

令和7年度 教育の日実施報告一覧

No.	市町村名	学校名 (施設名)	献立紹介	取組内容 (広報活動や食育等)	使用した地場産物について		料理名					学校給食写真
					地場産物名	特徴等	主食	主菜	副菜	汁物	その他	
1	新潟市	新潟市立関屋 中学校	新潟市産の梨の香りや食感、甘みが、白身魚のから揚げによく合います。かきのもとを使ったおひたしや、きのこの風味豊かな具たくさんの汁物、新潟市産の牛乳を使用したデザートを組み合わせた、ボリューム満点の献立です。	当献立に使用されている新潟市・新潟県の地場産物の紹介や、地場産物のよさについてまとめたデジタル資料を作成し、市内全小・中・特別支援学校で共有し、給食の時間における食に関する指導で活用しました。また、当日の献立は、学校のホームページで紹介しました。	梨 かきのもと きのこ	新潟市の南区や江南区で栽培されている梨を使って、特製ソースを作りました。普段は、デザートとしてそのまま食べる梨ですが、ソースの材料として使用することで、地場産物活用の幅が広がりました。また、南区産のかきのもとやきのこのなどの地場産物を献立に取り入れました。	ごはん	白身魚の梨ソースかけ	かきもとのおひたし	地場もんきのこたっぷり汁	牛乳 ミルクデザート	
2	長岡市	市内小中・特別 支援学校	地場産の里芋、えのき、れんこん、神楽南蛮みそを使用し、長岡のおいしい食材たっぷりの献立です。(里うさぎは一部学校のみ納品、それ以外は新潟県内産里芋使用)	・「当日の給食紹介」「お米が学校に届くまで」の配布用おたより作成 ・「お米」の食育動画作成 ※栽培記録、生産者へのインタビュー、クイズなど(動画はYouTube限定配信) ・生産者、副市長、教育委員会との会食(代表校1校) (会食会の記事が、市政だより12月号、新潟日報R7.11.12に掲載)	長岡産コシヒカリ 里芋(里うさぎ) 雪ん子えのき 大口れんこん	・里芋(里うさぎ) 冬毛のうさぎのように白くて丸いのが特徴 ・大口れんこん 肉厚でシャキシャキの歯ざわり	ごはん	大口れんこんのさくさくつくね	里うさぎ(里芋)のごまあえ	雪ん子えのきの南蛮みそ汁	牛乳	
3	三条市	市内小中学校	三条下田地区産の豚肉と三条でとれた野菜や新潟県でとれる食材をたっぷり使ったごはんが進むメニューを考えました。	給食時のPR放送、掲示資料の作成、給食だよりでの紹介	三条産コシヒカリ、豚肉、キャベツ、小松菜、さつまいも、かぶ、新潟県産たくあん、まいたけ、豆腐、大豆ペースト	下田地区の豚肉や大島地区の小松菜は年間を通して給食に活用しています。下田地区は県内有数のさつまいも産地で、甘みが強いのが特徴です。また、キャベツの生産量は県内でも上位に上がります。	ごはん(三条産コシヒカリ)	下田ポークのホイコーロー	たくあんのおかか和え	三条地場もん汁	牛乳	
4	柏崎市	柏崎市立瑞穂 中学校(柏崎市 北部地区学校 給食共同調理 場)	コシヒカリ(米山プリンセス)やマコモタケ、しいたけ、はちみつ等の6品目の地場産物を使用した献立。	・地域生産者や地場産物に関わる方(JAや柏崎市農林水産課や学校給食係の職員)との交流給食 ・給食だよりや給食時間の放送での広報活動	はちみつ	とても貴重な国産はちみつですが、まさか市内に、まさか本校学区内に養蜂場があり、おいしいはちみつを作ってくださっている地域の方がいらっしゃるとは知りませんでした。近所の方が大切に育ててくれたはちみつでドレッシングを作り、地場産の大根などの野菜とサラダにして有難くいただきました。	米山プリンセスのごはん	マコモバーグのてりやきソース	池田さんちのはちみつサラダ	季節野菜のみそ汁	牛乳	

No.	市町村名	学校名 (施設名)	献立紹介	取組内容 (広報活動や食育等)	使用した地場産物について		料理名					学校給食写真
					地場産物名	特徴等	主食	主菜	副菜	汁物	その他	
