

平成29年度学校給食週間 実施報告書（市町）

No	学校名	実施方法、内容等
1	沼津市	<ul style="list-style-type: none"> 沼津の地場品である「あじの干物」と「プチヴェール」を活用した献立を提供 プチヴェール鉢を教室へ持って行き食材を紹介
2	熱海市	<ul style="list-style-type: none"> 短歌の発表 地元の食材や県内産の食材を使った献立、学校給食の最初の献立を提供 給食感謝の会の開催（感謝の作文や手紙寸劇）
3	三島市	<ul style="list-style-type: none"> 給食委員会（児童）が企画した全校集会の実施（給食に携わる人たちへの感謝の手紙、プレゼントの贈呈、各県や世界の給食の紹介） 校内スタンプラリーの実施（給食に関するクイズを使ったスタンプラリー）
4	富士宮市	<ul style="list-style-type: none"> 委員会活動として、給食時間に給食委員長が全校放送を入れ、その後各学級で給食委員が中心となり資料写真を使用して給食について話し合った。
5	伊東市	<ul style="list-style-type: none"> あいら伊豆農業協同組合による食育出前授業を給食時間に実施（伊東で作られている柑橘類の紹介やみかんの育て方について講話） 市教育委員会発行の「給食だより」を市内小中学校の児童生徒へ配付
6	富士市	<ul style="list-style-type: none"> 「心を育む学校給食」～食生活を見直そう～をテーマに、学校給食展の実施（学校給食の目標・沿革・移り変わり、学校給食費について、富士市学校給食優良校の紹介、富士市の特色ある学校給食の紹介、富士市の年代別・郷土料理等の給食献立レプリカなど）
7	御殿場市	<ul style="list-style-type: none"> 「ごてんばこめこカレー」の日を実施（市内小中学校の全児童生徒約7,900人） 子供に人気のあるカレーをみんな一緒に食べられるように特定原材料7品目不使用で提供。
8	下田市	<ul style="list-style-type: none"> 日本で初めての給食献立の再現、姉妹都市の郷土料理等の給食を提供 給食だより、掲示物、学校給食センターのホームページで学校給食週間の献立を紹介
9	裾野市	<ul style="list-style-type: none"> 中学校において、各学年の実態に応じた食に関する指導の実施（担任と学校給食センター栄養教諭・栄養士のT.T授業）
10	伊豆市	<ul style="list-style-type: none"> 高校生による和の給食コンテストで、最優秀賞の作品を再現 考案した高校生と中学生との交流給食を実施
11	伊豆の国市	<ul style="list-style-type: none"> 市内統一で地域の食材を使った献立の提供 昔の給食の再現メニューの提供 給食の歴史について掲示 高校生和の給食コンテスト受賞作品を献立に採用し、高校生との交流給食を実施
12	東伊豆町	<ul style="list-style-type: none"> 昔から親しまれている給食メニュー、高校生和の給食コンテスト優秀賞献立、地場産物や郷土料理を使った献立、現在の給食、日本で初めての給食の提供
13	河津町	<ul style="list-style-type: none"> 地場産物提供農家とのふれあい給食（小学校3年生・5年生）
14	南伊豆町	<ul style="list-style-type: none"> 郷土料理や地場産物を取り入れた献立の実施 地場産物の野菜や果物など多くの食材を使用 5年生の家庭科で、子ども達が考案したメニューを給食で提供
15	松崎町	<ul style="list-style-type: none"> 郷土料理や地場産物を取り入れた献立の実施 親子で作る学校給食メニューコンクール集より地場産物を使った献立の実施 給食だより、昼の放送で紹介
16	西伊豆町	<ul style="list-style-type: none"> 地場産物「潮鯉」を活用した特別献立の実施 招待給食の実施（西伊豆しおかつお研究会） 「西伊豆しおかつお研究会」による昼の放送（潮鯉の歴史など）
17	函南町	<ul style="list-style-type: none"> 明治の給食、県産食材、県の郷土料理、町の特産物、町の郷土料理を給食で提供
18	清水町	<ul style="list-style-type: none"> 町内小中学校共同で「給食の歴史」をテーマに、各時代の給食の再現 おたより（学級配布）、給食委員会による昼の校内放送、学校のホームページにてPR
19	長泉町	<ul style="list-style-type: none"> 年代別の学校給食を提供 給食の歴史、先生の給食の思い出をおたよりで紹介

