

令和元年度「兵庫のめぐみ学校給食」実施予定献立一覧（県立学校）



学校名	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	
視覚特別支援学校	1月30日	黒豆ごはん 牛乳 はたはたのから揚げ たまねぎのマリネ しらすのかきたま汁		米、黒豆、はたはた、玉ねぎ、しらす	兵庫県の特産品を献立に使用することで、兵庫県の山も海もある豊かな自然を知る献立とした。
神戸聴覚特別支援学校	1月28日	ごはん 牛乳 鶏肉のバジル焼き もち麦のサラダ オニオンスープ	牛乳	米、牛乳、鶏肉、バジルペースト、玉ねぎ	兵庫県産のバジルペースト、福崎産のもち麦、淡路産の玉葱といった県内産の食材を使用した献立。バジルやもち麦が、地場産物であることを伝え、給食献立を通しておいしい食べ方を紹介したい。
のじぎく特別支援学校	1月24日	ごはん 牛乳 魚の煮つけ 野菜のゆず風味 もち麦めん汁	米、キャベツ、ブロッコリー、キャベツ、青ネギ、牛乳	しょうゆ、みそ、親鶏スライス、ゆず、干シイタケ、もち麦めん、玉ねぎ、みそ	「兵庫五国の恵み」として、県内5地域の郷土料理を取り入れた献立を実施する予定。1月24日は播磨の国の恵みと題して、地域の食材や料理を取り入れる。野菜については「こうべ旬菜」を積極的に利用するようにしている。魚の煮つけについても瀬戸内の魚を使用したいと考えているが、現在調整中である。
阪神特別支援学校	1月29日	きなこパン 牛乳 豆乳ポトフ チンゲン菜の炒めもの		大豆水煮、玉ねぎ、大根、青梗菜	人気のきなこパンに、県内産の食材を多く使用したおかずを組み合わせ、地場産物を改めて知る献立とした。
いなみ野特別支援学校	1月29日	コッペパン 牛乳 <small>兵庫県産大豆使用豆腐入りハンバーグ</small> 大根のコンソメスープ 桃ジャム	ほうれん草	稲美町産の小麦粉使用（コッペパン）、大豆、大根、桃	献立のねらいを兵庫県産のものを使った献立とした。地場の産物や兵庫県内の地域で取れた食品を使用していることを伝えたい。
東はりま特別支援学校	1月29日	とふめし 牛乳 ぼたん鍋 黒豆煮	とうふ、油揚げ、	猪肉、黒豆、にんじん、大根、白菜、白ネギ、春菊、ごぼう	丹波地域の食材を使用し、郷土料理を知り、味わう献立。とふめしは、ゆがいた豆腐をごぼう、にんじん、鯖の水煮などと炒め、しょうゆで味付けし、ごはんと混ぜ合わせたもの。篠山市の郷土料理で、冠婚葬祭などの際に作られてきた。
姫路聴覚特別支援学校	1月24日	ごはん 牛乳 味付けのり 姫路おでん ごまあえ	米、大根、白菜	味付けのり、ちりめんじゃこ、厚揚げ	姫路名物のおでんを献立に取り入れ、地場産物を多く使用できるようにした。
姫路特別支援学校	1月24日	ごはん 牛乳 姫路おでん 厚揚げのみそ汁	米	大根、小松菜、玉ねぎ、にんじん、牛乳	地域の郷土料理である姫路おでんと、食材に県内産を多く使用し、地元の郷土料理を知り、より親しんでもらう献立とした。

学校名	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	
豊岡聴覚特別支援学校	1月29日	コウノトリ米のごはん 牛乳 はたはたの磯辺揚げ 菜の花サラダ じゃぶ	コウノトリ米、 はたはた、岩 津ねぎ	菜の花、キャ ベツ、白菜、 焼き豆腐、牛 乳	但馬の冬の味覚を味わえる献立とした。また、地域産・県産の食材を多く使用し、但馬の郷土料理である「じゃぶ」を取り入れ、自分の住む地域について関心を持てるようにした。
あわじ特別支援学校	1月27日	たこめし 牛乳 さわらのつけやき ちりめんキャベツ ばち汁	米、牛乳、玉 ねぎ、ねぎ、 キャベツ	タコ、ちりめん じゃこ、そうめ んばち、干し しいたけ	地域産の米や野菜、県産の食材を多く使用し、地場産物を改めて知る献立とした。また、たこめしやばち汁など、兵庫県の郷土料理を取り入れ、地域の郷土料理を知る献立とした。
姫路しらさぎ特別支援学校	1月24日	ごはん くじらとじゃがいもの竜田揚げ 大根と野沢菜漬けの和え物 けんちん汁 牛乳	米、豆腐、れ んこん、大根、 葉ねぎ		今回の給食週間は、「昭和から平成、そして令和へ～給食を振り返ろう～」というテーマで実施する。初日は懐かしい献立として、くじらの竜田揚げを取り入れたが、一緒に姫路産のれんこんを使用する予定にしている。また、西播磨地域の大根や葉ねぎも使用する。日ごろから地域産の米や野菜、県産の食材を積極的に取り入れるよう心掛けている。