

平成30年度 全国学校給食週間 実施報告書（市町）

No	学校名	実施方法、内容等（特徴）
1	沼津市	<p>【「ふるさと給食の日」を2日間設定】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん、牛乳、鰯の干物、お浸し、おけんちゃん 沼津産3品（鰯の干物、ほうれん草、里芋）、県内産4品（ごはん、牛乳、大根、根深ねぎ） ・ごはん、牛乳、県産苺、かんぱん、がきのコース、かぼちゃのサラダ、白菜のみそ汁、いよかん 沼津産2品（きゅうり、ほうれん草）、県内産6品（ごはん、牛乳、白菜、根深ねぎ） ・給食室から各クラスへお便りを配布。（沼津市で作られている食品をクイズ形式で出題、給食に使われている食材の産地や名産の加工方法などの情報提供）
2	熱海市	<p>【特別献立の提供】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○地場産物献立①（静岡県） 緑茶粉入りパン、リヨネーズポテト、春雨スープ、お米とみかんのタルト、みかん、牛乳 ○地場産物献立②（熱海市） ごはん、花しゅうまい、だいたいポン酢あえ、のっぺい汁、七尾たくあん、牛乳 ○現代の給食 地場産物の使用、手作りのしゅうまいの提供。
3	三島市	<p>【昔の給食を味わう献立、郷土料理を取り入れた献立を実施】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○給食が始まった頃の献立 セルフおにぎり、漬け物、鮭の塩焼き ○静岡県の食材を使った献立 あじの干物 ○1年生お手伝い給食 1年生がむいてくれる玉ねぎを使用。 ○給食週間お祝い献立・地域の郷土料理 赤飯、おざく ○三島の食材を使った献立 みしまじゃがとっと ○給食委員会の活動 ・先生の好きな給食 ・給食の歴史、世界の給食、色々な地域の給食を放送と掲示で紹介。 ・食材クイズ ○各学年の取組 1年生 玉葱の皮むきお手伝い（ミートカレーに使用） 2年生 調理員さんへお手紙 3年生 生産者さんとの会食、お手紙 4年生 調理員さんへお手紙 5年生 台ふきん作り 6年生 アレンジ・リクエスト給食

No	学校名	実施方法、内容等（特徴）
4	富士宮市	<p>【食育検定の実施】 富士宮市の学校給食で実施しているわくわくランチタイムの食育に関するクイズを、「食育検定」と題して、検定試験を実施。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・朝読書の15分 各学級 ・内容 <p>事前：問題作成（過去2年間で実施されたクイズから出題） 当日：各学級担任による指導（① 趣旨説明、② 検定試験（10分）、③ 解答配布） 事後：食育担当が解答を確認し、級の判定。生徒に正解率や級の人数分布などを提示。</p>
5	伊東市	<p>【伊東市野菜料理レシピコンテスト2018の開催】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・伊東市健康保養地づくり実行委員会主催のコンテスト。 ・学校給食賞を受賞し、市産のかますとトマトを使用した「かますのトマトチーズかけ」を市内全校で給食週間中の献立に導入。 ・レシピを考案した児童のアピールポイントを紹介。 <p>【給食に関する映像の放送】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・給食委員会の児童が、学校給食の歴史、栄養素の働き、ワゴンの片付け方、給食センターで作っている給食の量や作るのにかかる時間、1日の残菜の量をクイズ形式にしてビデオで放映。 ・給食のマナーについて考えるための劇をつくり、ビデオに撮って全校で鑑賞。
6	富士市	<p>【学校給食展を開催】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○会場 富士市文化会館（来場者：6,301名） ○内容 <ul style="list-style-type: none"> ・市内小中学校児童生徒の作品展示（1,922点） ・富士市の特色ある給食の紹介 ・栄養士・調理員の活動紹介 ・年代別の給食や郷土料理のレプリカ展示 ・食育コーナー（箸による豆つかみ、調理員による和え物体験、調理器具の展示）
7	御殿場市	<p>【「ごてんばこめこカレー」の日実施】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○対象 市内小中学校の全児童生徒 約7,900人（教職員等を含めると約8,500人）市民を対象に試食会実施（26名参加） ○献立 特定原材料7品目（卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに）を使用しないで子供に人気のあるカレーを提供。 ごてんばこめこカレー、ごてんばコシヒカリごはん、キャベツのソテー、かんきつゼリー、緑茶 ○調理の工夫 <ul style="list-style-type: none"> ・カレールーの小麦粉をごてんばコシヒカリの米粉で代用。 ・サラダ油を使用せず、豚肉から出る油で野菜を調理。 ・キャベツのソテーは、サラダ油やコンソメ顆粒を使用せず、塩コショウで味付け。