5	新発田市	新発田市学校給食紫雲寺共同調理場	<p>新発田市では「しばたの心継承プロジェクト」「食とみどりの新発田っ子プラン」に基づき、地場産物を取り入れ、食への感謝や故郷を愛する心を育む学校給食の実施に努めています。</p> <p>鶏肉の甘酒りんごソースの甘酒は、地元の味噌麹屋のもので、新発田のめぐみ汁には、地元酒蔵の酒かす、地場産野菜をたっぷり使っています。みそも、新発田市で作られたものを使用しました。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・新発田市統一献立として実施</li> <li>・給食だよりへの掲載</li> <li>・給食時の放送により地場産物の紹介</li> <li>・教育長、教育関係者の試食</li> </ul>	甘酒	<p>地元の味噌麹屋の甘酒を使用し、ごはんに合う甘酒りんごソースを作りました。</p>	新発田産コシヒカリのごはん	鶏肉の甘酒りんごソース	のり酢和え	新発田のめぐみ汁	牛乳	
6	小千谷市	小千谷市内全小中支援学校	<p>小千谷市の学校給食では、100%小千谷産のコシヒカリを使用しています。市内農家の皆さんが「子どもたちに日本一おいしく安全なコシヒカリを食べてもらいたい」との思いを込め、農薬と化学肥料を通常の半分に抑えて栽培した「特別栽培米コシヒカリ」です。</p> <p>主菜には「神楽南蛮つくねもち米蒸し団子」を提供しました。小千谷産もち米「わたぼうし」を使用し、「神楽南蛮みそ」を加えることで風味を生かし、食べやすく工夫しています。</p> <p>副菜は「カリフラワーのペペロンチーノ風」です。収穫量・出荷量ともに県内第1位を誇り、「白いダイヤモンド」と称される小千谷産カリフラワーを、オリーブ油とんにくで炒めて仕上げました。</p> <p>汁物は「小千谷の鉄カルみそ汁」です。地元の味噌会社が開発した鉄分とカルシウムを強化した「鉄カルみそ」を使用し、成長期に必要な栄養素を意識して摂取できるよう工夫しました。さらに、さつまいも・白菜・ねぎ・大根など地場野菜をたっぷり加えています。</p> <p>この「キラッと新潟米☆地場もん給食」を通じて、子どもたちに地場産物の魅力を知ってもらい、郷土への理解と愛着を深めてもらうことを願っています。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・もち米生産農家さんへの取材とインタビュー動画作成</li> <li>・給食時間の放送で紹介</li> <li>・学校のホームページに資料の配付と掲示</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・カリフラワー</li> <li>・もち米</li> </ul>	<p>カリフラワー→小千谷産の生産量は県内1位を誇ります。「白いダイヤモンド」と呼ばれ、小千谷を代表する野菜です。</p> <p>もち米→「わたぼうし」という品種で、越後製菓などの企業で加工米として使われています。粒に甘味があり、冷めても柔らかいのが特長です。</p>	ごはん	かぐら南蛮つくねもち米蒸し団子	カリフラワーのペペロンチーノ風	小千谷の鉄カルみそ汁	牛乳	
7	加茂市	加茂中学校(加茂市学校町共同調理場)	<p>加茂市産の生しいたけ、麴甘酒、近隣地域の野菜やきのこを使用したおかずとともに、七谷産新米コシヒカリのご飯を味わいました。</p>	<p>給食だより、献立や加茂の特産物の紹介スライド、掲示物、給食時間の放送</p>	コシヒカリ生しいたけ麴甘酒	<p>コシヒカリ…七谷地区は棚田で風通しがよく、粟ヶ岳の栄養豊富な雪解け水、昼夜の寒暖差があることから美味しい米ができます。</p> <p>生しいたけ…完全無農薬で、肉厚・香り豊かなしいたけです。</p> <p>麴甘酒…市内酒蔵が加茂産米で作った麴を使い、市内老舗割烹が仕込んだ麴甘酒です。飲む点滴と呼ばれるほどビタミンやミネラルが豊富で、砂糖代わりに使用すれば料理に優しい甘さが加わります。</p>	加茂産新米コシヒカリのごはん	県産しいらフライ甘酒ソース	発祥の地加茂マカロニサラダ	県産きのこ豚汁	牛乳	

