令和元年度　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	【特別献立の提供】 〇「給食の歴史」をテーマにした献立 ・明治22年頃（ごはん、牛乳、焼き塩鮭、胡麻和え、すいとん） ・大正12年頃（切干大根と豚肉の炊き込みご飯、牛乳、レバーいりつくね、うずら卵のすまし汁、カシューナッツ） ・昭和27年頃（ロールパン、牛乳、チキンのハーブ焼き、ポテトとひよこ豆のから揚げ、ミネストローネスープ、いちごジャム） ・昭和50年頃（ごはん、牛乳、ポークカレー、海藻サラダ、りんご） ・沼津市の郷土料理「ふるさと給食の日」（ごはん、牛乳、鰺の干物、ゆかりあえ、おけんちゃん） 〇各クラスへお便りの配布、給食委員会による給食の時間の放送により、給食の歴史について全校児童へ啓発。
2	熱　海　市	【給食感謝の会の開催】 〇給食委員会主催で給食感謝の会を開催。 ・調理員の紹介、児童による給食クイズの出題、感謝の言葉と寄せ書きの贈呈。 〇明治、大正、昭和時代の献立、地場産物を使用した献立を提供。 〇給食の時間の放送で、児童が特別献立の内容を紹介。
3	三　島　市	【特別献立の提供】 〇給食週間献立 ・始まりの給食(セルフおにぎり、漬け物、鮭の塩焼き) ・１年生お手伝い給食(１年生が皮むきをした玉ねぎを使用) ・ご当地献立（さくらごはん、静岡おでん） ・６年生が考えた献立（ビタミンたっぷり献立） ・ご当地献立（あじの干物） 〇給食委員会の活動 ・ありがとうメッセージの募集と紹介（放送） ・調理員さんからの給食クイズ（ビデオ放映） ・調理員さんへインタビューと紹介（掲示） 〇各学年の取組 ・１年生　玉ねぎの皮むきお手伝い（ミートカレーに使用） ・２年生　調理員さんと会食、お手紙 ・３年生　生産者さんとの会食、お手紙 ・４年生　調理員さんと会食、お手紙 ・５年生　台ふきん作り ・６年生　給食の献立作り（メッセージをビデオで紹介）
4	富　士　宮　市	【校内の様々な活動】 〇校内放送の活用 ・学校給食の歴史や時代ごとの学校給食の紹介。 ・世界の学校給食についてのクイズを出題。 〇地域で生産された食材の写真や説明の提示 〇総合的な学習の時間における講話 ・「フードバレーふじのみや」の取組内容について、市役所産業振興部農業政策課食のまち推進室の職員による講話。 〇給食委員会の取組 ・富士宮市や全国の行事食の紹介、給食ニュース（健康な食生活）の掲示。

令和元年度　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）
5	伊　東　市	【「ことばにできないありがとうを伝えよう」をテーマにした取組】 〇ビデオ作製 ・学校で一番きれいに片付けるクラスの様子をビデオで紹介。 〇他学年交流 ・６年生が家庭科の授業を通して食事のマナーを身につけ、1年生と給食を食べながら、マナーについて伝達。 【特別献立の提供】 〇伊東市野菜レシピコンテスト給食賞の料理を実施。 〇「ふるさと給食」では、地産地消を生かした「伊勢海老の味噌汁」を提供。
6	富　士　市	【学校給食展の開催】 〇会場 　富士市文化会館（来場者：6,981名） 〇内容 ・市内小中学校児童生徒の作品展示（1,932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　等）
7	御殿場市	【学校給食食堂の実施（市役所庁舎食堂にて）】 〇懐かしの学校給食、御殿場ならではのごてんばコシヒカリの米粉を使用したアレルギー対応除去食『ごてんばこめこハヤシ』などを提供。 ・メロンパン、牛乳、かぼちゃコロッケ、チリコンカン、ウィンナーとポテトのスープ ・ソフトめん、ミートソース、牛乳、もやしのガーリックソテー、カリカリ大豆、デコポン ・ごてんばコシヒカリごはん、ごてんばこめこハヤシ、緑茶、きのこのソテー、かんきつゼリー ・ロールパン、いちごジャム、牛乳、こふきいも、鶏肉とくじらのノルウェー風、白菜スープ ・五目炊き込みごはん、牛乳、野菜のさっぱり和え、たらのから揚げ　わさびソース、かきたま汁