No	学校名	実施方法、内容等（特徴）
8	下田市	<p>【日本で初めての給食献立の再現や、静岡県の特産物メニュー等の給食を提供】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○昔ながらの給食メニュー ソフト麺、ミートソース ○高校生による和の給食コンテスト・優秀賞作品を再現 ひじきと豆腐のハンバーグ、きのこのお吸い物、大根マヨサラダ ○日本で初めての給食献立を再現 塩鮭、漬物 ○静岡県の特産物メニュー 海老芋コロケ、ところてん白玉フルーツ、静岡おでん、ひじきのサラダ <ul style="list-style-type: none"> ・給食だよりや掲示物で学校給食週間の献立内容について啓発。 ・学校給食センターのフェイスブックページへ日々の献立写真とともに説明を掲載。
9	裾野市	<p>【ふれあい給食の実施】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・日頃お世話になっている方々（民生委員、ボランティア、給食業者等）を招いて、子供たちと会食。 ・小学校5年生が育てたもち米を使用して、おこわを作り提供。
10	伊豆市	<p>【姉妹都市との交流の一環に特別献立を提供】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・伊豆市と姉妹都市カナダネルソン市の交流の一環として、ネルソン市から届いたコーヒー豆を使い、カフェゼリーを提供。
11	伊豆の国市	<p>【特別献立の提供】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・伊豆の国産の米、茶、大根、黒米を使用した給食を提供。 ・伊豆の国市の郷土料理である国清汁を提供。
12	東伊豆町	<p>【特別献立の提供】</p> <p>献立表、給食便り、給食時間の放送、給食時間の訪問にて紹介。</p> <ul style="list-style-type: none"> ○日本で最初の給食 麦ごはん、塩鮭、キャベツときゅうりのたたき漬、具だくさん汁 ○ふるさと給食の日 麦ごはん、いりどり、大根のゆず和え、稲取風けんちん汁 ○世界のメニュー献立 ナン、ドライカレー、海老芋コロケ、フレンチサラダ ○高校生による和の給食メニューコンテスト受賞献立 黄飯、鱈の桑の葉茶フライ、ゆかりあえ、鶏肉と根菜の汁、みかん ○アスリート献立 ソフトめん、ミートソース、しめじとほうれんそうのソテー、フルーツヨーグルト和え
13	河津町	<p>【地場産物提供農家とのふれあい給食】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・地場産物を作っている農家の方と給食で交流。 ・地元の農家の方が自分の作っている珍しい農産物の実物を持参し紹介。

