クラスに配付している「ばくばくだより」で地産地消についてや本日の県産の食材について紹介した。また、朝の打ち合わせで地産地消について指導いただけるよう事前に職員に周知した。 ・毎月保護者向けに配付している「食育だより」に、かながわ産品学校給食デーの実施を掲載した。 ・当日の教室巡回では、地産地消についての理解を確認するとともに、県産食材の確認の声掛けを行った。
麻生	ごはん、牛乳、メカジキの竜田揚げ、ひじき入りサラダ、大根葉のみそ汁	メカジキ、ひじき、大根葉のみそ汁	・献立表に神奈川県産の使用を記載 ・食堂前のホワイトボードに、今日の献立の食材カードを掲示している。今日の神奈川県産品を一緒に紹介した。
金沢	ごはん、プルコギ、塩ナムル、わかめスープ、ヨーグルト	横濱ビーフ、干しわかめ、無洗米	牛のフィギアを校庭の芝に置いて「金沢牧場」をイメージした掲示を作成した。 横濱ビーフのパンフ掲示、牛肉調理の厨房写真掲示、教室での巡回指導の際には、肉牛と乳牛のフィギアをお供にしました。 牛には、牛乳を出してくれる乳牛と肉をとるための肉牛がいることを知らせ、愛情をかけて大切に育てることでおいしい牛肉となることを伝えた。 DVD「いのちをいただく」で事前学習をしていた教員もいました。 料理名が知られるようになったプルコギは、児童生徒からのリクエストも多い。しかし実際の給食では、予算の都合で豚肉のテジプルコギになってしまう。今回は牛肉補助イベントのおかげで、本物のプルコギを作れると思い献立に決めました。
岩戸	豚肉とだいこんのべっこう煮	だいこん	配布献立に記載し、朝の会ではなしをしてもらった。食事中にはなしをした。
横浜 ひなたやま	ほうとう風うどん	さといも	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・収穫したさと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。 当日は、さといもについて、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。また、給食委員会の活動として、生徒がランチタイム通信の録音を行い、当日の給食時間に放送しました。
えびな	まぐろと大根の煮物	大根、きくらげ、大根の葉	県産物の写真と情報の掲示、”ランチタイム通信”を各クラスに配付
あおば	ごはん、けんちん汁、メバチマグロのみそがらめ、きゃべつのいそあえ、牛乳	米、大根、メバチマグロ、きゃべつ、のり	・献立についての資料、クイズをクラス配布 ・農林水産省の無償提供事業のメバチマグロのクリアファイルを全校児童・生徒・職員に配布