

令和元年度「兵庫のめぐみ学校給食」実施予定献立一覧（市町）



地区	市町名	実施日	献立名	活用した地場産物		献立の説明
				地域産	県内産	
阪神	芦屋市	1月30日	黒まめごはん 千草焼き 五色和え ぼたん汁 牛乳		米、鶏ひき肉、ごぼう、ねぎ、たまご、キャベツ、ほうれん草、もやし、猪肉、里芋、大根	兵庫県の五国(播磨、阪神、丹波、但馬、淡路)の食材や郷土料理を取り入れ、地域別の特徴を知る献立とした。(丹波産の特産品のいのしし肉を使ったぼたん汁、黒豆ごはん。黒豆は枝豆の時期にも給食にも提供している。)
	伊丹市	1月24日	ごはん 牛乳 厚焼き卵 ぼたん鍋		米、猪肉、大根、さんしょう、白菜	寒い時期によく食べられる鍋料理のひとつとして、丹波地方でよく食べられる猪肉を使ったぼたん鍋を献立とした。また、一緒に使用する野菜も可能なかぎり県産野菜を使用する。
	宝塚市	1月30日	コッペパン 牛乳 中華スープ ビーフン炒め 紫いものスイートポテト	紫いも	鶏肉	昨年に引き続き、市花「すみれ」の色をイメージした「紫いものスイートポテト」を提供する。この紫いもは学校給食用に作付けしたもので、栄養教諭・調理員が生産農家の指導を受けながら栽培・収穫した。
	川西市	1月30日	白飯 牛乳 鶏肉のレモンソースかけ だいこんのあえもの すまし汁	レモン	米、乾燥わかめ	地域産のレモンをソースに用い、揚げ物にさっぱりした味わいを持たせた。また、米と乾燥わかめは年間通して県内産を使用している。
	三田市	1月30日 ゆりのき:30日 清水山:28日	ごはん(減) みそ煮込みうどん かき揚げ かぶらのゆず香あえ 牛乳	(28・30日) 米、三田 ポーク、極 ぶとねぎ、 れんこん (28日)にん じん		「三田の味」献立として、地元産米、三田特産の太ねぎ、三田れんこん、三田ポークを使用し、地元産食材のおいしさを味わう献立とした。
丹波	丹波篠山市	1月24日	ごはん 牛乳 黒豆みそのみそ汁 コベクロ納豆のかき揚げ 牛肉のしぐれ煮 兵庫県産ゆずゼリー	米、黒豆みそ、 コベクロ納豆	牛乳、ゆずゼリー	給食センターが丹波篠山の特産である黒豆で作った味噌と、神戸大学篠山フィールドステーションと株式会社コベクロが共同開発した黒豆納豆「KOBEKURO(コベクロ)」を使用し、地元特産物を様々な形で食べられることを知ってもらえるようにした。
	丹波市	1月29日	とふめし ばち汁 黒豆のかき揚げ 小松菜のおかか和え 牛乳	米、にんじん、大根、青ねぎ、黒豆	そうめんばち、鶏肉、牛乳	丹波市特産の丹波黒大豆をかき揚げに使用し、地場産物を味わい、その良さを感じられる献立とした。また、とふめしは丹波篠山市の郷土料理で、丹波地域に伝わる料理にも注目してほしいと考え献立に取り入れた。
播磨東	加古川市	1月30日	ごはん 牛乳 魚の揚げ煮 恵幸川汁 味付けのり ぼんかん	米、酒粕、みそ	牛乳、鶏つくね、岩津ねぎ、味付けのり	ご当地グルメである“恵幸川(エコがわ)鍋”を広く知ってもらうため、献立に“恵幸川汁”として初めて取り入れる。“恵幸川鍋”の定義である市内業者の酒粕・みそを使用し、地元食材の恵みが詰まった献立を提供する予定。
	稲美町	1月28日	ゆで干しごはん 牛乳 明石だこのから揚げ 小松菜のおひたし えのき茸入りすまし汁	米、ゆで干し大根、小松菜	しらす干し、明石だこ、えのき茸	今年の給食週間も、『ひょうご五国の味めぐり』とし、播磨の日には、稲美町の郷土食であるゆで干し大根の他、年間を通して使用している地元の特別栽培米『万葉の香』と小松菜、瀬戸内海のしらす干しと明石のたこ、小野市のえのき茸を使用した。

