

令和2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27日	たこめし 牛乳 さけの塩焼き 粕汁 白ねぎの和え物		たこ、白ネギ、大根、にんじん	郷土料理「たこめし」「粕汁」を実施予定。兵庫県産白ネギを使用し和え物を作る。地域産は使用が難しいが、兵庫県産を多数使用。
	伊丹市	1月25日	ご飯 牛乳 黒鯛の和風トマトソースかけ ひね鶏と水菜のオイマヨ炒め ぼたん汁	さつまいも	米、黒鯛、トマト、ひね鶏、水菜、玉ねぎ、猪肉、豆腐、大根、青ねぎ、味噌	今年度は「おいしい兵庫を発見！」をテーマに、給食週間中は多くの県産食材を使用する献立としている。県から提供していただいた黒鯛に、県産のトマトを使用したソースをかけて提供する。その他にも地場産物を使用し、給食を通して子どもたちに地場産物のおいしさを伝える献立とした。
	宝塚市	1月26日	米飯 牛乳 かきチゲ 宝塚ねぎの甘辛煮	米、しろねぎ	牡蠣、鶏肉	(中学校)宝塚市で特産化を目指している宝塚ねぎ(白ねぎ)の特徴でもあるねぎの甘みが存分に味わえる献立を提供する。米は宝塚市産米(令和2年度の米)を使用。また、かきチゲでは県産食材提供事業で無償提供を受ける蒸しガキを使用するため、この日は兵庫の海と山間部のめぐみを同時に味わえる献立となる。
	川西市	1月25日	白飯 牛乳 かに汁 肉と野菜のうま煮 だいこんのあえもの	根深ねぎ、だいこん	精白米	JAと協力し、地場産の野菜を収穫の状況に応じて適時使用(学校輪番制の場合有)して、生産者とのつながりや自然の恵みを学ぶ機会としている。この日は、地場産の根深ねぎと大根を使用予定のほか、精白米は年間を通じて県内産を使用している。
	三田市	1月28日	黒豆ごはん 牛乳 味噌煮込みうどん ハタハタの唐揚げ 蓮根の甘酢漬	精白米、黒豆、人参、大根、れんこん	ハタハタ、牛乳	地域産の米や野菜、県産の食材を使用し、地場産物と兵庫の海の幸を改めて知って味わう献立とした。精白米は年間を通じて地域産を使用し、ハタハタに関しては、県の水産物提供事業において県産を用いることが出来た。
	猪名川町	1月28日	ご飯 牛乳 焼き肉 大豆もやしのナムル 若芽スープ	米、しいたけ	牛ロース肉	地域産の米や野菜、神戸ビーフを使用。焼き肉は神戸ビーフの味をしっかりと味わえるよう、肉のみを調味料で味付けする。
	丹波	丹波篠山市	1月29日	黒豆ごはん 牛乳 寒ザワラのデカンショネギソース 切干大根のごま和え ぼたん汁 アイコトマト	米、黒豆、デカンショネギ、猪肉、山椒、アイコトマト	牛乳
丹波市		1月25日	あざみ菜ごはん 牛乳 かす汁 鱈の柚庵焼き 切干し大根煮	米、あざみ菜、さといも、豆腐、酒粕、みそ、にんじん、根深ねぎ	牛乳	丹波の特産物であるあざみ菜や、丹波市で製造された酒粕、地元野菜などを使用することによって、地場産物の良さを感じ、ふるさと丹波を愛する気持ちを育てる献立とした。
播磨東	加古川市	1月27日	ごはん 牛乳 鯛の揚げ煮 恵幸川汁 味付けのり	米、酒粕、みそ	牛乳、真鯛、鶏つくね、岩津ねぎ、味付けのり	給食週間の期間中は県産の食材や地元の郷土食を取り入れ、地場産物のおいしさを伝えられるような献立とした。その中で、1月27日には加古川市のご当地グルメ「恵幸川(エコがわ)鍋」をアレンジした「恵幸川汁」を提供し、市内業者の酒粕・みそを使用する。

