

令和4年度「兵庫のめぐみ学校給食」実施予定献立一覧（市町）



地区	市町組合名	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	宝塚市	1月24日	米飯 牛乳 石狩汁 宝塚ねぎの甘辛煮 はりはり漬け	キャベツ、白 ねぎ	米、酒かす	この日は給食のために作付けした宝塚ねぎとキャベツを使った献立とした。宝塚ねぎは特徴的な甘みを味わえる甘辛煮とした。栄養教諭が生産農家を取材して地産地消給食だよりを作成し、地元と食材の理解を深める食育教材を提供している。
	川西市	1月25日	ごはん 牛乳 もち麦めん汁 いかの甘辛煮 ぼんかん		精米 もち麦めん 油揚げ(冷)	精米は年間を通じて県内産を使用している。もち麦めんは福崎町の特産物を使用し、兵庫県の特産物を知る献立とした。完全米飯給食に合うように、だしを生かした和食献立にし、季節の果物も取り入れた。
	三田市	1月27日	ごはん 三田ポークと太ネギの丼 大豆のかき揚げ れんこんの酢の物	米、三田ポーク、極太ねぎ、人参、大根、れんこん	牛乳	地域産の米や野菜、特産物を使用し地場産物や地産地消について改めて知る献立とした。精白米に関しては、年間を通して地域産「どんとこい」を使用している。
	猪名川町	1月24日	ごはん 牛乳 ぼたん汁 明石だこコロッケ 小松菜のお浸し ゆずゼリー	米、生しいたけ、だいこん、キャベツ	いのしし肉、小松菜、たこ、ゆず	年間通じて地域産の米を使用。また、地元産の野菜を取り入れる。給食週間は【全国の特産品】をテーマとし、24日は兵庫県の特産である食材を多く取り入れている。学校給食県産食材供給拡大事業を活用し、明石だこを使った和風コロッケを初めて使用する。
丹波	丹波市	1月26日	ごはん 牛乳 ぼたん鍋風 あまごの塩焼き 大豆のひじき煮	米、大根、白菜、にんじん、白ねぎ、みそ、あまご	牛乳	年間を通じて丹波市産のコシヒカリを使用。旬の冬野菜を、市内産の大豆・米麴から作った味噌で煮込んだ郷土料理「ぼたん鍋風」、市内で養殖された「あまご」の塩焼きを取り入れている。ふるさとの味を楽しみ、丹波を大切に思う心の育成をねらいとする。
播磨東	明石市	1月30日	ごはん 鰯の竜田揚げ ゆず大根 かす汁 牛乳	米、青ねぎ、酒かす	大根、牛乳	食べよう兵庫の食材の日に設定し、県産の食材を多く使用している。また、この時期に調達できる市内業者の酒かすを使って「かす汁」を提供する。
	加古川市	1月30日	紫黒米入りご飯 牛乳 鯖のごま焼き ひじき豆 恵幸川汁 ぼんかん	米、紫黒米、酒粕、みそ	牛乳、にんにく、鶏つくね、鶏肉、大根、白菜、岩津ねぎ	加古川市発祥の「恵幸川(エコがわ)鍋」をアレンジした「恵幸川汁」を提供している。県内産の鶏肉や野菜、市内業者の酒粕や味噌を使用し、地場産物の美味しさを伝えられるような献立とした。また、主食は市内の農事組合法人志方東営農組合で栽培されたブランド米「志方健やか米」に紫黒米を混ぜて炊飯したものである。
	稲美町	1月30日	ゆで干しごはん 牛乳 さつま汁 野菜のゆず風味	米、ゆで干し大根、キャベツ、さつまいも、大根、ねぎ、みそ	しらす干し、牛乳、もやし、親鳥素焼き、ゆず果汁、かまぼこ	今年度の給食週間は、『稲美のめぐみまんぷく週間』として、稲美町でとれる食材をできるだけ使用し、併せて食材のとれる校区を紹介することで、地元産食材をより身近に感じられるようにした。
	播磨町	1月25日	ごはん 牛乳 岩津ねぎのすき焼き風煮 たこの唐揚げ みかん	米	牛乳、はくさい、岩津ねぎ、たこ	今年度は、「兵庫のおいしいものめぐり」をテーマに、兵庫県産の野菜や海産物、郷土料理を献立に入れている。この期間は、町内の小中学校に県産食材について紹介した資料を配付する。25日は、町内の「給食の献立を考えよう」という食育の取り組みで選ばれた「地産地消、地域に優しい兵庫の特産物」献立を提供する。「兵庫の美味しい物を知ってほしい、みんなに伝えてほしい」という思いで、町内の小学6年生の児童が考案してくれた。