8	下　田　市	【特別献立の提供】 〇日本で初めての給食献立、静岡県の特産物献立 ・日本で初めての給食（鮭の塩焼き、即席漬け） ・高校生による和の給食コンテスト・優秀賞作品「賀茂の食材を使ったヘルシー給食」（蓮根と鶏肉のうま煮、春雨のピリカラサラダ） ・静岡県の特産物メニュー（ところてんフルーツ（下田産ところてん）、ひじきのサラダ（下田産ひじき）、下田キンメラーメン（下田産キンメ）） 〇給食だよりや掲示物で学校給食週間の献立内容を紹介。 〇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	【特別献立の提供】 〇地元食材献立 ・さつまいも、にんじん、キャベツ、かぶを使用した冬野菜カレー ・静岡県内の食材を取り入れた献立（沼津愛鷹茶を使用した手作りお茶ふりかけ、鯵の干物の唐揚げ、だいこん、にんじん、さつまいも、ねぶかねぎ、県内でとれたイワシを加工した「イワシボール」を具材にしたするが汁） 〇給食開始当時の再現献立 ・麦入りごはん、焼き鮭、漬物、豚汁、みかん 〇給食委員会による校内放送で献立の紹介、感謝の気持ちの呼びかけ。

令和元年度　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）
10	伊　豆　市	【特別献立の提供】 〇市産の食材を使った伊豆市統一ふるさと給食献立 〇市内の特産物（今回はヤーコン）について収穫風景や給食センターでの調理風景をまとめた動画を作成し、配送校での感謝の会や朝礼等で上映。
11	伊豆の国市	【特別献立の提供】 ・伊豆の国市産のコメ、県内産のわさびみそ、卵、みかんを使用した給食を提供。
12	東伊豆町	【特別献立の提供】 〇和の給食コンテスト受賞作品献立 ・麦ごはん、鰺の甘酢あんかけ、いんげんのごま和え、具だくさん汁 〇昔から人気のある献立 ・揚げパン、八宝菜、モモのヨーグルトソース 〇日本で最初の給食 ・麦ごはん、鮭の塩焼き、即席漬け、豚汁 〇姉妹都市献立 ・うどん、わかさぎの唐揚げ、野菜の南蛮漬、お煮かけうどんつゆ 〇郷土料理献立 ・げんなり寿司風混ぜご飯　ごま和え　稲取風けんちん汁 〇給食便り、献立表、給食時間の放送による紹介。
13	河　津　町	【特別献立の提供】 〇町産、県産でとれた食材を使用した献立 ・プチベールサラダ（町内産プチベール） ・ところてんフルーツミックス（県内産ところてん） ・ポンカン（町内産） ・黄飯（郷土料理・町内産くちなし） ・おでん（町内産大根）
14	南伊豆町	【特別献立の提供】 〇「和の給食コンテスト」の最優秀賞作品を取り入れた献立 ・黄飯、鹿入り松風焼き、明日葉の和え物、ふのりのすまし汁、桜団子 ・考案した生徒達が南伊豆町立南中小学校を訪れ、給食で交流。 〇郷土料理や地場産物を使用した献立 ・鶏飯、将軍鍋、かき菜のみそ汁、ポンカン、猪ウインナー、あじの干物丸揚げ。 〇「親子で作る学校給食メニューコンクール」の優良賞作品を取り入れた献立 ・「栄養たっぷり！！ひじきチャンプルー」
15	松　崎　町	【特別献立の提供】 〇高校生による和の給食コンテストの受賞作品を提供。 〇受賞作品考案者、農林事務所職員等との交流給食を実施。 〇献立表で紹介。 〇伊豆新聞に掲載。
16	西伊豆町	【特別献立の提供】 ・地域の食材を使った給食を提供。
17	函　南　町	【特別献立の提供】 〇函南町ふるさと給食の日（町内統一メニュー） ・郷土料理のおざく、地場産いちご等 〇児童生徒への校内放送、掲示、おたより等で紹介。 〇委員会活動 ・学校給食の歴史や地場産物、郷土料理の紹介。 ・調理員へのインタビュー、掲示物作成。 ・児童インタビューを実施。