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	高砂市	1月26日 1月27日	黒豆ごはん 牛乳 卵の花炒り かす汁 フルーツタルト	米、黒豆、白菜、牛乳	おから、鶏肉 干しいたけ、 ねぎ、酒か す、みそ	令和2年度全国学校給食週間のテーマを「ひょうご味めぐり」～知って楽しむ郷土の味～とし、地域産の米、市内農業グループの黒豆や白菜を使用し、地場産物や県内の食品・郷土料理を味わうことができる献立とした。
	稲美町	1月28日	もち麦ごはん 牛乳 鶏肉のスタミナ焼き ブロッコリーのおかか和え かす汁	米、もち麦、 ねぎ、にんに く、土しよ うが、ブロッ コリー、大根、 里芋、にんじ ん、みそ、酒 かす	牛乳、鶏肉、 ちくわ	今年の給食週間は、『おいしい兵庫 いただきます！』をテーマに、兵庫県産の食材を多く取り入れた献立にしており、この日は80%が県産品、地域産は55%となっている。給食週間中は、毎日各クラスにプリントを配布し、その日の献立の産地について知らせ、児童生徒は、生産者さんあてにお礼のお手紙を書いている。 稲美町は、年間を通して地域産の農産物を多く取り入れていて、昨年度は、全64品目の農産物のうち、44品目の地域産農産物を使うことができた。
	播磨町	1月29日	ごはん 牛乳 岩津ねぎのすき焼き風煮 たこの唐揚げ	米	牛乳、岩津ね ぎ、たこ	地域産のものは少ないが、県産の野菜や食材を使用することで、地産地消の良さを子どもたちに伝えられる献立にしている。また、岩津ねぎを使い、「旬」についても指導できるようにしている。(たこの唐揚げは兵庫県産水産物学校給食提供事業の水産物を利用)
	西脇市	1月29日	ごはん 牛乳 鶏肉の酒かす焼き ちゃんこどん 野菜の磯和え	米、にんじ ん、大根、白 菜、根深ね ぎ、ほうれん 草	牛乳、酒か す、もやし	地域産の米や野菜、県産の食材を多く使用し、当市では久しぶりにうどんメニューを提供予定である。今年度の給食週間は延期になった東京オリンピックの開催を願い、開催国メニューを5日間提供します。地元の食材を用い、他国や他地域の食に触れてもらいたいと考えている。
	三木市	1月25日	ごはん 牛乳 たいの塩焼き ばち汁 ヨーグルト	米、牛乳、だ いこん、青ね ぎ	ばち、たい	給食週間(25～29日) 「食べて応援！兵庫五国を味わおう」をテーマとして兵庫五国(摂津・播磨・但馬・丹波・淡路)の食材を使った献立を作成した。
	小野市	1月28日	ご飯 牛乳 もち麦めんの味噌汁 丹波地鶏の照り焼き 明石だこときゅうりの酢の物	米、牛乳	もち麦めん、 丹波地鶏、明 石だこ、白ね ぎ	副食3品全てに兵庫県の特産品を使用し、兵庫県的美味しい食材を知ってもらおうきっかけとなる献立とした。
	加西市	1月25日	ごはん 牛乳 ぶたばら大根 もちむぎのばち汁 キャベツのおかか和え	米、キャベ ツ、きくらげ	大根、白ね ぎ、もちむぎ、 牛乳	地域産の野菜や県内産の食材を多く使用して、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とその特徴を知ってもらう献立としている。25日は播磨地域の地場産品を使った献立。
