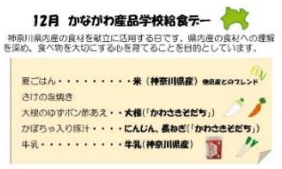
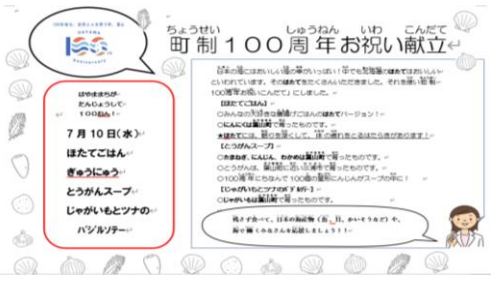
令和6年度　かながわ学校給食地場産物利用促進運動　献立作成･実施結果

＜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	タンタンスープ	キャベツ	・「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。 ・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。 ・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	ココアパン、牛乳、「かわさきそだち」のカレーシチュー、「かわさきそだち」の野菜ソテー	にんじん、ブロッコリー、ほうれん草（川崎市内産）	・自校献立で「かわさきそだち」を使用した献立を実施しました。 ・給食だよりで実施日前に家庭へお知らせをしました。実施日当日は、校内放送や資料を配布してお知らせしました。 ・当日各クラスへの配布資料より 今日は、川崎市でとれた「かわさきそだち」の野菜を使った給食です。カレーシチューに入っているブロッコリー・にんじん、野菜ソテーに入っているにんじん・ほうれん草は、川崎市でとれたれた野菜です。 地元でとれた野菜を使うと、新鮮で美味しい野菜が食べられることや、運ぶ時に使う二酸化炭素を減らすことができるので環境にも優しいことなど、良いことがたくさんあります。 「かわさきそだち」の野菜を美味しくいただきましょう。
	チャーハン、牛乳、ジャンボ揚げ餃子、ピリ辛中華スープ、いちごアイス	キャベツ（神奈川県産）、のらぼう菜（川崎市内産）	・一口メモ資料（Googleスライド）配信 ・授業（３年社会科：「はたらく人とわたしたちのくらし　２．農家の仕事」） 　学校の近くで畑をやっている農家の方へ仕事の様子についてインタビューを行い、生産の仕事は地域の人々の生活に密接な関わりをもって行われていることを知り、さらに給食で実際の食材を食べることで、自分たちの生活にも関わっていることを実感しました。
	カレーピラフ、牛乳、チキンカツ、ミネストローネ、セレクトデザート（ガトーショコラ・クレープ）	米、牛乳、にんじん、ブロッコリー、さつまいも	・使用するそれぞれの農産物が作付されている畑についての動画を作成した。献立提供日の1週間前より校内ロビーにて作成した動画を放映した。 ・献立提供日の１週間前より、それぞれの農作物を校内で展示した。 ・「給食だより」で紹介し、各家庭に周知した。 ・「給食一口メモ」「給食クイズ」を作成し、献立提供日に児童に周知した。 ～給食一口メモより（一部抜粋）～ 　栗木台で生産された「にんじん」「ブロッコリー」「さつまいも」を使用します。栗木台は田畑がとても多く、地元の農作物をはとても新鮮でおいしいです。セレサモスや直売所などでも売っています。みなさんも、栗木台の農作物について考えてみましょう。
	ごはん　おめでとう焼きのり　牛乳　とり肉のゴールドソース　菅そだちの秋野菜入りみそ汁　お祝いゼリー	湘南ゴールドピューレ（県内産）　にんじん・大根・玉ねぎ・ほうれん草（川崎市内産）	・献立を活用した指導方法 （事前）給食だより・掲示媒体を通じ、 野菜づくりを時系列で紹介 （当日）生産者の方からのメッセージ動画を放送 ・授業・学校行事・講演等 　創立150周年にあわせ、「卒業生でもある生産者さんと一緒に作った地域の野菜でお祝いする」というコンセプトの元、種まきの段階から栄養士が関わり、給食の時間などを通じて紹介した。 　また150周年式典のリーフレットには記念事業の一環として今回の献立を掲載した。
	ごはん　ちくわの磯辺揚げ　ごま酢あえ　けんちん汁　牛乳	米　キャベツ　にんじん（川崎市内産）　大根　長ねぎ（川崎市内産）　牛乳	・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と川崎市でとれた食材「かわさきそだち」を給食だよりに記載しました。 ・給食指導では一口メモを作成しGIGA端末で共有し教室で活用してもらいました。内容は、地産地消についてや食材の栄養についてお知らせしました。
	ごはん　まぐろと大豆のみそがらめ　もやし炒め　吸い物　牛乳	米　のらぼう菜（川崎市内産）　牛乳	・統一献立で川崎市の伝統野菜「のらぼう菜」を使用した吸い物を実施しました。 ・校内の畑でのらぼう菜の栽培をしました。幼稚部では食育の活動として、種まきや苗の植え替えを体験しました。 ・小学部では、特別活動として紙芝居の読み聞かせ「かわさき 菅で育む のらぼう」を学び、のらぼう菜をプランターで育てました。