No	学校名	実施方法、内容等（特徴）
14	南伊豆町	<p>【「高校生による和食コンテスト」の優秀賞作品を給食で提供】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・献立 ごはん、鹿肉の春巻き、つるむらさきとひじきとツナのサラダ、かきなとスイスチャードのかき玉汁、牛乳 ・本人や先生、賀茂農林事務所と交流給食。
15	松崎町	<p>【特別献立の提供】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・給食だよりを活用して学校給食を紹介。
16	西伊豆町	<p>【地域の食材を使った献立の提供】</p>
17	函南町	<p>【特別献立の提供】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・明治22年の給食を再現。 ・函南町ふるさと給食の日を設定し、郷土料理、地場産物を活用した献立を実施。 ・児童生徒へ校内放送、掲示、おたより等で紹介。 ・保護者の給食参観及び試食会実施、栄養教諭の講話。
18	清水町	<p>【給食の歴史・清水町の先生方に聞いてみました！なつかしの給食を実施】</p> <p>○概要 先生方にアンケートをとり、年代別に集計し、結果を参考に献立を作成。</p> <p>○明治 麦ご飯、牛乳、焼き塩鮭、たくあん、味噌汁</p> <p>○昭和30～50年代中頃 食パン、ミックスジャム、牛乳、くじらの竜田揚げ、塩もみキャベツ、ミルクスープ</p> <p>○昭和50～平成3年頃 麦ご飯、牛乳、うずらたまごいりポークカレー、ほうれんそうとコーンのソテー、オレンジゼリー</p> <p>○昭和60～平成10年代中頃 麦ご飯、牛乳、鶏肉の唐揚げ、チンゲンサイのごま炒め、豚汁</p> <p>○平成6～20年代中頃 さくらご飯、牛乳、きびなごフライ、はくさいのおかか和え、筑前煮</p> <p>○啓発</p> <ul style="list-style-type: none"> ・お便りを毎日各クラスに配布。 ・給食委員会による昼の放送を行い、給食の歴史に関すること、学校給食に関することなどをクイズ形式に出題。
19	長泉町	<p>【特別献立の提供】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・地場産物を取り入れた献立や明治22年（学校給食の始はじまり）、昭和20年代年（完全給食開始）、昭和40年代（ソフトめん開始）、昭和50年代（米飯給食開始）といった年代別の献立を提供。 ・各校の先生たちに学校給食の思い出アンケートをとり、給食だよりや放送原稿、食育だよりに掲載し紹介。

No	学校名	実施方法、内容等（特徴）
20	小山町	<p>【学校給食員に感謝をする会の実施】</p> <p>【お茶ウィーク「おいしい『みくりや茶』を飲みましょう！」の実施】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・小山町オリジナルのスティック粉末茶『みくりや茶』を作成し、お茶に関する資料をセットにして全校に配布。
21	島田市	<p>【栄養士、生産者等による教室訪問等】</p> <p>○教室訪問</p> <ul style="list-style-type: none"> ・学校給食センター栄養士、しいたけ生産者による教室訪問。 ・給食で使用している地場産物の説明。 ・生産者からの話を聞いた1年生からのお礼の手紙。 <p>○給食委員会によるイベント</p> <p>「3つの栄養わなげゲーム」、「島田市で生産される食材クイズ」、「昔の給食、今の給食クイズ」、「調理場のしゃもじ重さ当てクイズ」</p> <p>○啓発</p> <p>調理場からの学校給食週間に関するポスターやお便りを拡大した物を、給食関係の掲示板に掲示。</p>
22	焼津市	<p>【焼津の地場産物を覚えるキャンペーンの実施】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・焼津の地場産物を覚えるように掲示物を制作。（覚えやすいように、畑から、海から、工場からと「産地」を分けて提示。） ・卒業生も含めて児童が考えた地場産物にちなむキャラクターを掲示。 ・期間中は児童が考えた地場産物を覚える替え歌を給食の時に放送。 ・キャラクターボードをかけた給食委員会の児童が運動場で紹介。 ・キャンペーンで活用したカードを合格の印や掲示によって称揚。
23	掛川市	<p>【給食に携わる方々への感謝の標語を募集】</p> <p>○中学校で、全校生徒を対象に栄養士、調理員、食材を作っている人への感謝の標語を募集。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・残食ゼロで 感謝の気持ちを 伝えよう ・昼時の 我らの笑顔は 給食から ・いただきます 一つの言葉に心込め ・好き嫌い 無くして お皿ピカピカに ・地元食材 たくさん食べて ・農家 栄養士 調理師さん みんなに感謝 学校給食
24	藤枝市	<p>【主に地産地消を中心にした献立を提供】</p> <p>○「手作り味噌のふじえだ汁」の提供。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・農業女性の会“クロッシュ”と栄養教諭で味噌を手作り。 ・県内産の大根等を使用したみそ汁。 ・染飯（くちなしによりご飯を染めた）、チンゲン菜のクリーム煮、しいたけ丼の具、もやしと小松菜の和え物 ・献立表に、全国学校週間の記事を掲載。