	加東市	1月24日	もち麦ご飯 牛乳 筑前煮(山の芋入り) ハタハタの唐揚げ しらす入り海苔の佃煮 かとうのももゼリー	米、もち麦、 山の芋、生し いたけ、桃(白 鳳)	鶏肉、れんこ ん、ハタハタ、 山田錦米粉、 焼き海苔、し らす干し	今年度の給食週間では、オリンピックをテーマに、26日は日本(加東市)の献立としている。日本食の良さを伝えるために、海、山、里の食材を使用し、カルシウムの強化や食物繊維の豊富な献立となるようにしている。 県から無償提供していただく「ハタハタ」は山田錦米粉を使用して唐揚げに、「焼き海苔」は給食センターで佃煮に調理し、地元のもち麦ご飯をより美味しく食べる事ができるように考えた。デザートには今年度収穫された加東市産の桃(白鳳)から作った加東市学校給食オリジナルゼリーを付け、地域の食材のすばらしさを伝える。

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	多可町	1月26日	コッペパン 牛乳 カレーうどん 百日どりの天ぷら 水菜のサラダ お楽しみクッキー	山田錦うどん、百日どり、濃い口醤油、薄口醤油、お楽しみクッキー		町内産の山田錦の米粉が入ったうどん、町内の養鶏農家の百日どり、町内の醸造会社が製造した醤油、町内のパン工房が製造したクッキーを使用し、多可町っ子いきいき献立として多可町の子供たちに、給食を通して故郷を愛する気持ちをより深めてもらうことを願った献立。
播磨西	姫路市	1月25日	もちむぎごはん 牛乳 姫路おでん ひね鶏のゆずソテー みかん	米、れんこん、ゆず果汁、	もち麦、大根、ひね鶏	姫路おでんは、姫路の郷土料理でうす味で煮込んだおでんに「しょうが醤油」をかけて食べる。学校給食期間中は特に姫路市や兵庫県の特産物を生かした献立を取り入れている。
	神河町	1月28日	ごはん 牛乳 たこの唐揚げ 牛肉と大根の煮物 もち麦そうめん汁	米、大根	たこ、牛肉、もち麦そうめん、青ねぎ、牛乳	地域産の米や野菜、たこや神戸ビーフなどの県産の食材を多く使用し、地域の産物を知ることができる献立にしている。
	相生市	1月29日	ごはん ザーサイの炒め物 若狭野味噌の味噌汁 相生じゃこふりかけ 牛乳	米、若狭野味噌、大ちゃん大根、人参、干し椎茸、玉ねぎ、白ネギ、ちりめんじゃこ、干しアミエビ、きくらげ、にんにく	牛乳、豚肉	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、相生市特産の食材を本日は使用している。
	たつの市	1月29日	ごはん 牛乳 里芋のごまみそがらめ 白菜のおかかあえ そうめん汁	米、ほうれん草、里芋、白菜、そうめん、大根、葉ねぎ	牛乳	地域産の米や野菜、特産物であるそうめん、しょうゆを使用し、たつの市の食文化を学ぶ献立とした。
赤穂市	1月25日	わくわくごはん 牛乳 味噌汁 たこの唐揚げ 赤穂みかん 味付け海苔	米、三彩米、ねぎ、みそ、赤穂みかん、味付け海苔	豆腐、油揚げ、たこ	地域産の米と雑穀(古代米)で色鮮やかなご飯を提供する。地域の特産物を多く使用し、地場産物を改めて知る献立とした。県産水産物の給食提供事業も活用し、明石だこを味わってもらう。赤穂の大豆で作ったみそは、年間を通して使用している。	
上郡町	1月27日	黒豆ごはん 牛乳 ぼたん汁 さわらの西京焼き ほうれん草の白和え	米、だいこん、みずな、ほうれん草	黒豆、猪肉、さわら	「全国学校給食週間」に「世界の料理」として、上郡町では25日から29日の期間で五か国の料理を提供します。「日本」の日には地場産物を多く使用し、豊かな自然の恵みについて知る機会とした。	