	ごはん　豚肉と春雨のすき焼き煮　キャベツの塩こんぶあえ　大根のとろみ汁　牛乳	米、キャベツ、大根、牛乳	＜配送校に配布している食育資料より＞ 「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、キャベツ、大根、牛乳の４品です。 米の品種は、神奈川県産の「はるみ」や「てんこもり」などで、他県産とブレンド米を使用しています。「はるみ」は平塚生まれの米で、『米の食味ランキング』で最高評価の『特A』を受賞したことがあります。「てんこもり」は近年栽培されるようになった品種で、品質が良く、ツヤのあるごはんが炊き上がります。 キャベツと大根は、三浦市で収穫されたものを使用することが多くあります。 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。

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　さけの塩焼き　大根のゆずポン酢あえ　かぼちゃ入り豚汁　牛乳	米、牛乳、大根（川崎市内産）、にんじん（川崎市内産）、長ねぎ（川崎市内産）	<配送校に配付しているスライド資料より抜粋>  大根のゆずポン酢あえには、「かわさきそだち」の大根を使っています。 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。 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。 かぼちゃ入り豚汁には、「かわさきそだち」のにんじんと長ねぎを使っています。 にんじんは、根の部分を食べる根菜で、緑黄色野菜です。 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といわれています。 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調える働きをします。 ねぎには、白い部分を食べる「根深ねぎ」と、緑の部分を食べる「葉ねぎ」があります。
	麦ごはん、じゃがいもと鶏肉の甘辛炒め、ピリ辛ナムル、生姜の根菜汁、牛乳	米、にんじん（川崎市内産）、大根（川崎市内産）、牛乳	≪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～≫ ①献立コンクール市長賞献立です。今年度の市長賞は、東高津中学校の２年生が考案した献立です。 献立のテーマは「栄養バランス満点！風味豊かな彩り給食」です。 アピールポイントは、 ・バランスがとれ、未来の健康を守る献立であること ・和風の献立に韓国のナムルを入れて多文化を尊重したこと ・地元の野菜を使うことで地産地消となり、地元を大切にできること　です。 ②地元の野菜を使って地産地消や地元を大切にする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『生姜の根菜汁』に「かわさきそだち」のにんじんと大根を使います。 にんじんは、β-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。このβ-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。 「かわさきそだち」のにんじんと大根を使った『生姜の根菜汁』を味わって食べましょう。
	麦ごはん　じゃがいもと鶏肉の甘辛炒め　ピリ辛ナムル　生姜の根菜汁　牛乳	米・牛乳（神奈川県産）／　じゃが芋・ほうれん草・にんじん・大根（川崎市内産）	【パクパクイズ】より（給食時間や学活で実施） 献立コンクール市長賞受賞献立です。 この献立を作成した東高津中学校の２年生の生徒は、「バランスのとれた、未来の健康を守る献立を意識して考えた。また、和風の献立に韓国のナムルを取り入れることで、多文化を尊重している。地元でとれた野菜を使うことで地産地消になり、地元を大切にすることができる。」といった思いを献立に込めて考案してくれました。 この日は、東橘中学校の生徒が収穫したじゃが芋を使用しました。
相　模　原　市	委託ごはん、牛乳、肉味噌入り卵焼き、吉野汁、のりつくだ煮	豚肉、みそ（津久井大豆使用）、大根、にんじん、のり、ひじき	全国学校給食週間にあわせて実施。（1/27～31　地場産物強化週間） 地場産物強化週間となることは事前に給食だよりに掲載し、家庭及び教職員に周知しました。 当日は、使用地場産物について校内放送を行い、学校のホームページ(ブログ）にも放送内容を掲載しました。
横　須　賀　市	ホイコーロー	豚肉、キャベツ、長ねぎ	・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	夏野菜カレーライス	なす	・放送原稿に説明を記載 ・資料をクラスに１枚づつ配布 ・献立表でPR
