

令和3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27日	黒豆ごはん 牛乳 はたはたのから揚げ 玉ねぎのマリネ しらすのかきたま汁		米、牛乳、黒豆、はたはた、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。
神戸聴覚特別支援学校	1月26日	そばめし 牛乳 小松菜と春菊のごま和え かす汁		米、牛乳、玉ねぎ、キャベツ、小松菜、春菊、酒かす、青ねぎ	兵庫県産の食材を使用し、阪神地域の特産物や料理を知る献立とした。
豊岡聴覚特別支援学校	1月27日	ごはん 牛乳 はたはたの塩焼き 海と畑のサラダ じゃぶ	はたはた、岩津ねぎ	米、牛乳、キャベツ、人参、白菜、たまねぎ、焼き豆腐	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。
のじぎく特別支援学校	1月24日	ごはん 牛乳 丹波地鶏の照焼き ゆでキャベツ ぼたん汁	米、牛乳 キャベツ、大根	鶏肉、猪肉 人参、ごぼう みそ、しょうゆ 木綿豆腐	兵庫五国のめぐみ給食として、地域の特産物や郷土料理を取り入れた給食を実施する予定。
こやの里特別支援学校	1月25日	淡路島オニオンソースバーガー 兵庫のめぐみスープ		小麦粉、県産鶏おからハンバーグ、たまねぎ、チキンハム、マッシュルーム、大豆、たまねぎ	学校給食週間では国内の旅先で食べるような料理をテーマに献立を作成した。兵庫県の献立としても人気のある旅行先の淡路島を取り上げ、食材を活用しながら親しみを感じられる献立を作成した。
東はりま特別支援学校	1月25日	そばめし チンゲンサイのおかか和え かす汁 みかん		米、キャベツ、青梗菜、にんじん、だいこん、ねぎ、酒かす、牛乳	米や野菜など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。
姫路特別支援学校	1月28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、豆腐、味付けのり	地域の郷土料理である姫路おでんに県産食材を使用する。地元の郷土料理を知り、より親しんでもらう献立とした。
和田山特別支援学校	1月25日	ごはん 牛乳 鮭の酒かす漬け きんぴら大豆 菜の花からし和え 切干大根のみそ汁(生野鯉みそ)	米、酒かす、みそ、切干大根、岩津ねぎ	牛乳、だいこん、生しいたけ、キャベツ、大豆、しょうゆ	地域産の発酵食品や保存食を活用した献立となっている。昔から食べられている伝統的な食品への理解を深めるために実施する。また、切干大根は給食室で手作りし、生から保存食への変化の様子を児童生徒に紹介する。
あわじ特別支援学校	1月27日	あわじ牛めし 牛乳 切干大根の黒酢なます あわじ水菜のはりはり汁	米、牛肉、水菜	牛乳(島内産)	主食には淡路牛を使った「牛めし」、汁物には淡路産の水菜を使った「はりはり汁」を提供する。冬季は、洲本市内で生産された多くの野菜が収穫を迎え、1月の給食では、水菜の他に、キャベツ、玉ねぎ、みつば、レタス、白菜、青ねぎ、チンゲンサイ、大根などを、積極的に使用する予定。
姫路しらさぎ特別支援学校	1月24日	ごはん ハタハタの唐揚げ 岩津ねぎと油揚げの酢味噌和え ぼたん汁 牛乳	米、豆腐、牛乳	ハタハタ、岩津ねぎ、ぼたん肉、にんじん	「兵庫県の特産物を味わう献立」として、はたはた、岩津ねぎ、ぼたん肉といった冬に美味しい特産物を取り入れた献立とした。米は、年間を通して姫路産のものを使用している。