令和元年度　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）
18	清　水　町	【特別献立の提供】 〇テーマ「TOKYO2020オリンピック応援給食～オリンピックの歴史を知ろう～」 ・1964年東京オリンピック（ロールパン、いちごミックスジャム、牛乳、マカロニのクリーム煮、甘酢和え、黄桃缶詰） ・1972年ミュンヘンオリンピック（ドイツ）（りんごチップ入りロールパン、牛乳、鮭のガーリック焼き、ジャーマンポテト、ドイツ風トマトスープ） ・1988年ソウルオリンピック（韓国）（ごはん、牛乳、セルフビビンバの具（肉・ナムル）、キムチチゲ風味噌スープ、韓国のり） ・2004年アテネオリンピック（ギリシャ）（ピラフィ、牛乳、ケフテスのトマトソース和え、ギリシャ風サラダ、レヴァシア・スーパ） ・2020年東京オリンピック（ご飯、牛乳、鯖の南蛮漬け、ほうれん草のごま和え、豚汁、みかん） 〇各クラスに当日の献立について知らせるお便りを配布、昼の放送を活用した啓発。
19	長　泉　町	【特別献立の提供】 〇地場産物を取り入れた献立 ・明治22年（学校給食の始まり）、昭和20年代（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）といった年代別の給食を再現。 〇各校の先生に学校給食の思い出アンケートをとり、給食だよりや放送時間、食育だよりに掲載し紹介。 〇学校給食週間を紹介した掲示物の作成。
20	小　山　町	【「給食員さんに感謝する会」を開催】 〇給食委員会による「給食員さんに感謝する会」の開催 ・手紙、手作りカレンダーの贈呈。 〇明治22年、給食が始まったころのメニューの提供。 〇年4回行っている「金太郎給食の日」の行事食の提供。 〇中学生が小山町の地場産物を使って、オリンピック選手に食べさせたいおもてなしメニューを考え、給食週間に合わせて給食で提供。
21	島　田　市	【給食委員会と校長先生の交流給食　等】 〇給食委員会が企画し、普段あまり話す機会のない校長先生と給食で交流。 〇配膳室前ホワイトボードに献立メッセージを記入。
22	焼　津　市	【保護者試食会～焼津の自慢の食べ物を使った給食を実施～の実施】 〇参加者 ・60名（各日30名） 〇内容 ・ＤＶＤ放映、栄養教諭の講話、給食試食、懇談を実施。 〇献立 ・ごはん、牛乳、さばの竜田揚げ、ひじきサラダ、豚汁 ・ごはん、牛乳、黒はんぺんの磯辺揚げ、おかかサラダ、親子煮
23	掛　川　市	【給食委員会作成の学校給食週間すごろくを実施】 〇給食に関するお題を２５項目作成し、クラス全員が達成できたら３マス、半分以上が達成できたら２マス、半分以下が達成したら１マス進めることとし、全学級で２週間実施。 〇お題の例 ・食器を静かに返す ・食缶を完食する ・時間内に食べ終わる ・クラスみんなでいただきますを言う ・配膳の前に手を洗う ・配膳の時にマスクを付ける

令和元年度　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）
24	藤　枝　市	【特別献立の提供】 〇地産地消を中心にした献立 ・染飯、小松菜のアーモンド和え、まっちゃおにまん、とりにくとしいたけの豆乳チャウダー　等 〇献立表で啓発。
25	御 前 崎 市	【教科等による取組】 ・総合的な学習の時間において、地域で多く作られている「さつまいも」を材料に、児童が「さつまいもを使ったオリジナルメニュー」を考え、地域の食推協の方々の協力を得ながら調理。 ・レシピは、総合・生活発表会（はばたき発表会）や参観、懇談会で紹介。