鎌　　倉　　市	米粉ロールパン、牛乳、魚の香草焼き、コールスロー、とろけるバターナッツスープ	バターナッツかぼちゃ	市内児童が考案した地場産物を使った夢の給食献立を実施。当日の各クラスへの資料配布、収穫された畑の写真やかぼちゃの紹介の校内掲示を行った。
藤　　沢　　市	ごはん、さばのピリ辛ソースかけ、ゆで野菜、豆腐スープ、牛乳	米・キャベツ・長ねぎ（藤沢市産）、さば・牛乳（神奈川県産）	藤沢市では、これまで農産物を中心に給食での地産地消を進めてきましたが、海産物は限られたものしか使用する事ができませんでした。今回、神奈川県産のさばを市内5校で使用できることになり、本校では「かながわランチ」と称してさばのピリ辛ソースかけを主菜とした給食を提供しました。 今年度は5年生が総合学習で海のSDGｓについて学んでおり、魚介類の自給率の低さや未利用魚についての食の指導も行っていました。当日は教職員にもかながわランチであることや献立の趣旨を伝え、学年にあった指導をお願いしました。また、給食時のおたよりで県産のさばを使った給食であることや、地元にもおいしい魚がいることをアピールし、児童が校内放送をしました。教室を回ると、5年生は特に地場産の魚であることを意識して食べてくれていました。 普段は残食の目立つ低学年でも魚はほぼ残さず食べており、全体的な全校の残食もとても少なかったです。

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
小田原市	牛乳　かますのフライ　ボイルキャベツ　きんぴら	牛乳　米飯　かます	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・梅などが有名である。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産・神奈川産の食材を掲載し、地産地消への興味関心を持たせている。
	牛乳・ごはん・アジの干物のカリカリ揚げ・おだわらっこカレーおでん	牛乳・米・アジの干物（減塩）・大根・ちくわ・たこ天	今日は、小田原献立についてです。 今日は、小田原市でとれる食材を多く使用した「小田原献立」です。小田原市は神奈川県内でも、海に面 していることや温暖な気候から、地元の食べ物が比較的手に入りやすい恵まれた土地です。時期によっては手に入りにくいものもありますが、アジやかます、葉ねぎ、だいこん、小松菜などは小田原市でも生産の盛んな食材です。今日は地元の恵みを生かした干物とおでんの献立です。味わっていただきましょう。
茅ヶ崎市	マーボーなすトマト	トルコナス	・給食だよりに生産者の顔写真を掲載し、トルコナスとともに紹介した。 ・使用日の給食ニュースで生産者のメッセージやトルコナスについて紹介し、給食時間に放送した。
逗子市	切り干し大根のサラダ	切干大根（神奈川県産）	給食時の学級へのおたよりで切り干し大根について紹介した。
三浦市	ごはん　牛乳　大根ハンバーグ　豚汁　いよかん	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　（大根ハンバーグ）石井食品
秦野市	鶏きんぴら丼　牛乳　のっぺい汁　みかん	米、長ねぎ　小松菜	・この日を含めた週は本校では給食週間中であった。 ・米については、5年生の総合的なな学習の時間で取り扱ったものである。本校の卒業生の方が 学区内で米を育てているため、その方の田んぼを借りて米を育てていた。この米はその際に 分けていただいたものである。 ・放送では給食週間に絡め、米のことや、その他にこの日の給食で使われている秦野市産の野菜 の紹介をした。 ・家庭には、給食だよりでお知らせした。 ・栄養士がクラスを回って声掛けをした。
	麦ごはん　たまごふりかけ　牛乳　さばの立田揚げ　キャベツソテー　けんちょう	米　牛乳　大根	・献立を活用した指導方法（給食だより、放送）
厚木市	厚木産米、牛乳、さばの味噌煮、けんちん汁、白菜のおひたし	厚木産米（はるみ）、大根、白菜	・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、市内産食材を周知。 ・学校のホームページで、写真とともに紹介。
	大根カレー　牛乳　フレンチサラダ　湘南ゴールドゼリー	米　豚肉　大根　キャベツ　湘南ゴールドゼリー（県産果汁入）	かながわ県品産デーとして給食ワゴンにお知らせメモをのせ各クラスへ配付
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）	・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） ・動画（ヤマトン汁ができるまで）の校内放映