No.	市町村名	学校名 (施設名)	献立紹介	取組内容 (広報活動や食育等)	使用した地場産物について		料理名					学校給食写真
					地場産物名	特徴等	主食	主菜	副菜	汁物	その他	
8	十日町市	十日町市立学校全校	究極の雪国とおかまち。そんな長い冬期間を越すための食材加工の知恵が詰まった献立です。里芋とその茎である「ずいき」を使ったみそ汁は、ずいきのシャキシャキした食感が他の食材の美味しさを引き立てます。うち豆を使ったポテトサラダは、普段のポテトサラダにうち豆の風味が調和した美味しい一品です。	・干しずいき農家さんへの取材と説明資料・動画作成 ・給食時間の放送で紹介 ・とおかまちメニューの日とのコラボ ・とおかまちメニュー新聞の掲示と配布 ・十日町市ホームページへの掲載	・干しずいき ・うち豆	【干しずいき】 収穫後3日程度乾かし、皮むき、編みこみ、天日干しの工程を経て、重量が約1/25になります。使用する時は水洗いし、そのままみそ汁等に使用すると食感が引き立ちます。 【うち豆】 乾燥させた大豆を水で戻して、石の上のせて木づちで打って乾燥させたもので、普通の大豆より火が通りやすいです。雪が多くて農作業ができない季節の大切な仕事で、栄養も豊富です。	ごはん (十日町産コシヒカリ)	麩のフライ ほっぼろ漬け ソース	うち豆入りポテトサラダ	里いもと干しずいき のみそ汁	牛乳	
9	見附市	見附市学校給食センター	・見附市では、市内8小学校区産ごとのお米5品種(にじのきらめき・コシヒカリ・瑞穂の輝き・こしいぶき・つきあかり)を子どもたちに提供しています。実施日当日は見附小学校区産つきあかりを使用しています。 ・汁は、見附の地場もんの里芋・にんじん・大根・長ねぎをタッブリ使ったみそけんちんです。 ・副菜は見附産小松菜たっぷりのおひたしです。 ・ふるさと見附の地場ものおいしさを味わってほしいこんだてになっています。	・給食日より、キラッと新潟米☆地場もん献立の紹介 ・放送原稿で、キラッと新潟米☆地場もん献立について紹介 ・米農家さんの精米の様子やメッセージ動画、給食センターでの炊飯の様子を動画で紹介	・見附市小学校区ごとに生産されたお米(見附小学校区産つきあかり) ・キャベツ・小松菜・にんじん・大根・れんこん・里芋・長ねぎ	・見附市では、市内8小学校区産ごとのお米5品種(にじのきらめき・コシヒカリ・瑞穂の輝き・こしいぶき・つきあかり)を子どもたちに提供しています。実施日当日は見附小学校区産つきあかりを使用しています。	見附小学校区産つきあかり	鯖のヤムニョムソースがけ	小松菜おひたし	見附産野菜のみそけんちん	牛乳	
10	村上市	村上市立岩船小学校 (岩船学校給食共同調理場)	岩船小5年生が収穫した岩船産コシヒカリのごはんの給食です。村上市の特産物の鮭を使い、秋を感じさせる紅葉焼きにしました。そして山北地区の郷土食のにたてもち、地場産野菜がたっぷり入った味噌汁です。地域の恵みに感謝していただきましょう。	・村上市統一献立として実施 ・給食日より、食育日より、放送資料 ・給食時間に紹介 ・掲示資料	・岩船産コシヒカリ ・にたてもち ・さつまいも ・ごぼう ・しいたけ	昔、山仕事の人たちは、山ごもりに持って行ったごはんが固くなったものを煮炊きして、棒状のもちにして食べました。昔の知恵から生まれた「にたてもち」を味わいましょう。	岩船小ごはん	鮭のもみじ焼き	さつまいも きんぴら	にたてもちのみそ汁	牛乳	