26	菊　川　市	【市長等との交流給食】 ・市長、教育長、部長、課長、栄養士、委託先調理員が小学生と給食を食べながら交流。 ・市長や教育長から自分が食べていた給食に対する思い、栄養士、調理員から調理の苦労話などを講話。
27	磐　田　市	【教科等による取組】 ・給食の献立を参考に、生徒一人一人が磐田の特産物を使ったメニューを作成。考案したメニューをグループで共有し、一人の考えたメニューを実際に作る調理実習を実施。 ・生徒が考案したメニューに対して、栄養士によるアドバイスを実施。 ・「みにやご」を意識したバランスのよい食事に関する講義を実施。
28	袋　井　市	【給食週間啓発活動】 ・給食で登場した地場産物の掲示（レンコン、チンゲンサイ、ブロッコリー等の実物を廊下に展示）。 ・給食委員会による給食クイズを出題（静岡県の一部で給食が始まったのはいつか、全国学校給食甲子園など）。
29	湖　西　市	【特別献立の提供】 〇市産、県産の食材を使用した献立 ・湖西豚のウィンナーソーセージ、湖西市産木耳とキャベツのソテー ・湖西豚と湖西市産木耳の回鍋肉 ・湖西市産小松菜とうずら卵のクリームスープ ・湖西市産小松菜のおひたし、湖西市産切り干し大根の味噌汁 ・舞阪産しらす干し、県産大豆納豆
30	牧 之 原 市	【学校給食展の開催（給食センター）】 ・学校給食の試食。 ・学校給食や食育に関する展示及び調理場見学の実施。
31	吉　田　町	【学校給食展の開催（学校給食共同調理場）】 ・学校給食の試食（吉田町の地場産物を使用した「しらすご飯」「レタスと肉団子のスープ」などの学校給食メニュー、「よし吉ランチ」）。 ・町立小学校6年生が家庭科の授業で考案した「よし吉ランチ」を給食で提供。
32	川 根 本 町	【給食の時間の放送による啓発】 ・地域の特産品や農家の紹介（メロンパンの茶、大豆サラダの大豆）。 ・食事をするときの挨拶の意味について啓発。 ・静岡県、川根本町の特産品を使った給食の紹介。

令和元年度　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）
33	森　　　　町	【児童による取組】 ・給食の時間の放送に給食委員会を中心に食育、給食クイズの番組を作り、森町の農作物や献立の紹介、地産地消の啓発。 ・給食職員にお礼の手紙の贈呈。
34	静　岡　市	【給食の時間における食に関する指導の取組】 ・最初に提供された学校給食をもとに、地場産物を使って作成（セルフおにぎり、牛乳、鮭の塩焼き、きゅうりとつぼ漬け和え、実だくさん汁）。 ・始まりの給食、戦後の給食、現在の給食について栄養士が紹介。
35	浜　松　市	【特別献立の提供】 〇ちゃんと食べよう！こころと体の健康づくり ・よく噛んで食べよう（食物繊維の多いごぼう、セロリー） ・昔の給食（米飯給食がなかった時代に、和風のおかずもパンと一緒においしく食べられるよう工夫したメニューを実施。） ・自分の健康を考えて食べよう（「頭の栄養　魚献立」「体づくり　肉献立」の予約給食を実施。） ・地産地消（「高校生による和の給食コンテスト」の最優秀賞作品献立を実施。） ・「まごはやさしい」献立 〇ちゃんと食べよう！みんな健康しあわせ浜松　～つながる給食　日本と世界～ ・高校生による「和の給食」献立「高校生による和の給食コンテスト」の最優秀賞作品献立を実施。） ・イタリア料理（ミラノ風カツ、ミネストローネ等） ・タイ料理（ガパオライス、ヤムウンセン等） ・韓国料理（ビビンバ、トックスープ等） ・正月料理（さわらの幽庵焼き、黒豆、雑煮等）