伊勢原市	豚肉の生姜焼き（柿風味）	柿	・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 ・献立表や給食だよりへの掲載
海老名市	えび～にゃポークカレーライス（えびフリッター）　海老名きゃべつ入りフレンチサラダ　ジョア	豚肉・にんじん・大根・トマト・かぼちゃ・きゃべつ・米	・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） ・ポスター配布 （使用食材の紹介、生産者の紹介）
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、豆腐、油揚げ　県産：手巻きのり、大根葉、牛乳、みかん	・市制施行50周年時に考案した座間市産の食材をたくさん使った「ざまりん給食」を座間市のことを知り、郷土愛を育むためにも引き続き提供した。 ・ざまりん給食についての資料を作成し、クラスへ配付した。 ・ざまりん給食への思い、米の成長の様子などをまとめた「ざまりん給食」についての動画を作成、給食時間中に視聴した。 ・市内豆腐屋に協力していただき、市内産の津久井在来大豆を使用した「豆腐・油揚げ」を今年初めて給食へ使用した。
南足柄市	ご飯、牛乳、レバーのケチャップ和え、冬野菜の味噌汁、みかん	米、牛乳、豚レバー、津久井大豆、大根、もやし、小松菜、みかん	・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。 レバーのほかに、学区内で作られた「みかん」と、神奈川県産の「ご飯」、「牛乳」を提供。また「冬野菜の味噌汁」には、県産の大根、もやし、小松菜を使用した。

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
南足柄市	まさカリー風カレー、牛乳、大根サラダ、みかん（県産）	米、足柄牛、豚肉、牛乳、大根、きゅうり、みかん	・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
	お赤飯、牛乳、鶏肉とじゃがいもの揚げ煮、豚汁	もち米　牛乳　豚肉	・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
	牛乳　サンマー麺（ホットラーメン　あんかけスープ）かながわシュウマイ　冷しゃぶ風サラダ	豚肉、かまぼこ、もやし、キャベツ	・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。 ・昼の放送でも、放送委員の生徒に読んでもらった。
	「かまぼこチーズドーム」	本市食育プロジェクト「こだわりかまぼこ」（無償提供分）	・日本で生れたかまぼこの話と由来/かまぼこの栄養について
	神奈川のスープ	ちくわ、豚もも肉、もやし、葉ねぎ、きくらげ	「給食掲示板」で県産食材を紹介。その日の給食のワンポイントを各クラスに配付してお知らせしており、12月17日に配付した「給食掲示板」では、県内にはきくらげを防空壕で育てているところもある、といったクイズも交えて紹介した。
綾瀬市	ごはん　牛乳　とんすき　綾瀬産ブロッコリー韓国風サラダ	ブロッコリー、きゃべつ	・給食時校内放送、献立表、盛付図に資料記載 ・小学５年生の総合的な学習の時間における、市内産食材を使用したレシピの考案 ・献立表・ホームページにて情報提供
葉山町	町制１００周年記念献立「とうがんスープ」	たまねぎ・にんじん・わかめ→葉山町産　とうがん→三浦市産	・各クラスに給食メモ配布 ・お昼の校内放送活用 ・各家庭→給食だより配付 
寒川町	『「高座」のこころ。』鍋	生しいたけ、豚肉、みそ、小麦粉、小松菜	町制記念日及び学校給食週間に寒川町のブランドスローガンを献立名に冠した『「高座」のこころ。』鍋を提供した。その前後に栄養教諭が各学校を回って、放送をしたり、給食だよりで知らせたりした。また、当日の町のホームページ上で発信している「今日の給食」で各教室の児童・生徒や広く町民の方々へも周知を行った。それに加え、当日に生産者試食会や保護者試食会も開催した。
大磯町	玄米ごはん　牛乳　かつおのごまみそ和え　里芋の煮つけ	米、牛乳、かつお、里芋、こんにゃく	・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。 ・給食だよりに、当日使用する県産食材の情報を記載し、配付した。 ・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。