11	燕市	燕市東部学校給食センター	「飛燕舞」は、燕市産の特別栽培米コシヒカリで、「つばめっかるた」を通じて、子どもたちに浸透しており、馴染みの深い存在になっているお米です。また、燕市の農業は、少量多品目が特徴で、多くの種類の野菜を育てていることで知られています。たくさん燕のめぐみを味わえる献立です。	・給食・食育日より、掲示資料、給食時放送での紹介 ・学級での給食指導 ・市のHPIに掲載	飛燕舞(燕市特別栽培米コシヒカリ)、キャベツ、小松菜、ねぎ、さつまいも	「飛燕舞」は、化学合成農薬の使用回数と化学肥料を通常の5割以下に低減した燕市産の特別栽培米コシヒカリです。普段の給食では、「こしいぶき」を味わっていますが、この日は特別に、「飛燕舞」を味わいます。また、この時期にとれる旬の地場産物を取り入れることで、燕市では、たくさんの野菜が育てられていることを子どもたちに伝えます。	飛燕舞ごはん	車麩とかぼちゃの甘辛	じゃこおひたし	燕のめぐみ たっぷりみそ汁	牛乳	

No.	市町村名	学校名 (施設名)	献立紹介	取組内容 (広報活動や食育等)	使用した地場産物について		料理名					学校給食写真
					地場産物名	特徴等	主食	主菜	副菜	汁物	その他	
12	糸魚川市	市内小中特別 支援学校	味つけを工夫した主菜、地場野菜入りの具沢山の汁物などとともに、白いご飯がおいしく食べられる献立に仕上げた。	<ul style="list-style-type: none"> <li>給食時のPR放送</li> <li>給食だよりの紹介</li> <li>地場産物に関する掲示資料での紹介</li> <li>保護者給食試食会</li> </ul>	コシヒカリ しいたけ さつまいも 大根 白菜	<ul style="list-style-type: none"> <li>糸魚川産のコシヒカリは、雪解け水が豊富で風通しのよい地形で栽培されることから、甘くてもっちりとした食感が特徴である。</li> <li>主菜に地場産の生しいたけを使用。カレーにんにく醤油の下味をつけて唐揚げにし、食べやすく、白いご飯に合うようにした。</li> </ul>	ご飯	しいたけと豚肉の唐揚げ	さざ波ヒスイサラダ	さつまいものごまみそ汁	牛乳	
13	妙高市	妙高市立新井 小学校	妙高市産のコシヒカリと、旬の食材を使用したごはんにおかずを組み合わせることで、ごはんも、おかずもおいしく味わうことができるようにした。	<ul style="list-style-type: none"> <li>地元の農家と連携した動画「妙高のお米づくりの一年」作成し、給食時間に視聴</li> <li>※給食時間に担任から子どもたちの実態に合わせて声掛けをする案を提示</li> <li>家庭配付用たよりで周知</li> <li>学級用たよりの配付</li> </ul>	かんずり、 みそ、 長ねぎ	<ul style="list-style-type: none"> <li>妙高市特産の調味料、かんずりと地場産の長ねぎと、地元の味噌屋のみそを組み合わせ鶏肉にからめて焼き、風味の良い主菜となった。</li> </ul>	ごはん	鶏肉のかんずりねぎみそ焼き	野菜と大豆のごまマヨあえ	里芋の味噌汁	牛乳	
14	五泉市	五泉小学校	化学的に作られた肥料や農薬を使わずに、環境への負担をできる限り減らした有機農業による五泉市産コシヒカリを給食で提供しています。	<ul style="list-style-type: none"> <li>児童玄関に献立紹介を掲示</li> <li>県教育長、市教育長と児童との会食</li> <li>給食委員会による昼の放送紹介</li> <li>給食時間に食に関する指導の実施</li> </ul>	有機農業の米、 アロニア、 椎茸、 れんこん、 だいこん、 さといも、 みそ	<ul style="list-style-type: none"> <li>チキンソテーのソースには、スーパーフードとして知られるアロニアベリーを使用しました。五泉市自慢の五泉美人れんこんをサラダに、きぬおとめ(さといも)を豚汁に入れました。五泉の秋の味覚たっぷりの給食です。</li> </ul>	有機農業のごはん	チキンソテーアロニアソース	こんこんの和風サラダ	五泉いもいもなかよし豚汁	牛乳	