地区	市町組合名	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	西脇市	1月30日	キャロットパン 牛乳 鶏肉のバジル焼き チンゲン菜のスー きくいもとれんこんの シャキシャキサラダ 型抜きチーズ(中学校)	にんじん チンゲン菜 菊芋 (きゅうり)	鶏肉 れんこん バジル	今年度の給食週間は、「兵庫五国の恵みを味わおう」をテーマとした。播磨地域の献立は5日目の30日とし、西脇市で作られている菊芋やチンゲン菜などを献立にとりいれた。 多可町産の百日鶏や福崎市産のバジル、姫路市産のれんこんも意識した。 あいにく、この日の主食はパンとなっているが、ごはんの日では、市内産の「きぬむすめ」を提供している。
	加西市	1月27日	ごはん 牛乳 かつめし 大根のみそ汁 やさいの甘酢和え	米 大根 白ねぎ キャベツ みそ	玉ねぎ	米は地元産の「ヒノヒカリ」を使用している。みそは、市内産の大豆で作ったものを、年間を通じて使用している。 野菜類については、JA直売所や市内にある播磨農業高校、神戸大学食資源教育研究センターなどと連携し、地元産を積極的に使用している。
	高砂市	1月27日	あなご丼 茶めし 牛乳 れんこんのきんぴら ばち汁	米、牛乳	れんこん ひじき 生しいたけ	令和4年度全国学校給食週間のテーマを“兵庫の味みつ”～みんなで味わおう郷土の食～とし、播州地方の特産物のばちを使った「ばち汁」、高砂市の郷土料理「あなご丼」を提供します。
播磨西	姫路市	1月25日	ごはん 牛乳 姫路おでん すずきのてんぷら	米、すずき、 れんこん	大根、つくね	地域産の米や野菜、県産食材を使用し、姫路市の郷土料理である「姫路おでん」を実施し、郷土料理に興味を持つ献立とした。すずきは、姫路市水産漁港課の事業で、市内坊勢産すずきを無償提供してもらい学校給食に提供する。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26日	大豆とちりめんじゃこのまぜごはん 牛乳 野菜のゆず風味 そうめん汁	米、人参、きゃべつ、青ねぎ、干しいたけ、ゆず	ちりめんじゃこ、 鶏ささみ、平つくね、そうめん、牛乳	兵庫五国それぞれの特産品を使用し、食べ物から兵庫県の魅力や自然の恵み豊かな特徴を知り、味わう郷土料理の献立とした。この日は播磨を味わう給食として、地域産の米・野菜を使用し、地場産物や県内の食品を味わう郷土料理として提供する。
	佐用町	1月26日	麦ごはん 牛乳 もち大豆のミネストローネ風みそ汁 おから入りハンバーグ 淡路玉ねぎソース 大根サラダ	米、もち大豆、 もち大豆味噌、 おから、 豆乳、豆腐、 大根	麦、玉ねぎ、	地域産の米や野菜、もち大豆加工品と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、夏休みに、児童生徒に向けて実施したもち大豆味噌を使用した「おみそするコンテスト」入賞作品を5日間にわたり実施する。
但馬	豊岡市	1月27日	出石黒豆ごはん 牛乳 鶏肉の塩こうじ焼き にんじんきんぴら みぞれ汁	米、黒豆、にんじん、大根、 白菜、白ねぎ、 しょうが	牛乳	毎日使用している市内産特別栽培米(コウノトリ米)に加え、地元でとれた黒豆や野菜を多く使用する。 地域の食材がたくさんあることを伝えられる献立にしている。
	養父市	1月24日	蛇紋岩米ごはん 牛乳 豚肉と朝倉山椒の甘辛炒め 大根のそぼろあんかけ かす汁	蛇紋岩米、にんじん、朝倉山椒の佃煮、 大根、青ねぎ、 さといも、 白菜、白ねぎ	牛乳、鶏ミンチ肉	毎年、学校給食週間に献立コンテストを実施しています。これは児童が考えた入賞献立で、地場産物や旬の食材を理解して多く使っています。※児童コメント:養父市の食材には「和食」「洋食」「中華」にも使える物がたくさんあります。「ごはんに合う!」のが和食だと思いました。
	香美町	1月24日	かにのほほえみ米ごはん 牛乳 但馬牛すき焼き カレーせんべい 野菜の梅あえ	米、但馬牛肉、白菜、 白ねぎ、カレー、 キャベツ、 ちくわ	牛乳、 焼き麩、糸こんにゃく、焼き豆腐	地域産の特別栽培米、但馬牛肉、カレーを中心に、地域産の野菜や、 但馬内で加工された食品 を使った献立とした。
淡路	淡路市	1月27日	菜飯 牛乳 鶏肉のなるとオレンジソース ブロッコリーのゆず香和え ちよぼ汁 (小袋花かつお)	米、牛乳、鶏肉、 なるとオレンジマーマレード、 ブロッコリー、 ささげ、みそ	ゆず果汁	淡路島が特産のなるとオレンジのマーマレードを使用したソースを、淡路産の鶏肉で作ったから揚げにからめる。また、淡路産のブロッコリーを使用したゆず香和えと、淡路の郷土料理であるちよぼ汁を組み合わせ提供予定。市内産の米や野菜等を優先的に使用している。
	南あわじ市	1月30日	ごはん 牛乳 淡路ビーフがごろごろビーフシチュー ゆで野菜のアーモンドあえ りんご	米、牛乳 牛肉、玉ねぎ キャベツ	マッシュルーム	給食週間中に、淡路の地場産物を使った献立や淡路の郷土料理を提供する。ビーフシチューは定番メニューだが、期間中は淡路ビーフを使用する。