No	学校名	実施方法、内容等（特徴）
25	御前崎市	<p>【給食の思い出放送等の取組】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・教諭の小学校の頃の給食の思い出を、給食委員が昼に放送で紹介。 ・片付けジグソーパズルを作成し、片付けの良いクラスを称揚。
26	菊川市	<p>【特別献立の提供】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・小笠大根のけんちん汁、菊川産芽キャベツ入りのシチュー、菊川産ねぎのしょうゆラーメン、菊川茶入りの黒はんぺんのフライなどを提供。 ・給食に使用した地場産の食材の情報を、学校の昼の放送で発信。
27	磐田市	<p>【委員会によるモザイクアートの作成】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・感謝の気持ちをあらわす絵に色を塗り全クラスでモザイクアートを制作。 ・給食の歴史の掲示と6年生クラス訪問。
28	袋井市	<p>【給食委員会の取組】</p> <p>○給食委員会の取組</p> <ul style="list-style-type: none"> ・中学校生徒会（給食委員会）が給食センターへ訪問し、生徒と栄養士・市給食担当職員との懇談を実施。 ・栄養士から、給食委員生徒へ給食メニューを家庭で作る場合のレシピの提供。 ・そのレシピを使って、家庭で調理研究。 ・給食委員が、家庭で作ったレシピの写真を使って掲示物を作成、校内に掲示。 ・給食委員が、学校給食週間期間中、校内放送にて「給食アワー」を放送、給食センター訪問と給食レシピを全校に紹介。 ・給食週間期間中、全校生徒が給食センター宛てに「ありがとうメッセージ」を作成、掲示物に仕立てて、センターへ贈呈。
29	湖西市	<p>【湖西豚を使用したポークウインナーの贈呈を広報】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・新聞2社に掲載。 ・湖西市畜産環境衛生対策協議会から湖西豚を使用したポークウインナーの贈呈を受け、各学校の給食で提供。 ・各学校の給食だよりや昼の放送で紹介。
30	牧之原市	<p>【学校給食展の開催】</p> <p>○給食メニューの試食</p> <ul style="list-style-type: none"> ・地元農家の小松菜を使用した和え物、県内産の食材を多く使用した料理（ちくわの桜エビ揚げ、お茶ごはんなど）の提供 <p>○物資選定会体験</p> <p>○給食の調理過程の動画の視聴</p> <p>○給食や食育に関する展示</p> <ul style="list-style-type: none"> ・テーブルマナー教室、市内の農家さんを学校に呼んで実施したトウモロコシの皮むき体験など、市内の各調理場での取り組みを写真を交えた展示物で紹介。 <p>○給食レシピの配布</p>