15	上越市	上越市立中郷 小学校	上越で昔から食べられてきたサメとずいきを使用した。みそ汁には地元でとれたさつまいもを入れた。	<ul style="list-style-type: none"> <li>給食だよりで地場産野菜を紹介した。</li> <li>健康委員会の児童が給食放送で献立について説明した。</li> <li>給食掲示板で地場産野菜の農家さんを紹介した。</li> </ul>	米 ずいき さつまいも	<ul style="list-style-type: none"> <li>米は上越産のつきあかり。ずいきは昔から食べられてきた保存食。さつまいもは地元の農家さんの畑で生産されたもので、3年生が収穫体験で掘り起こしを手伝った。</li> </ul>	ごはん	サメたれかつ	ずいきのいために	なかごうやさいのみそ汁	牛乳	

No.	市町村名	学校名 (施設名)	献立紹介	取組内容 (広報活動や食育等)	使用した地場産物について		料理名					学校給食写真
					地場産物名	特徴等	主食	主菜	副菜	汁物	その他	
16	阿賀野市	安田学校給食センター(安田小学校、堀越小学校、安田中学校、笹神中学校)、京ヶ瀬学校給食センター(京ヶ瀬小学校、安野小学校、京ヶ瀬中学校)、水原小学校、笹岡小学校、神山小学校、水原中学校	新米の阿賀野市産有機米コシヒカリがよりおいしく味わえる献立です。豚汁は、地場農産物に加え、味噌や酒粕も市内で製造されたものを使用し、地域の魅力が詰まった一杯になっています！	各学校が給食だよりや給食時の放送で紹介。市が保護者向けに、学校給食通信(給食に関するニュースレター)を配信して紹介。	有機米コシヒカリ、里芋、白菜、人参、ピーマン、玉ねぎ、酒粕、牛乳、みそ など	阿賀野市は、令和7年7月20日にオーガニックビレッジ宣言を行いました。「持続可能な農業の推進」を目指し、学校給食への有機農産物の活用を進めています。	ごはん (阿賀野市産有機米コシヒカリ)	阿賀野市産ピーマンと玉ねぎのメンチカツ	昆布和え	阿賀野の自慢酒粕豚汁	牛乳	
17	佐渡市	佐渡市立南佐渡中学校(南佐渡学校給食センター)	今年度より南佐渡中と赤泊中の統合とともに給食センターも1つに統合しました。この1年を通して南佐渡中学校区の3地区(小木・羽茂・赤泊)の食材を活用した献立作りを行い、それぞれの地区のよさをアピールしてきました。今回は、小木のさつまいも、羽茂の柿、赤泊の酒(酒粕)というそれぞれの地区の特産品を生かした献立作りをしました。	・献立表、給食ひとくちメモでの紹介 ・小木小の児童が収穫したさつまいもを給食に使用 ・各小学校で「朱鷺と暮らす郷 認証米」の紹介(11月中) ・南佐渡中で地場産物についての給食指導 ・佐渡市Instagram、X、Facebookへ掲載	・米(朱鷺と暮らす郷 認証米) ・牛乳 ・わらさ ・酒粕 ・柿 ★さつまいも	小木半島はさつまいもの産地です。高台の地区では水がうまく供給できないことから、水が少なくても栽培できるさつまいもの栽培が行われました。小木半島は海底火山で形成されているため、岩石が掘りやすいことから、がけを掘って室をつくりさつまいもを保管しています。	ごはん	わらさの酒粕焼き	柿の白あえ	さつまい汁	牛乳	
18	魚沼市	市内全小中学校	有機栽培の魚沼産コシヒカリは、市が提供しました。おかずや汁物は、昔から親しまれているメニューや郷土料理を取り入れた、魚沼市の「おいしい」を集めたメニューです。	・市農政課の事業で、有機栽培米の提供 ・古くから市内で親しまれてきているメニューや郷土料理を取り入れた、市内統一献立の実施 ・給食時の放送や掲示等で、有機栽培についての説明 ・米生産者からのお話や質問タイムの設定	★有機栽培魚沼産コシヒカリ 大根、えのきたけ、さといも、ねぎ、米粉、みそ	「有機栽培魚沼産コシヒカリ」は、私たちが住んでいる地域の土壌の負担を減らし、より安心安全な魚沼のお米を届けようと、農家の方がたくさんの工夫や手間をかけ、栽培しています。通常のコシヒカリよりも大粒で粘りが強いのが特徴です。	有機栽培魚沼産コシヒカリ	チキンみそカツ	からしなます	山汁	牛乳	