No	学校名	実施方法、内容等
20	小山町	<ul style="list-style-type: none"> ・小中学校合同で「給食員さんに感謝をする会」の実施（給食委員会の児童が感謝の手紙を読み、栄養教諭、給食員さんの日ごろの労をねぎらった。） ・明治22年当時の献立を再現
21	島田市	<ul style="list-style-type: none"> ・給食委員による学校給食に関するクイズ ・給食配膳室の掲示板に「地場産物に関するクイズ」を掲示し、各クラスで紹介 ・普段から取り組んでいる残量ゼロをめざしたスタンプラリーを、学校給食週間期間中は、ポイント2倍とした。
22	焼津市	<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食センターで試食会を開催 ・地元食材を活用した献立の実施
23	掛川市	<ul style="list-style-type: none"> ・教科の指導内容に合わせて地域特産の豆腐を給食に使用し、その生産者と児童が給食で交流した。
24	藤枝市	<ul style="list-style-type: none"> ・農業女性の会と栄養教諭で考案した新メニュー「手作り味噌のふじえだ汁」を給食で提供 ・農業女性の会を学級に招き、給食で交流 ・庁内掲示板で「手作り味噌のふじえだ汁」を紹介
25	御前崎市	<ul style="list-style-type: none"> ・昼の放送で、給食委員会がクイズ（御前崎市の食材や給食に関する3択クイズ）
26	菊川市	<ul style="list-style-type: none"> ・中学校1年生とJA遠州夢咲農協茶業部・菊川市給食センターが連携し考案した、お茶使ったメニューを提供
27	磐田市	<ul style="list-style-type: none"> ・給食週間に人気No.1メニューの実施 ・給食週間に使われた食材を展示、給食室の紹介
28	袋井市	<ul style="list-style-type: none"> ・児童の希望献立の提供
29	湖西市	<ul style="list-style-type: none"> ・湖西市産の豚肉を使ったウィナーを給食で使用（湖西市畜産環境衛生対策協議会から提供） ・提供した日に協議会の会長及び副会長、湖西市長、教育長と児童が小学校の食堂にて交流給食を実施 ・協議会会長からの講話
30	牧之原市	<ul style="list-style-type: none"> ・給食センター2階にて学校給食展の実施（給食のメニューの試食、調理場の見学、物資選定会体験、給食レシピの無料配布、学校給食に関する展示）
31	吉田町	<ul style="list-style-type: none"> ・地域特産物を取り入れた給食献立の実施 ・特産物を校内放送で紹介
32	川根本町	<ul style="list-style-type: none"> ・給食だよりを全生徒・全教職員に配付（学校給食の果たす役割、全国学校給食週間の由来、給食クイズなど）
33	森町	<ul style="list-style-type: none"> ・食事のマナーやみんなで食事をとる楽しさに関する五・七・五の俳句を作成 ・俳句をランチルーム及び学級で紹介（掲示） ・静かに配膳ができていた学年を賞揚し、ポイント貯めていく活動を実施
34	静岡市	<ul style="list-style-type: none"> ・家庭科の授業で生徒が考えた献立の実施 ・生徒たちが食べた感想をポスターにして、学校給食センターへ贈呈
35	浜松市	<ul style="list-style-type: none"> ・「給食週間に学校でお茶を飲もう」をテーマに、市から配布されたスティック茶を飲用 ・給食委員会で、スティック茶とミニレターをセットにして袋詰めし、全校に配布 ・緑茶の効用や産地等を掲示及び給食時間に放送