佐用町	1月27日	麦ご飯 牛乳 明石だこのコロッケ もち大豆サラダ かす汁 淡路島プリン	米、はくさい、だいこん、白ねぎ、キャベツ、さつまいも、木綿豆腐、油揚げ、もち大豆味噌、もち大豆水煮	明石だこコロッケ、酒かす、淡路島プリン	佐用町では、年間を通して地域産の米や野菜、特産加工品を多く使用した献立を実施している。また、発酵食品を使用した免疫力アップ献立にも力を入れている。地域産の食材だけでなく、兵庫県ならではの食材を生かした献立を作成し、子どもたちに地域や兵庫県の特産を知らせ理解を深めさせる献立とした。	
但馬	豊岡市	1月29日	コウノトリ米ごはん 牛乳 ハタハタの唐揚げ ゆばサラダ 切干大根の煮物	米、ハタハタ、切干大根、キャベツ	人参	地元産減農薬のブランド米や海の幸、畑で採れる野菜などを味わう献立。地元産の大根を切干大根に加工したものは1～3月にしかなく、ハタハタをまるごと使った唐揚げと同様に、よく噛んで食べるメニューとして、児童・生徒に意識付けしている。

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	
但馬	養父市	1月29日	里芋ごはん 牛乳 みかんゼリー れんこんハンバーグ 人参とごぼうのマヨネーズ和え 大根とかぶのみそ汁	里芋、米、れんこん、大根、かぶ、キャベツ、味噌	牛乳、干ひじき、小松菜、人参	「養父市学校給食甲子園」として実施している献立コンテストで今年度の優秀献立である。旬の地域産の根菜を上手に使った給食献立を全校生が食べる機会とした。
	朝来市	1月27日	ごはん 牛乳 キスのお茶フライ 但馬牛とごぼうの炒め煮 朝来野菜のかす汁 氷上ヨーグルト	米、大根、白菜、岩津ねぎ、茶葉(朝来みどり)、酒粕、みそ	キス、但馬牛、牛乳、氷上ヨーグルト	今年度の全国学校給食週間は、「ひょうごのめぐみ！冬の地産地消給食」と題した取組を実施する。1週間を通して地域産、県内産の食材を多く使用することで、兵庫県では様々な食材がとれることや、そのおいしさに気付かせたい。3日目のこの日は、海と山の産物を生かすとともに、根菜を多く取り入れ寒い季節に体が温まる献立とした。
	香美町	1月25日	ごはん(かにのほほえみ米) 牛乳 但馬牛いつぱい肉じゃが SKS(ニギス) ひじきと湯葉のふりかけ	米、牛肉、しょうが、醤油、白ネギ、ニギス	ヒジキ、牛乳、湯葉	町内産の但馬牛肉をたっぷり使ったコクのある肉じゃがをメインに、噛み応えのあるSKS(ニギス)を副菜にし、町内産食材を使ったふるさとのよさを感じる献立としている。
淡路	南あわじ市	1月25日	たこめし 牛乳 ちよぼ汁 鶏肉の味噌がらめ	米、たこ、鶏肉、みそ、ささげ	牛乳	ちよぼ汁は淡路島の郷土料理であり、毎年給食で提供されている。地域産の米は常日頃から使用しており、海に面している地域ということで魚は旬に合わせた市内産を使用することが多い。今回のタコは兵庫県水産物学校給食提供事業からのものである。
	淡路市	1月29日	菜飯 牛乳 はまちのかりん揚げ チンゲンサイのいろどり ちよぼ汁(小袋花かつお)	米、はまち、にんじん、みそ	チンゲンサイ、キャベツ、ささげ、牛乳	『ひょうご五国うまいもん給食』の週間とし、最終日が淡路の日。毎年、淡路島独自の郷土料理「ちよぼ汁」を出す。はまちやにんじんは市内産のものを使用。にんじんは、事前に市内農家に栽培を依頼したものを使用する。年間を通して、米とみそは市内産、牛乳は島内産のものを使用している。