二宮町	二宮産カマスの蒲焼き	ヤマトカマス	・献立表、給食だよりに生産者紹介や近年の漁業について掲載した。 「ひとくちメモ」にカマスの内容を紹介して、給食の放送時間に児童に読んでもらった。 カマス動画を小中学校の給食時間に流し、カマスや漁業について興味関心をもってもらうため、食育時間を設けた。 毎年各１校に栄養士が出向き、地産地消の内容にし、食育活動を行った。
中井町	ごはん、牛乳、唐揚げ、春雨サラダ、さつもいもの味噌汁	ごはん、牛乳、きゅうり、大根、にんじん、長ねぎ、さつまいも	・献立表 ・給食メール 〈給食メール〉 今日の給食は、神奈川県で作られた食材をたくさん使った「神奈川県産品献立」です。使用しているのは、米、牛乳、みそ汁に入っているさつま芋、大根、長ねぎ、サラダに入っているきゅうり、にんじんです。お米は、神奈川県産の「はるみ」という品種と、千葉県産の「ふさおとめ」という品種のブレンド米です。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。さつま芋は、中井町産です。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。神奈川県産の食材をしっかり味わいながらいただきましょう。
大井町	ごはん、牛乳、鶏肉のパン粉焼き、ジャーマンポテト、BLTスープ	牛乳、レタス	・給食センターの側にある就業継続支援B型事業所にて作られているレタスを使用した献立を提供した。 ・資料として、給食だより増刊号「給食センターからこんにちは！」を作成し、各クラスに配付、掲示をお願いした。 ・提供当日、学校訪問の際に実物のレタス（２種類）を持って行き、子ども達に工場の様子や種類の違い、食べ方などを話しながら各クラスを回った。

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
松　田　町	ごはん　牛乳　かながわみそしる　ブリのフライ　やさいのゆかりあえ	大根、キャベツ	配付物に提示し情報提供 ・家庭配付の献立表に記載（例：３月14日　献立名の下に記載） ・PTA給食試食会（給食の内容）内で説明 ともに別紙参照
	ジビエキーマカレー　牛乳　ヨーグルトあえ　福神漬け	米　鹿肉（挽肉）	・朝会で猟友会の人より現状状況についての講話 内容 ・猟友会の活動内容 ・鹿の作物被害について ・鹿肉を喫食する意義
	米飯　牛乳　豚肉となすの味噌炒め　新じゃがの味噌汁	米　味噌　じゃがいも　玉ねぎ　なす　牛乳	給食時の校内放送で、神奈川県産の食材について伝えた。 玉ねぎもなすも一年中出回っているが旬は春～夏で、やはり旬のものは栄養価も高くおいしいので旬のこの時期に多く使用したい食材であること、また、本日のような和食メニューは野菜も多く摂ることができ、体にも優しいので頻繁に給食にも取り入れていきたい旨も伝えた。
山　北　町	ご飯、でごにぃのり、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。 お昼の放送で昔、山間部の鉄道を守ってくれた狐の話をした。 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「でごにぃ」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楽しく給食を食べていた。
	足柄茶うどん　うまづらはぎの天ぷら　塩昆布和え　牛乳	茶うどん　油揚げ　玉ねぎ　うまづらはぎ　白菜　もやし　牛乳	・給食だよりに使用する県内食材を掲載 ・昼の放送で地場産や地産地消について紹介
開　成　町	弥一芋カレー	開成産米はるみ 弥一芋	・生産者の情報を載せた「給食ニュース」の配布と校内放送を使ったお知らせ ・弥一芋の実物展示や畑の写真の掲示 ・生産者の畑の様子や生産者の声を載せた動画配信
箱　根　町	足柄茶揚げパン　牛乳　ポークビーンズ　ジャコとキャベツの炒め物	足柄茶　牛乳　たまねぎ　大豆　キャベツ	保護者参加の給食試食会の実施に合わせ、神奈川県産の足柄茶・野菜・大豆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。
	ご飯・牛乳・味付け海苔・さばの竜田揚げ・みそけんちん	米、牛乳、サバ、人参、玉ねぎ、大根、葉ねぎ、みそ（大豆）	①給食時間の放送　（内容…鯖といえば、鯖缶ブームが記憶に新しいですが、縄文時代から食されていた記録もあり、古くから日本人の大切な栄養源でした。給食では、地場産物の活用をすすめています。今日は、神奈川県産のものを多く取り入れました。神奈川県産のものは、米、牛乳、サバ、人参、玉ねぎ、大根、葉ねぎ、みそ（神奈川県産の大豆「津久井在来」を使用）です） ②写真の掲示（サバの写真）
	スクール箱根丼　牛乳　わかめと豆腐のみそ汁　みかん	米　牛乳　わかさぎ　わかめ　みそ　みかん（青島みかん）	・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