平成29年度学校給食週間 実施報告書（県立特別支援学校）

No	学校名	実施方法、内容等
1	沼津視覚	<ul style="list-style-type: none"> ・他県の料理を取り入れた献立の実施 ・教職員に「思い出の味・ふるさとの味」のアンケートを実施し、給食時間に当時の思い出話やその料理にまつわる歴史等を教職員自身が紹介 ・料理の写真やイラスト、作り方等を食堂に掲示
2	静岡視覚	<ul style="list-style-type: none"> ・郷土食アンケートを実施し、上位5位までを給食で提供 ・料理の説明や給食週間について、関係職員からの指導及び掲示
3	浜松聴覚	<ul style="list-style-type: none"> ・中学部給食保健体育委員会が中心となって、幼、小、中学部ありがとう集会を実施（お礼の言葉、プレゼントの贈呈、栄養士の講話等）
4	浜松視覚	<ul style="list-style-type: none"> ・生徒保健委員会で検討した「丈夫な体を作るメニュー」をテーマに給食を提供 ・生徒がテーマについて調べたことを給食時間に発表 ・栄養士と調理員に感謝の言葉と作業製品を贈呈 ・給食の歴史、地場産物などを掲示物で紹介
5	沼津聴覚	<ul style="list-style-type: none"> ・「わが家の人気メニュー」を募集し、給食で提供 ・提供したメニュー及び提供できなかったメニューを食堂内に掲示
6	静岡聴覚	<ul style="list-style-type: none"> ・明治22年に学校給食が始まった時のメニュー、本校の職員の出身地の郷土料理給食を提供 ・校内文字情報パソコンの活用、掲示物作成、給食だより作成、学校のホームページで紹介 ・給食時に給食主任と栄養教諭で、全体に向けて学校給食週間の講話を実施
7	富士	<ul style="list-style-type: none"> ・「給食に関わる人たちにありがとうを伝えよう」をテーマに、地域の生産者と業者の方々を招聘し、給食会食及び給食感謝の会を実施 ・招聘した方々の農作物を使用した献立や、授業で取り組んだ地域メニューを取り入れた献立を実施
8	浜名	<ul style="list-style-type: none"> ・ペルーとブラジルの料理を給食で提供（外国籍の児童生徒の家庭の協力により） ・生産者を招き、一緒に食堂で給食を喫食し交流 ・献立、地場産物、当日の様子について、放送、掲示物、給食だより、ホームページで紹介
9	浜北	<ul style="list-style-type: none"> ・特別献立の実施（平昌冬季オリンピック献立、リクエスト献立、調理員さんのおすすめ献立） ・給食ありがとう集会の実施
10	浜松	<ul style="list-style-type: none"> ・外国の献立（ブラジル）と、郷土料理や、県内産地域産の食材を多く使った献立の提供
11	藤枝	<ul style="list-style-type: none"> ・「高校生による和の給食コンテスト」入賞メニューを実際の給食で提供 ・使用した地場産物やメニューの工夫点などを展示 ・近隣の高校生及び農林事務所職員と給食を通して交流
12	東部	<ul style="list-style-type: none"> ・「給食の歴史献立」として各年代の代表的なメニューの実施 ・ごはんは地元・葦山でとれた米を使用
13	中央	<ul style="list-style-type: none"> ・毎日の献立内容についての校内放送の実施（児童生徒） ・昇降口へ給食週間の献立などについての掲示 ・年代別献立レプリカの展示（静岡県学校給食会からの貸し出し品） ・郷土料理総選挙を行い、1位になった愛知県の郷土料理を提供
14	袋井	<ul style="list-style-type: none"> ・「みんなの地元の食材を知ろう！」をテーマに、地元の食材を使用した特別献立を実施 ・食堂に食材を展示、高等部保健給食委員による給食時間の放送により紹介
15	静岡北	<ul style="list-style-type: none"> ・絵本にでてくる食材や料理を入れた給食献立を作成 ・給食専門委員会や図書専門委員会が絵本や食材、料理を紹介
16	西部	<ul style="list-style-type: none"> ・郷土の料理や高等部生徒のリクエスト献立の実施 ・献立に関連した写真の掲示、地場産物の展示
17	御殿場	<ul style="list-style-type: none"> ・生徒会を中心に給食に感謝する会を実施（栄養教諭講話、手作りプレゼントと手紙等） ・感謝の手紙等を食堂前に掲示、ホームページで紹介
18	沼津	<ul style="list-style-type: none"> ・日本の保存食（和食）及び地元の食材を利用した献立の提供 ・給食委員会がお昼の放送で、献立を紹介 ・掲示板にメニューや内容をわかりやすく掲示

No	学校名	実施方法、内容等
19	清水	<ul style="list-style-type: none"> ・小学部、中学部、高等部の各学部で学習したことにまつわる食べ物を取り入れた献立の給食を実施（「おむすびころりん」にちなみ、おむすび給食） ・掲示物、配布資料で紹介
20	吉田	<ul style="list-style-type: none"> ・高等部給食委員会が企画、運営して「給食を作ってくださいる方に感謝する会」を実施
21	掛川	<ul style="list-style-type: none"> ・「先生のふるさと給食」をテーマに、静岡県を含めた全国の郷土料理を取り入れた特別献立を実施 ・生徒が考案した「ししとうオムレツ」をアレンジして、給食で提供
22	東部 伊東分校	<ul style="list-style-type: none"> ・併設校の栄養士を招待し、給食集会や給食交流を実施 ・給食集会：栄養士や調理師の仕事内容をイラストを使って紹介、緑茶についての講話 ・給食交流：各クラスに栄養士を招き、交流給食（栄養士に言葉やプレゼントで感謝の気持ちを表現）
23	東部 伊豆下田 分校	<ul style="list-style-type: none"> ・下田市健康づくり課と連携し、下田市食生活推進協議会を招聘して食育料理教室を実施 ・季節に合わせた野菜、自校で栽培した物、緑茶を使用した料理を調理