No	学校名	実施方法、内容等（特徴）
31	吉田町	<p>【キャラクターを活用した給食の提供】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・吉田町のキャラクター「町のPR部長よし吉」のイラストが入った「よし吉コロッケ」を町内小中学校の給食で提供。 ・「よし吉コロッケ」は、吉田榛原学校給食共同調理場の栄養教諭らが考案。（吉田漁港で水揚げされた町の特産品シラスを使用） ・住吉小学校では「よし吉」が教室に登場。同小学校には地方テレビ局や新聞社の取材があり、ニュースや紙面で大きく紹介。
32	川根本町	<p>【昔の給食や地場産物を使った給食の提供】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・わかめご飯、牛乳、スコッチエッグ、キャベツとほうれん草のゆずぼん和え、川根汁、お茶デザート（米、牛乳、キャベツ、ゆず、干しいたけ、大根、緑茶） ・ココア味揚げパン、牛乳、冬野菜のクリームシチュー、青梗菜のガーリックソテー、フルーツヨーグルト（小麦粉、牛乳、鶏肉） ・ご飯、牛乳、鮭の塩焼き、野菜の塩昆布和え、すいとん汁（米、牛乳、大根、大根葉） ・お茶入りマーガリンパン、牛乳、フレンチサラダ、パイビーフシチュー、りんごゼリー（小麦粉、緑茶、卵） ・麦ご飯、牛乳、親子煮、ふろふき大根のゆずみそ田楽、ふのすまし汁（米、牛乳、卵、鶏肉、大根）
33	森町	<p>【給食委員会の児童が給食の時間にクイズを実施】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・地域の食材について調べ、効能やおいしく食べられる時期、収穫されている地域などについてクイズを出題。
34	静岡市	<p>【地場産物活用の様子をテレビで紹介】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・清水区単独調理校での地場産物活用の様子を紹介。
35	浜松市	<p>【テーマ「ちゃんと食べよう！みんな健康 しあわせ浜松」の特別献立の提供】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○小学校 <ul style="list-style-type: none"> ・野菜をたべよう ・楽しく食べよう（予約給食） ・浜松 高校生による和食献立 ・「まごはやさしい」献立 ・「よくかんで食べよう」 ○中学校 <ul style="list-style-type: none"> ・学ぼうふるさと浜松献立 ・食べてにこにこハッピーランチ ・体力アップ献立 ・脳力アップ献立 ・腸力アップ献立 ○学校給食センター <ul style="list-style-type: none"> ・給食の始まり献立 ・昭和を代表する献立（ジビエ料理） ・現代（平成）の献立 ・郷土料理・伝統料理 ・地場産物活用献立

平成30年度 全国学校給食週間 実施報告書（県立特別支援学校）

No	学校名	実施方法、内容等（特徴）
1	沼津視覚	<p>【動画の放送、給食感謝の会の実施、会食の実施】</p> <p>○動画の放送</p> <ul style="list-style-type: none"> ・給食を作っている様子を給食の時間に放送し、学校給食における衛生管理について紹介。（掲示物も作成） <p>○給食感謝の会の実施</p> <p>○栄養教諭・調理員と会食</p> <ul style="list-style-type: none"> ・調理員さんの服装、手洗い等について ・調理器具の使い分け、エプロンの色の使い分け等について ・野菜の洗い方、割卵の仕方、加熱料理の仕方等について ・給食感謝の会（調理員の紹介、児童生徒からのメッセージ、プレゼントの贈呈等）
2	静岡視覚	<p>【昔の給食メニューを取り入れた献立の提供】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・セルフおにぎりを実施。 ・すいとんを給食で提供した日に、すいとんを作る体験を実施。 ・箸、テーブルナイフ、フォークの使い方を体験できる展示。（箸つかみでは切ったスポンジと2種類の豆を箸でつかむ体験。テーブルマナーでは汚れ落としのスポンジを加工しホットケーキに見立ててナイフとフォークで切る体験。） ・給食時間に教員が日替わりで献立や食材、歴史について講話。
3	浜松聴覚	<p>【特別献立の提供】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・県内産の食材や子どもたちの給食メニュー投票で1位になった料理をとり入れた給食を提供。 ・学校給食の歴史や調理員の仕事紹介、給食の栄養について書いたスケッチブックを掲示。 ・給食委員会が主体となって給食の時間に「給食ありがとう集会」を実施。
4	浜松視覚	<p>【テーマ「冬を乗り切る、丈夫な体を作る」献立の提供】</p> <p>○生徒保健委員会でテーマテーマに沿った献立を作成実施。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・体力アップ献立、骨太献立、まごわやさしい献立、体を温める献立、免疫力を高める献立。 ・保健委員の生徒が、その日の献立・食材・栄養について調べたことを、給食時間に発表。 ・栄養士の講話。 ・学校ホームページの「声のたより」と浜松市城北図書館かたりべの会の広報「窓」で紹介。
5	沼津聴覚	<p>【「わが家の人気メニュー」を募集し給食で提供】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・こぎつねご飯、いか大根、ブロッコリーのごま和え、卵ときくらげの中華スープ（24件の応募があり、学校給食週間中に4件提供） ・提供したメニューを紹介した掲示物と給食の献立には出来なかったメニューを食堂内に掲示。
6	静岡聴覚	<p>【「高校生による和の給食コンテスト」の受賞者との交流を広報】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・静岡新聞と第一テレビにて放送。 ・「高校生による和の給食コンテスト」の受賞作品を給食で五日間提供。 ・最優秀作品を受賞した高校生と子供たちが給食で交流。