地区	市町名	実施日	献立名	活用した地場産物		献立の説明
				地域産	県内産	
播磨東	播磨町	1月29日	ごはん かつめし ゆでキャベツ 豆腐と油揚げのみそしる 牛乳	米	キャベツ、豚肉、液卵、ねぎ、牛乳、玉ねぎ	県産の野菜や食材を多く使用し、地産地消の良さを子どもたちに伝えられるようにしている。また、かつめしは隣接している加古川市のご当地グルメである。ごはんの上にキャベツと豚肉を使ったカツをのせ、給食室手作りのデミグラスソースをかけて食べるもので、県内産の野菜なども多く活用できるため、献立の一つとしている。
	加西市	1月29日	ごはん 牛乳 ひねどりのポン酢あえ ばちじる はりはり漬け	米、牛乳	ひねどり素焼き、素麺ばち、玉ねぎ、白ねぎ	市内産の米(ヒノヒカリ)や県産の食材を多く使用し、兵庫五国それぞれの特産品・郷土料理を日替わりで提供し、自然の恵み豊かな兵庫県とその特徴を知ってもらう。29日は播磨地域の郷土料理
	加東市	1月24日	米粉パン 牛乳 栄養満点、命の野菜スープ 滝野なすのミートグラタン おからサラダ はちみつゆずゼリー	玉ねぎ、滝野なす	牛乳、米粉、鶏肉、おから	加東市主催で行われた、加東市産の食材とだしを使った和食コンテストに応募された献立「栄養満点、命の野菜スープ」「おからサラダ」をアレンジして提供。その際、加東市産や県産の食材を取り入れ給食への関心を高めるきっかけとしている。県産の米粉100%を使用した米粉パン、加東市で作られた滝野なすを加工した滝野なすのミートグラタンを提供。玉ねぎは加東市産を年間通して使用できるようにスライスして冷凍保存している。
	多可町	1月30日	★多可町っ子いきいき献立★ 梅ごはん 牛乳 山田錦のあったかうどん 百日どりの天ぷら もやしと糸かまぼこの和え物 きなこラスク	コシヒカリ、山田錦(うどん) 百日どり、きなこラスク、しゅうゆ	牛乳、岩津ねぎ、キャベツ	多可町っ子いきいき献立では、保護者の給食費に町の予算を上乗せすることにより、多くの地元食材を使用する。このことにより、地場産品の使用の拡充と、ふるさと多可町を愛する気持ちを醸成する。
播磨西	神河町	1月27日	米粉パン 鶏肉のゆず香り焼き 野菜のソテー かぼちゃのポタージュ 牛乳	米粉、ゆず果汁、玉ねぎ、にんじん、伯爵かぼちゃ	牛乳、もやし	町では、日本遺産に認定された「銀の馬車道」のブランドイメージにするため、「馬車」をシンデレラの「かぼちゃの馬車」をイメージできることに着目し、「かぼちゃ」の六次産業をめざすため、様々な事業に取り組んでいる。本年、中村営農組合が白いかぼちゃ「伯爵」を栽培したものを、かぼちゃのポタージュとして給食として各学校等へ配食する。
	宍粟市	1月28日	ごはん 根菜のみそ汁 ぶりのしょうゆ麴焼き きゃべつの塩麴炒め 牛乳	米、里芋、大根、白ねぎ、みそ、きゃべつ、小松菜、塩麴	にんじん、油揚げ、しょうゆ	地域産の米や野菜、県産の食材をできる限り多く使用し、地場産物を改めて知る献立とした。また、地域産の米麴で作った塩麴や地域産の米と大豆で作ったみそ、県産の大豆と小麦で作ったしょうゆを使用し、「発酵のまち宍粟」について知る献立としている。
	上郡町	1月30日	ごはん 牛乳 ばち汁 豚の生姜焼き ポテトサラダ かきふりかけ	米、白菜、じゃがいも、玉ねぎ、葉ねぎ、生しいたけ	豚肉、ばち、油揚げ、かきふりかけ	令和元年度の給食週間のテーマを「兵庫五国献立」とした。特に該当日は播磨地区の献立を実施予定で、地元の農業高校で栽培された白菜を使用予定である。
	太子町	1月24日	ごはん 牛乳 厚揚げのそぼろ煮 小松菜のツナあえ むさし汁	米、白菜、大根、太子ねぎ、太子みそ	そうめんばち	「全国学校給食週間」に「学校給食で世界旅行」と題して、太子町では23日から30日の期間で五か国の料理を実施します。「日本」の日には地域産の食材を多く使用し、日本の食文化と地域のめぐみについて知る機会とした。

地区	市町名	実施日	献立名	活用した地場産物		献立の説明
				地域産	県内産	
播磨西	佐用町	1月28日	麦ご飯 牛乳 もち大豆入りかき揚げ ごま和え みそ汁	米、もち大豆、豆腐、油揚げ、ネギ、みそ、白菜、ほうれん草		佐用町では、以前から地域特産の「もち大豆」を生産しており、学校給食では、年間を通して「もち大豆」で作った、みそや豆腐を使用している。 今年度より、地域の農産品や食品のブランドを守る地理的表示(IG)保護制度の登録された、もち大豆の良さを生かした献立に力を入れてきた。 子どもたちに地域の特産を知らせ理解を深めさせる献立とした。
	豊岡市	1月27日	コウノトリ米ごはん 牛乳 但馬どりのガーリック焼き ひじきサラダ 豊岡産野菜のスープ みかんタルト	米、キャベツ、にんじん、白菜、大根、小松菜	牛乳、鶏肉	地元産減農薬のコウノトリ米と地元野菜をたくさん使用したメニューにした。 地元では旬の野菜を多く作っている。 冬野菜のおいしさを味わえる温かいスープにして、子どもたちが野菜をたくさん食べられるように考えた。
	養父市	1月24日	ごはん 牛乳 魚の朝倉山椒マヨネーズ焼き ごま酢あえ けんちん汁	米、朝倉山椒、れんこん、白菜、大根	牛乳、ほうれん草、鶏肉	学校給食週間初日にふさわしく、地元産物を多く使用した献立にした。
但馬	香美町	1月28日	ごはん 牛乳 スズキのマヨネーズ焼き 香住のイカのカミ香美サラダ 但馬牛すき焼き	米、スズキ、にんじん、キャベツ、青梗菜、イカ、但馬牛肉、白菜	焼き豆腐、糸こんにゃく	地域産の食材を多く使用し、町内に様々な食材があることや、そのおいしさを伝える献立とした。海がある地域なので、新鮮で多種の魚が使用できる。しかし魚が苦手な子どもが多いため「魚もおいしいと感じてもらえる味付け」にしている。但馬牛は町から補助があり、使用している。