19	南魚沼市	南魚沼市全小、中、総合支援学校、県立小出特別支援学校(大和学校給食センター、六日町学校給食センター、塩沢学校給食センター、中之島小学校、石打小学校、上田小学校)	南魚沼市にはコシヒカリのほかにもたくさんのお宝食材があります。今回は、もち豚や八色しいたけをはじめとする南魚沼市の食材をたくさん使った給食を実施することで南魚沼の「食」の魅力(お宝)を知ってほしいという思いが込められています。	・給食だよりでの紹介 ・南魚沼の地場もん(お宝食材)の資料作成と教室掲示 ・給食時間の放送での紹介	もち豚、八色しいたけ、えのきたけ、大豆、甘酒、みそ、かぐら南蛮みそ、ねぎ、きゃべつ、さつまいも、油揚げ	・もち豚は、空気や水がおいしい南魚沼で育った肉質が柔らかく臭みが少ない豚肉。 ・八色しいたけは、南魚沼の気候を活かし作られたた良質で肉厚なしいたけ。	ごはん	もち豚ときこのふるさと煮	南魚沼の恵みサラダ	秋野菜のピリ辛みそ汁	牛乳	

No.	市町村名	学校名 (施設名)	献立紹介	取組内容 (広報活動や食育等)	使用した地場産物について		料理名					学校給食写真
					地場産物名	特徴等	主食	主菜	副菜	汁物	その他	
20	胎内市	胎内市学校給食センター	胎内市の特産品である米粉をから揚げの衣として使用し、地場産のまこもたけ、人参、玉ねぎを使った子どもたちの好きなカレー風味のあんをかけました。副菜は、地場産のサラダかぶときくらげをメイン食材とし、ツナを加えて食べやすくしました。みそ汁には、なめこ、旬の地場産白菜と長ねぎを具材として、地元のみそで味付けをしました。	<ul style="list-style-type: none"> <li>株式会社メフォス提案による学校給食プロジェクト「シェフズランチ」コラボ献立(銀座ろくさん亭の館野シェフ考案の献立を給食で提供)</li> <li>シェフとの交流会を小学校にて実施(調理実習・会食)</li> <li>献立についての動画作成、全受配校で視聴</li> <li>「ひとくちメモ」の作成、給食委員会等による校内放送</li> <li>こんだて予定表への記載</li> <li>株式会社メフォス作成のたより配付</li> </ul>	胎内市産コシヒカリ・米粉・まこもたけ・人参・玉ねぎ・サラダかぶ・きくらげ・白菜・みそ・長ねぎ	日本で初めての微細米粉製造専用工場が建設されたことを記念する11月17日「胎内市微細米粉発祥記念日」にあわせて提供しました。	ごはん	白身魚(さめ)の釈迦酢あんかけ	サラダかぶのごまあえ	白菜なめこ汁	牛乳	
21	聖籠町	聖籠町立山倉小学校 (聖籠町学校給食共同調理場)	聖籠町で今年収穫された新米のコシヒカリ、聖籠町の砂地で育った砂里芋、聖籠町で育った大豆とその大豆から作られる豆腐やみそを使っています。鮭は、新潟県で水あげされたものを使い、県産のたくあんを使った和風タルタルソースをかけました。新潟県と聖籠町の恵(めぐみ)いっぱい献立です。	<ul style="list-style-type: none"> <li>献立表、食育だよりに掲載。</li> <li>給食時間の放送で献立を紹介。</li> <li>給食調理場のホームページで紹介。</li> </ul>	米(コシヒカリ) 砂里芋 大豆 みそ 豆腐	今年の聖籠町産のコシヒカリは、1等米100%です。聖籠町の砂地で育つ「砂里芋」は、聖籠町自慢の里芋です。きめが細かく、煮くずれしにくい特徴があります。給食では、聖籠産の大豆を使っています。大豆として使うだけでなく、加工品のみそや豆腐、大豆ペーストも使用しています。	ごはん	鮭の米粉フライ 和風タルタルソース	せいらうの豆ごまあえ	さりいもと岩船のみそ汁	牛乳のり	