No	学校名	実施方法、内容等（特徴）
7	富士	<p>【「給食感謝の会」の実施】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○給食に携わる調理員、生産者・仲介業者・富士市農協を招待し、会食および集会を実施。 ・生産者が栽培したブロッコリーでサラダ、人参をクリームシチューに使用。 ・調理員、生産者からの講話、給食クイズなどを交えながら交流。
8	浜名	<p>【わが家のふるさとおすすめ料理の提供】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・地場産物を使用したわが家のおすすめ料理の募集をし、給食で提供。 ○生産者との交流給食 <ul style="list-style-type: none"> ・給食で使用される食材の生産者を給食に招待し、児童生徒と交流。 ・給食委員会の生徒による生産者へのインタビュー、日々の感謝の気持ちを言葉で表現。 ○啓発 <ul style="list-style-type: none"> ・放送、掲示物、給食時間、朝の打ち合わせで紹介。 ・給食委員会の生徒により、給食時に放送で献立と使用されている地場産物を紹介、また、掲示物を作成し、食堂前の廊下に掲示。 ・給食日より、学校HPで、学校給食週間中の献立のレシピや使用した地場産物の情報を掲載。
9	浜北	<p>【特別献立の提供】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・小学部6年、中学部3年、高等部3年のリクエスト献立、調理員さんのおすすめ献立、平成の献立の実施。 ・給食ありがとう集会の実施。
10	浜松	<p>【「給食感謝の日」の実施】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・児童生徒から調理員に対して感謝の言葉を伝え、調理員から感謝の言葉の返事をする「給食感謝の日」の取組。 ・学年やクラスごとに食堂カウンターにて対面の形で実施。
11	藤枝	<p>【「高校生による和食給食コンテスト」の優秀賞メニューを給食で提供】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・メニューを考えた焼津中央高校の生徒、中学部の生徒と給食で交流。（志太榛原農林事務所、審査員も来校） ・いろいろな人が給食を支えてくれていることへの感謝について講話。 ・メニューの紹介や使用した地場産物を展示。
12	東部	<p>【「先生方の所縁の地のおすすめ料理」を特別給食として提供】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・本校の教員からアンケートを取り、募集したものを提供。（静岡市、伊東市、福井県、兵庫県の料理などが登場） ・それらの料理について紹介した資料を掲示。 ・特別放送で紹介し、その料理を提案した教員からのメッセージも一緒に放送。

