

令和4年度「兵庫のめぐみ学校給食」実施予定献立一覧



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24日	ごはん 牛乳 ぼっかけ 小松菜の海苔和え かす汁		米、牛乳、牛肉、 小松菜、海苔、玉 ねぎ、酒粕、青ね ぎ	給食週間で「兵庫五国の献立」を実施し、それ ぞれの地域の特色を知る機会とした(この日 は摂津)。献立のレプリカ(センター貸出教材) を使って、事前に地域の特産の学習を行った 学年があることから、できるだけ教材と同じ献 立を再現し、学習の振り返りとしてたい。
神戸聴覚特別支援学校	1月30日	コッペパン 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	鶏肉、バジル ペースト、玉ねぎ	兵庫県産のバジルペースト、淡路産の玉 ねぎといった県内産の食材を使用する献 立とした。バジルや玉ねぎが、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。
阪神特別支援学校	1月30日	ごはん 牛乳 小松菜まんじゅう ぼっかけ風・ばち汁		米、牛乳、小松菜ま んじゅう、たまね ぎ、わかめ、そうめ んばち	県内産の食材を活用し、兵庫県の郷土料 理を知ることができる献立とした。
いなみ野特別支援学校	1月25日	コッペパン 牛乳 豆腐ハンバーグ ほうれん草とハムの炒め物 大根のコンソメスープ みかんジャム	稲美町産 の小麦使 用(コッペ パン)	ほうれん草、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、献立を通して、地域産物や兵庫 県内でとれた食材を知る機会にしたいと 考えている。
豊岡聴覚特別支援学校	1月26日	ごはん 牛乳 はたはたの塩焼き じゃぶ すまし汁	米、はたは た、白菜、 岩津ねぎ、 焼きかまぼ こ、ねぎ	牛乳、たまねぎ、 豆腐、わかめ	但馬の冬の味覚を味わえる献立とした。 但馬地域産・兵庫県産の食材を多く取り 入れ、但馬の郷土料理である「じゃぶ」を 献立に入れ、自分の住んでいる地域の関 心・興味を持てるようにした。
姫路特別支援学校	1月27日	ごはん 牛乳 姫路おでん 豆腐のみそ汁	米	牛乳、大根、 にんじん、豆腐	地域の郷土料理である姫路おでんの食 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。
和田山特別支援学校	1月27日	朝倉山椒ごはん 牛乳 ハタハタの唐揚げ れんこんのごま酢あえ 岩津ねぎのポトフ	米、はくさ い、岩津ね ぎ	にんじん、朝倉山 椒、ハタハタ、ほ うれん草、れんこ ん	学校のある朝来市や但馬でとれる食材をでき るだけ多く使用する。また、岩津ねぎや朝倉山椒などの 但馬の特産野菜を年間を通じて色々な献立で提供 することで、身近に感じる学習の機会としてたい。兵 庫は日本海、瀬戸内海の2つの海があることから、 但馬に近い日本海でこの時期が旬のハタハタを献 立に使用する。
あわじ特別支援学校	1月26日	ごはん 牛乳 淡路どりの照り焼き 白菜サラダ かす汁	米、牛乳 淡路どり、 白菜		毎日使用している地域産の米や牛乳に加 えて、地域産の鶏肉(淡路どり)と白菜を使用し た献立とした。年間を通して淡路島ではさま ざまな地場産物が収穫されるので、それを取り 入れた献立作成を意識している。
姫路しらさぎ特別支援学校	1月24日	ごはん 味付けのり 姫路おでん ひね鶏のポン酢和え ばちのみそ汁 牛乳	米、にんじ ん、そうめ んばち	味付けのり、牛乳	「ひょうご五国の恵みを味わおう」をテーマに、5日 間で5つの地域の献立を実施する。 24日は「播磨の献立」として、姫路おでんを中心とし た献立である。米やそうめんばち、味付けのりなど の地域産・県内産の食材を使用するとともに、児童 生徒がふるさとの食文化を知る献立とした。
西はりま特別支援学校	1月25日	かつめし 牛乳 白菜のゆずあえ ばち汁	米、そうめ んばち、油 揚げ	豚肉、牛乳、ゆず 果汁、ちくわ、か まぼこ	給食週間のテーマを「兵庫五国の味めぐり」と し、この日は播磨の郷土料理を知る献立とし た。かつめしは加古川市のご当地グルメであ る。給食でも丼ではなく平皿に盛り付けて提供 する。ばち汁はそうめん作りが盛んな地域なら ではの郷土料理である。