22	弥彦村	弥彦小学校	弥彦村の地場農産物をそれぞれの献立に取り入れた。	<ul style="list-style-type: none"> <li>伊彌彦米贈呈式</li> <li>弥彦村広報取材</li> <li>給食委員会による食育クイズ</li> </ul>	伊彌彦米(特別栽培米コシヒカリ) 弥彦のりんご(ふじ)	「伊彌彦米」は弥彦村ふるさと納税協会のみなさんから子どもたちのためにいただいた特別栽培米コシヒカリで、甘みがありモチモチしている。また、弥彦のりんごは収穫量が少ないが、「ふじ」をサラダに入れ、甘味と酸味シャキシャキ感を味わった。	伊彌彦米	鶏肉の伊彌彦じょうゆ焼き	弥彦りんご入りカラフルサラダ	きのこと里いもの手作りみそ汁	牛乳	
23	田上町	田上町学校給食共同調理場	今年度は、羽生田小学校3年生が総合学習で作成した梅干しを給食に使わせていただきました。調理場で種をとってミキサーにかけ、砂糖やみりん、しょうゆを味を見ながら入れて、特製ソースを作り、鶏肉のからあげにかけました。	<ul style="list-style-type: none"> <li>食育だよりでの紹介</li> <li>梅干しと地場産物の紹介ポスターの作成、掲示</li> <li>小学校ランチルームでの給食指導</li> <li>給食放送での紹介</li> </ul>	梅(梅干し)	田上町の児童生徒は、小中学校の授業で越の梅から梅シロップや梅ジュースを作る調理実習をしています。今年度は総合学習の中で児童が作った梅干しを給食に使用し、田上町の児童生徒においしく食べてもらえるメニューを考えました。	ごはん(新米コシヒカリ)	鶏肉の梅ソースかけ	れんこんサラダ	田上のうんめえ汁	牛乳	

No.	市町村名	学校名 (施設名)	献立紹介	取組内容 (広報活動や食育等)	使用した地場産物について		料理名					学校給食写真
					地場産物名	特徴等	主食	主菜	副菜	汁物	その他	
24	阿賀町	町内全小中学校(津川給食センター、鹿瀬給食センター)	生産者と連携し、11月に使用可能な地場産物をなるべく多く取り入れた。お米は9月に収穫された阿賀町産コシヒカリ「みかわ稲穂の舞」を使用した。	食育だよりに掲載し、家庭への啓発を行った。また、作成した食育だよりを拡大印刷し、掲示資料として活用した。当日は、給食時間にひとくちメモで使用した地場産物等について説明した。	米、甘酒、味美菜、人参、えごま、白菜、大根、里芋、ねぎ、みそ	阿賀町の給食では阿賀町産コシヒカリ「みかわ稲穂の舞」を使用している。昨年度まで三年連続モンドセレクション優秀品質金賞を受賞しているお米である。味美菜は小松菜とチンゲンサイを掛け合わせた野菜である。地元生産者「さゆり会」が生産し、給食の食材として届けてくれている。	ごはん(阿賀町産コシヒカリ「みかわ稲穂の舞」)	白身魚の甘酒チリソース	えごま入りきりざい	奥阿賀の地場産みそ汁	牛乳	
25	出雲崎町	出雲崎町立出雲崎中学校	児童生徒が作った米とさつまいもと、出雲崎産の野菜たっぷりの郷土料理たら汁を取り入れた献立です。	11/17~25の1週間を「キラッと新潟米☆地場もん献立週間」とし、出雲崎産、県産の特産品や郷土料理を多く取り入れた週間としました。児童生徒が作った米とさつまいも、出雲崎産の野菜たっぷりの献立を提供しました。	米、さつまいも	出雲崎小学校5年生が作った米「星ピカリ」 出雲崎中学校1年生と3年生が作ったさつまいも	出雲崎小5年生米「星ピカリ」	和風ミートローフ特製梅みそ~す	出中さつまいものごまじゃこあえ	出雲崎たっぷりたら汁	牛乳	
26	湯沢町	湯沢町立湯沢中学校(湯沢町学校給食センター)	湯沢町で栽培された野菜と湯沢町の酒蔵の酒粕を使用した「地場もんみそ汁」、湯沢町の郷土料理である「からしなます」を取り入れた。	給食だより、昼の放送にて、献立について紹介した。	湯沢町産コシヒカリ、酒粕	湯沢町の給食はすべて湯沢町で生産されたお米を使用している。また、湯沢町では、おいしいお米ときれいな水を活かした酒造りも行われている。今回は、受配校が町探検などで訪れる、酒蔵の酒粕をみそ汁に使用した。	ごはん	もち豚ときこのふるさと煮	からしなます	地場もんみそ汁	牛乳	