No	学校名	実施方法、内容等（特徴）
13	中央	<p>【静岡市の姉妹都市にちなんだ特別献立の作成】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ベトナム（牛乳、コムザン、キャベツのごま酢あえ、フォーガー、チュー） ・長野県（牛乳、ごはん、山賊焼き、野沢菜炒め、レタススープ） ・アメリカ（牛乳、ジャンバラヤ、コールスローサラダ、チキンスープ、りんご） ・フランス（牛乳、バターロール、豚肉のロベールソース、キャロットラペ、コンソメスープ、クリスマスケーキ） ・毎日の献立内容の紹介やクイズを校内放送で実施。 ・昇降口へ給食週間の献立などについての掲示。
14	袋井	<p>【先生、調理委員さんのおすすめ給食の実施】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・高等部の保健給食委員会の生徒が、給食についての放送を実施。（給食で使用した食材や献立のおすすめポイントなどを紹介） ・家庭に配布する給食だよりに、給食週間の歴史やメニューについての内容を掲載。
15	静岡北	<p>【「調理員さんのおすすめメニュー」を給食で提供】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・調理員におすすめメニューを提案してもらい、給食で提供。 ・給食だよりで紹介。 ・学部ごとに給食感謝集会を実施。
16	西部	<p>【郷土料理、リクエスト献立の提供】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・5日間にわたり、郷土料理、リクエスト献立を提供。 ・献立に関連した写真の掲示、地場産物の展示。
17	御殿場	<p>【「給食に感謝する会」の実施】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・給食委員会や生徒会が会を運営。 ・栄養教諭がスライド（写真）で給食を調理している様子、実際に使用している調理器具を紹介。 ・小中学部では、各学年で感謝の気持ちを表すためのプレゼントを作成し、調理員一人一人に贈答。 ・高等部では、生徒が選んだ献立を調理員が予想して当てる「給食アンケートクイズ」を実施。
18	沼津	<p>【昭和、平成、沼特、共通の人気献立の提供】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・地元の野菜や米等の食材を多く利用。 ・掲示板や中学部放送委員会によるお昼の放送などで啓発。 ・「みんなで給食」を開催し、児童生徒と同じ給食を教職員も全員で一緒に食べる日を設定。
19	清水	<p>【特別献立の提供】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・調理員の得意料理3つの中から、児童生徒が事前に行った投票により第一位になったメニューを提供。 ・小学部・中学部・高等部が修学旅行で訪れた地域で印象に残っている食べ物を取り入れたメニューを給食で提供。 ・給食週間の内容について中学部給食委員会と栄養士による昼の放送を実施。 <p>給食時の配布資料や掲示物に、それぞれの得意料理や各地域の食べ物にまつわる話などを掲載。</p>
20	吉田	<p>【「給食を作ってください方に感謝する会」の実施】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・給食の時間に高等部3年の生徒が企画、運営し、感謝する会を実施。

No	学校名	実施方法、内容等（特徴）
21	掛川	<p>【「苦手にチャレンジ給食」の実施】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・児童生徒が苦手とする青菜、きのこ、ねぎ、にんじん、根菜を、一口でも多く食べられるように食材の形や味付けに工夫を凝らした特別献立を提供。 ・「にんじんを食べよう献立」では、人参（市内産）とリンゴを使ったジャムを調理し、提供。 ・高等部保健給食委員会が作製したポスターを校内に掲示。
22	東伊東分部校	<p>【併設校である伊東市立西小学校の栄養士を招待し、給食集会や給食参観を実施】</p> <p>○給食集会</p> <ul style="list-style-type: none"> ・担当者が栄養士や調理師の仕事内容について、イラストで紹介。 ・栄養士が写真を使って、冬野菜カレーを作る様子を紹介。 ・冬野菜カレーに使用した野菜の実物を持参し、紹介。 <p>○給食参観</p> <ul style="list-style-type: none"> ・栄養士が各クラスの給食の様子を参観。 ・栄養士に言葉やプレゼントで感謝の気持ちを表現。 <p>○掲示</p> <ul style="list-style-type: none"> ・栄養士や調理師の仕事内容、冬野菜カレーの調理過程を写真を使用して掲示。
23	東伊豆下田分校	<p>【日本で初めての給食献立の再現や、静岡県の特産物メニュー等の給食を提供】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・地場産物の活用、地域の郷土食や行事食の提供、旬の食材や地場産物を取り入れた献立の実施。 ・リクエスト給食の日には、特別支援学校の中学3年生を対象にリクエスト給食のアンケートを調査し、リクエストされたメニューを提供。 <p>※下田市の給食センターより提供。</p>