	スクール箱根丼・牛乳・みそ汁・みかん	米・牛乳・わかさぎ・葉ねぎ・みそ・わかめ・みかん	・食育だより、食育放送、掲示板活用
真　鶴　町	三色丼　すいとん　アシドミルク	神奈川県産小麦粉	きょうの小麦粉（こむぎこ）は、神奈川県（かながわけん）の厚木市（あつぎし）でとれた、「さとのそら」をつかっています。国産（こくさん）のものは、生産量（せいさんりょう）が少ない（すくない）ため、たくさんは買え（かえ）ません。 きょうのすいとん用（よう）に買った（かった）「さとのそら」です。あじのちがいが、くらべにくいですが、味わって（あじわって）いただきましょう。
湯 河 原 町	ひじきごはん・牛乳・芋煮・湯河原みかん	米･ひじき･牛乳･吉浜芋･大根･白菜･豚肉･みかん	・献立を活用した指導方法…クラスへおたより配付、吉浜芋の実物大写真を掲示
愛　川　町	ごはん　牛乳　トックスープ　チーズタッカルビ	県産（牛乳）　愛川町産（お米　豚肉　はくさい　にんじん　長ねぎ　さつまいも）	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。 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にもお知らせしています。
清　川　村	豚肉とハーリックのスタミナ炒め	豚肉、ハーリック、大根、葱、里芋	・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） ③特産品であるハーリックが知られていないため、持参して見てもらう。 ・連携機関 厚木市農協共同組合清川支所　清川あぐ里グループ

＜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	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	魚のバジルマヨネーズ焼き	バジル（乾燥）	献立表やチームス等による校内での周知
鶴　見	大根カレー	大根	献立表への記入とXの投稿。
保土ケ谷	かじきのトマトスパゲッティ	トマト、めかじき、なす	・かながわ産品を使用した給食であることを、食育プリントに記載し各クラスへ配付した。 ・配付した食育プリントと給食の写真をHPへ掲載した。
み　ど　り	ひじきごはん（県産）、牛乳、メカジキのつけ焼き（県産）、かぼちゃのみそ汁（県産）、とろけるプリン	ひじき、メカジキ、かぼちゃ、みそ	・献立表に記事を掲載 ・食育月間に実施 ・喫食量調査の期間中に実施
瀬　谷	瀬谷産野菜のガパオライス	にんにく、ピーマン、ホーリーバジル	・「YOKOHAMA SEYA ガパオ祭り」と連携した活動の一環として実施した。 ・本校高等部農園芸班が栽培、収穫した「せやのこにんにく」、近隣の農家さん「峰農園」さんのピーマン、事業所「ぱんの木」さんのホーリーバジルを使用した。 ・「給食ひとくちメモ（拡大号）」を作成し配布、また使用する瀬谷産野菜の実物展示や掲示物による情報提供をした。
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。 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、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	豚肉の生姜焼き	県産の豚肉	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した。
高　津	県産塩豚丼	やまゆりポーク、県産米（他県米含む）	・給食だよりで事前に周知する ・当日食堂のホワイトボードに県産品であることを記入して周知する ・当日各クラスを回って再度周知する
武　山	夏野菜のカレーライス	豚肉、なす、かぼちゃ	配付献立表、学校Xでの紹介。
平　塚	ごはん　牛乳　ひじきのごま風味　揚げマグロと大根の煮物　さつま汁	精白米　牛乳　ひじき　めかじき　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、各クラスで話題にしてもらった。
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	めかじきカツのおろしポン酢がけ	メカジキ、大根	・かながわ学校給食夢コンテスト受賞作品が、地場産物をコンセプトに考えられたものだったので、学校給食週間に併せて再現した献立を実施した。実施日当日は受賞者にインタビューを行った内容と、当日地場産物をいくつ使用したかを掲載したプリントを給食時間に合わせてクラスに配付した。献立表の食材名が書かれた欄を見ながら、真剣に考える様子が見られた。