令和元年度　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	【特別献立の提供】 〇教職員に、食べたことのある海外料理をアンケート調査し、海外料理を実施。給食の時間には、教職員が思い出とともにメニューを紹介。 ・韓国（キンパ、牛乳、わかめスープ、はれひめ） ・ハワイ（ロコモコ丼、牛乳、野菜スープ、ハウピア） ・フィンランド（丸パン、牛乳、ロヒケイット、マッシュポテト、ショットブラール） ・スペイン（パエリア、牛乳、パタタス・ブラバス、ソパ・デ・アホ） ・ロシア（黒糖ロールパン、牛乳、ボルシチ、オリヴィエサラダ、りんご）
2	静　岡　視　覚	【特別献立の提供】 〇テーマ「絵本に出てくるごはんを食べてみよう」 ・ばばばぁちゃんのなんでもおこのみやき（お好み焼き） ・おいしいおと（手作り春巻き、ミニトマト、わかめのみそ汁） ・ねこさんスパゲッティ（ねこさんスパゲッティのスパゲッティ） ・ぐりとぐら（ぐりとぐらのカステラ） １１ぴきのねことあほうどり（１１ぴきのねこの手作りコロッケ） ・ポチポチのレストラン（ポチポチのレストランの野菜たっぷりシチュー） ・くだもの（バナナ）
3	浜　松　聴　覚	【特別献立の提供】 〇県産の食材をたくさん使ったふるさと給食、事前に食べたいメニューを選ぶリザーブ給食を実施。 〇食堂内に、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の掲示。 〇給食・保体委員会による「給食ありがとう集会」を実施。
4	浜　松　視　覚	【特別献立の提供】 〇テーマ「冬を乗り切る丈夫な体を作ろう」 ・地場産物を取り入れ、テーマに沿った献立を提供。 〇保健委員による献立紹介、食材・栄養について調べたことを、給食の時間に発表、点字による掲示。 〇学校ホームページの「声のたより」で紹介。
5	沼　津　聴　覚	【特別献立の提供】 〇テーマ「わが家の人気メニュー」 ・全校から募集し、給食で提供。 ・鶏の甘辛煮、ポテトとブロッコリーのマカロニサラダ、ワンタンスープ（今回採用出来なかったメニューは今後の給食で取り入れる予定。） ・掲示物により採用したメニューを紹介。
6	静　岡　聴　覚	【特別献立の提供】 〇高校生による和の給食コンテストで入賞した作品を提供（最優秀賞、優秀賞2点、入賞2点）。 〇栄養士による講話を実施（学校給食週間について）。
7	富　　　　　士	【給食週間・給食感謝の会の開催】 〇給食に携わる生産者、仲介業者、農協職員を招き、学部、課程ごとに会食及び集会を実施。 〇地元の郷土料理や地元の食材を使用した献立の提供。 〇栄養士とのTTによる授業の中で生徒が考えた献立を提供。 〇給食の会食の様子や感謝の会をＨＰや食育だよりで紹介。

令和元年度　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）
8	浜　名	【特別献立の提供】 〇調理員のおすすめ献立の提供。 〇お昼の放送で、献立を考えた調理員さんを紹介。 〇調理員の紹介掲示を給食委員会の生徒と作成し、食堂前に掲示。 〇調理室で給食を作っている様子と、子供たちが給食を食べている様子を動画で撮影し、各クラスで鑑賞。
9	浜　北	【特別献立の提供】 〇小学部６年、中学部３年、高等部３年のリクエスト献立 ・授業の中でバランスの良い給食メニューを考え献立を決定） 〇校長先生のリクエスト献立 ・校長先生が教員になった頃昭和６１年前後の給食 〇調理員さんのリクエスト献立 ・給食を作っている調理員さんがおいしいと思うおすすめ献立 〇高等部給食委員会による献立紹介。 〇給食だよりによる啓発。
10	浜　松	【特別献立の提供】 ・浜松市はブラジルとの交流が盛んな市なため、ブラジル料理を提供。（ごはん、牛乳、フランゴパッサリーニョ、コーンのサラダ、フェイジョアーダ）
11	藤　枝	【特別献立の提供】 〇高校生による和の給食コンテストの優秀賞作品献立の提供。 〇メニューを考案した高校生等と給食で交流。 〇メニューの紹介や使用した地場産物を展示。
