

令和2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29日	黒豆ごはん 牛乳 ハタハタのマリネ しらすのかきたま汁		米、黒豆、牛乳、ハタハタ、たまねぎ、しらす、卵	兵庫県産の黒豆、ハタハタ、たまねぎを使用した。海も山もある兵庫県の特産物を知る献立とした。
神戸特別支援学校	1月28日	ごはん 牛乳 牡蠣のみそグラタン 黒豆煮 ばち汁		米、牛乳、蒸し牡蠣、ほうれん草、酒粕、黒豆、そうめんばち、玉ねぎ	どのメニューにも県産の食材を使用し、野菜や水産物など、兵庫県は豊かな食材に恵まれていることを知る献立とした。
こぼと聴覚特別支援学校	1月28日	かつめし 牛乳 小松菜とひじきのあえ物 みそ汁(春菊)		米、牛肉、牛乳、小松菜、芽ひじき、春菊	県内産の食材を使用し、地場産物を知る献立とした。「県産和牛肉学校給食提供事業」の牛肉を使用した「かつめし」は、「播磨」の郷土料理であることも知らせたい。
阪神特別支援学校	1月29日	ごはん 牛乳 くじらの竜田揚げ 厚揚げと野菜の煮びたし ばち汁	米、牛乳	小松菜、にんじん、はくさい、玉ねぎ、葉ねぎ	全国学校給食週間最終日となるので、本校の今年の提供テーマ「世界の料理」の中からのなじみの深い和食の献立とした。地元である地域産や県産の食材を多く使用することで、地場産物の食材を改めて知る献立としている。
芦屋特別支援学校	1月27日	ごはん 牛乳 ステーキ 添え野菜 コンソメスープ みかんヨーグルト		米、神戸ビーフ、キャベツ、小松菜、みそ、ヨーグルト、牛乳	阪神間では地域産の使用が難しいので兵庫県内産のものをできる限り使用できる献立にした。本校は神戸市の子どもも通学しているため、神戸ビーフと六甲ヨーグルトを地域の食べ物として紹介する。
いなみ野特別支援学校	1月27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> ほうれん草とハムの炒め物 大根のコンソメスープ	ほうれん草	稲美町産の小麦粉使用(コッペパン)、大豆、大根	献立のねらいを兵庫県産のものを使った献立とした。献立を通して、地場産物や兵庫県内で採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	麦ごはん 牛乳 あなごの卵とじ れんこんの甘酢漬け ばち汁 やきのり	あなご、れんこん、そうめん、のり	米、牛乳	播磨地域の特産物である食材を使用し、地場産物を知り、味わう献立にした。焼きのりは、県産水産物学校給食提供事業により提供されたものを使用する。
姫路特別支援学校	1月29日	ごはん 牛乳 姫路おでん 豆腐のみそ汁 味つけのり	米	牛乳、大根、にんじん、味付けのり	地域の郷土料理である姫路おでん食材に県内産を使用。地元の郷土料理を知り、より親しんでもらう献立とした。
豊岡聴覚特別支援学校	1月26日	ごはん 牛乳 岩津ねぎのすきやき炒め こふきいも 焼き豆腐のみそ汁 ヨーグルト	岩津ねぎ、焼き豆腐、油揚げ	米、牛乳、たまねぎ	但馬の冬の味覚として代表的な岩津ねぎを取り入れ、地場産物を改めて知る献立とした。
和田山特別支援学校	1月27日	岩津ねぎの塩やきそば 牛乳 かぼちゃのいとこ煮 海藻サラダ 抹茶かん	岩津ねぎ、キャベツ	牛乳	12月に実施した岩津ねぎウィークの献立から人気投票を行い1位に選出された献立を提供する。岩津ねぎは地域産のものを使用する。

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	
あわじ特別支援学校	1月29日	コッペパン 牛乳 淡路鶏のてりやき ブロッコリーサラダ オニオンスープ	牛乳、鶏肉、 たまねぎ		地域産の鶏肉とたまねぎを使用し、淡路島の地場産物を意識した献立とした。特にたまねぎは、しっかり煮込んで「甘さ」を引き立たせたいと考えている。
姫路しらさぎ特別支援学校	1月25日	ごはん 味付け海苔 牛乳 牡蠣のオイスターソース炒め れんこんとブロッコリーのサラダ ばち汁	米、れんこん	味付け海苔、 牡蠣、そうめ んばち、にん じん、牛乳	「西播磨の特産物を知る献立」として、牡蠣やれんこんなど西播磨地域の食材を多く取り入れた献立とした。