藤　沢	ひじきのサラダ	神奈川県産めひじき	サラダに神奈川県産のひじきを使っていることをクラスに配付のおたよりで周知した。食堂への食材産地の掲示を行った。
小　田　原	ごはん、カマスのフライ、切干大根のさっぱり和え、わかめのみそ汁、牛乳	切干大根、きゅうり、玉ねぎ、人参、葉ねぎ、わかめ、みそ	○食堂前の掲示板に地場産紹介の資料を掲示した。 ○各クラスにお便りを配付した。
湯河原校舎	ご飯、かじきのみそがらめ、青菜の磯和え、みぞれ汁、牛乳	米、かじき、津久井味噌、小松菜、もやし、きざみのり	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　ケ　崎	ほうとううどん	かぼちゃ	資料配付(茅ヶ崎市産かぼちゃを使用)
相　模　原	サンマーメン、切干大根サラダ、焼きプリンタルト、牛乳	豚肉、切干大根	資料配布を通して、サンマーメンが横浜市発祥の神奈川県のご当地ラーメンであること、サンマーメンの名前の由来、当日の給食で使用している神奈川県産の食材を紹介した。
秦　野	神奈川県産わかめごはん・鶏肉と里芋の煮物・白菜の和え物・牛乳	神奈川県産わかめ・もやし・学校で栽培した里芋	学校の畑で収穫した里芋を給食で使用し、学校で収穫したもの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	ごはん　メカジキと大豆の甘辛揚げ　ごま和え　牛乳	めかじき　小松菜　牛乳	給食一口メモを配付し、使用食材や献立について情報提供した。
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、玉ねぎ	チームスの打ち合わせ掲示板を活用。 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	まめまめみそ豆	津久井在来大豆、津久井味噌	2月は大豆月間とし、毎日異なる大豆製品を使用した献立を組んだ。本献立は、近隣地域になじみのある「津久井在来大豆」を使用したものである。 津久井在来大豆と、津久井在来大豆から作られた味噌を使用していることを、ぱくぱくだよりでお知らせした。
麻　生	鶏大根煮	大根	知的障害教育部門中学部生徒が授業の中で栽培した大根を使用し、温かい鶏大根煮にした。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にし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いき、実際にみたり、食後に触ったりした。
金　沢	冬瓜のスープ	県産冬瓜、県産トマト	・7月配付の食育だよりにて、県産食材を使う献立であることを家庭へ周知した。

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
岩戸	彩り大根サラダ	青首大根、紅くるり、紅心大根、天津青長、紫師舞（大根5種）	保健食育班のグループリーダーが、事前に三浦初声高校の農園と収穫祭を取材した。まとめたものを校内掲示と教材サーバーでの共有により周知した。 当日は別紙給食メモをクラスに配付し、給食時に読み上げるなどして紹介した。
相模原中央	かながわかじきのピザ風	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、神奈川産品、地場産物に関して学びを深めた。
横浜ひなたやま	ガチトマトスパゲッティ・牛乳・わかめサラダ	ガパオ・牛乳	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。ガパオは各クラスでも栽培し、それも収穫して一緒に給食で提供した。献立名は、給食委員会によって、ガパオチキントマトスパゲッティを略して「ガチトマトスパゲッティ」となった。給食時にランチタイム通信を配布した。学校全体にガパオの香りが香っている中、給食を楽しんだ。
	県産ポークのカレーライス・牛乳・県産ポークの豚汁	精白米・豚肉・牛乳・大根・里芋	作業班で栽培している大根、地域の農家の収穫のお手伝いで戴いた里芋に加え、県産の豚肉をたっぷり使用した献立。給食時にランチタイム通信により、神奈川県が養豚が盛んになった歴史等の資料を配布した。また作業班での収穫物なので、大根や里芋も旬であることがわかり、理解が深まった。
えびな	夏野菜カレー	米、じゃが芋、かぼちゃ、ナス	食育通信を作成し、県産食材を使用した給食が提供されることを全校にお知らせした。
あおば	ごはん、けんちん汁、かじきのみそがらめ、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、クイズをクラス配付