12	東　部	【給食週間啓発活動】 〇「めざせ!!東特給食マスター」の実施。 ・毎月23日に、ふるさと給食として登場した郷土料理、地産地消の食材をクイズに出題。 ・食材に触れたり、においをかいだりできるようにミニトマトの実物、高等部が栽培したいちごの鉢植えを展示。
13	中　央	【特別献立の提供】 〇テーマ「だしを知ろう！」「給食総選挙」 ・ごはん、牛乳、鮭の塩焼き、即席漬け、具だくさんみそ汁（煮干しだし） ・ごはん、牛乳、鶏のてりやき、ふろふき大根（かつおだし）、すまし汁（かつお昆布だし）、いちご ・じゃこごはん、牛乳、茶わん蒸し（かつおだし）、大豆と野菜のさっぱりあえ、じゃがいものみそ汁（昆布だし） ・ごはん、牛乳、みそかつ、白菜のゆかりあえ、すまし汁（かつおだし）、ヨーグルトまたはプリン 〇毎日の献立内容の紹介やクイズを校内放送で実施。 〇昇降口前に給食週間の献立などの掲示、食材（かつお節、昆布、煮干し）の展示。
14	袋　井	【特別献立の提供】 〇先生方のおすすめ給食を実施。 〇高等部の保健給食員会による給食で使用した食材やおすすめポイントを紹介する昼の放送を実施。 〇学部の廊下や食堂前にその日のメニューのポスターを掲示。 〇最終日はセレクトランチ給食を実施。

令和元年度　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）
15	静岡北	【特別献立の提供】 〇高校生による和の給食コンテストの最優秀賞作品献立の提供。 〇受賞者と本校児童の給食による交流。 〇校内放送を使い、受賞者による献立の説明を実施。
16	西部	【特別献立の提供】 ・郷土の料理や高等部生徒のリクエスト献立を実施。 ・献立に関連した写真の掲示、地場産物の展示を実施。
17	御殿場	【「給食に感謝する会」の開催】 ・給食委員会、生徒会による「給食に感謝する会」の開催。 ・給食調理の様子を、クイズや調理器具紹介を交えて栄養教諭が紹介。 ・感謝の気持ちを表すための手作りのプレゼントを準備し、調理員一人一人に贈呈。
18	沼津	【特別献立の提供】 〇テーマ「県外の先生のふるさと給食」 〇掲示板や給食室前の扉に、ふるさとのおいしいもの、特産品等アンケートをとったものの写真を掲示。中学部放送委員会によるお昼の放送などで紹介。 〇児童生徒と同じ給食を教職員も全員で一緒に食べる日「みんなで給食」の日を開催。
19	清水	【特別献立の提供】 〇県外出身の先生方のふるさとの食べ物を給食で提供。 〇中学部給食委員会の放送及び資料で紹介。
20	吉田	【「給食を作ってくださる方に感謝する会」の開催】 ・高等部の給食委員会による会の「給食を作ってくださる方に感謝する会」の開催。 ・調理員さんへの感謝の言葉、プレゼントの贈呈。 ・栄養教諭、調理員より一言メッセージ。 ・給食用台拭きを洗濯してくれている中学部の生徒へ感謝状の授与。 ・牛乳パックのリサイクル活動について啓発。
21	掛川	【特別献立の提供】 〇テーマ「掛特食べリンピック2020～世界の料理を味わおう～」 ・オーストラリア、日本、ギリシャ、フランス、ブラジル料理の提供。 ・週間中の献立に、県産・市産食材を多く使用（日本の料理献立「麦ごはん、牛乳、サバの味噌煮、ピリ辛コンニャク、三平汁、ポンカン」で、市産の米・人参・コンニャク等を使用）。 〇掲示物等で特別献立を紹介。 〇実施後に、全校児童生徒による献立人気投票を実施。
22	東部 伊東分校	【児童生徒への啓発】 ・伊東の特産物である「アイランドルビートマト」を使った「アイランドルビートマトのミートソース」の調理手順を動画と写真で紹介。
23	東部 伊豆下田分校	【食育料理教室の開催】 ・下田市食生活推進委員会による食育料理教室を実施。 ・季節に合わせた野菜（自校で栽培したもの）、緑茶を使用。 ・お米農家による講話を実施。