27	津南町	津南町立上郷小学校	津南町は、「オーガニックビレッジ宣言」をし、有機農業に地域ぐるみで取り組み、環境に優しい町づくりをしている。町より提供された有機米コシヒカリを中心に、津南町の食材をたっぷり使った給食を提供した。	・有機栽培米生産者への取材 ・給食だより~キラッと新潟米☆地場もん献立特別号~の配布 ・資料を掲示 ・給食時間の放送	米、キャベツ、人参、さつまいも、大根、なめこ、ねぎ	津南のきれいな水、寒暖差のある気候、手間をかけた土づくりにより、おいしい有機米や野菜、きのこが栽培されている。	津南産有機米ごはん	メバルの雪下人参ソース焼き	高原キャベツのいそ香あえ	津南たっぷり汁	牛乳	

No.	市町村名	学校名 (施設名)	献立紹介	取組内容 (広報活動や食育等)	使用した地場産物について		料理名					学校給食写真
					地場産物名	特徴等	主食	主菜	副菜	汁物	その他	
28	刈羽村	刈羽村立刈羽小学校	刈羽産コシヒカリを主食に、トマト、ブロッコリー、児童が収穫したさつまいもを使用した刈羽村の魅力たっぷりな献立です。	・給食だよりの発行 ・生産者へのインタビュー動画によるPR ・栄養教諭による昼の放送やHPによる献立の紹介	刈羽産コシヒカリ、 トマト、 ブロッコリー、 さつまいも	刈羽村の給食では、地元の生産者の方の思いや協力を得て、刈羽産コシヒカリ100%のお米を使用しています。また、刈羽村役場では、給食用の野菜を栽培しています。今回汁物に使用したさつまいもは、役場の畑で小学校児童が収穫したものです。トマトやブロッコリーは、日頃から子どもたちがお世話になっている地元の生産者の方が栽培した村の特産物です。	ごはん (刈羽産コシヒカリ)	トマトとチーズの卵焼き	ブロッコリーサラダ	秋の味覚汁	牛乳	
29	関川村	関川村立関川小学校 (関川村学校給食共同調理場)	村上伝統食品「にたてもち」と秋の恵みをたっぷりいただきます。	●郡市統一メニュー ●郡市で協力した取り組み ・食育だよりの掲示 ・にたてもちについての掲示 ●給食ひとくちメモ	にたてもち	村上市旧山北町発祥の伝統食「にたてもち」をみそ汁に使いました。(郡市統一メニューを一部変更して実施しました)	ごはん	たらのもみじ焼き	さつまいものきんぴら	にたてもちの豆乳みそ汁	牛乳	
30	県立	新潟よつば学園	全ての料理に県産・新潟市産の食材を使用しました。主菜のソースには、雪下人参ペースト・県産甘酒を使用しました。人参・もやし以外は全て新潟県産新潟市内産の食材を使用でき、特色ある給食に繋がった。	・11月の給食だよりに記載し取組を紹介。 ・給食時間に本日の特別メニューをテーブル12箇所、各テーブルへ巡回し説明した。 ・翌日、食堂内と食堂前廊下に掲示し、特別メニューを振り返れるようにした。 ・学校HPに掲載予定。	ほうれん草、 小松菜、大根、 ごぼう	新潟市産の小松菜、大根、ごぼう、ほうれん草、厚揚げや、新潟県産の蓮根、牛蒡、里芋、かきのもとを使用。	ごはん	ますの甘酒みそマヨ焼き	菊のごまびたし	新潟うまいもん汁	牛乳	
31	県立	東新潟特別支援学校	しっとりなめらかで甘い芋ゼンヌと、柔らかくて甘味のあるやわ肌ねぎをみそ汁に取り入れて、旬の食材を味わえるようにしました。また、カルシウムや鉄を豊富に含む旬の小松菜を和え物にして、シャキシャキとした食感を楽しめるように工夫しました。	○給食だよりの紹介。 ○中学部で地場産野菜について興味や知識を深める食育授業の実施。 ○新潟の食材や特産品を紹介する掲示物の作成。	小松菜 さつまいも やわ肌ねぎ	芋ゼンヌ:しっとりなめらかで甘いやわ肌ねぎ:柔らかくて甘味がある小松菜:カルシウムや鉄を豊富に含む	コシヒカリごはん	新潟からあげ	小松菜の和風サラダ	さつまいもとやわ肌ねぎのみそ汁	牛乳	

No.	市町村名	学校名 (施設名)	献立紹介	取組内容 (広報活動や食育等)	使用した地場産物について		料理名					学校給食写真
					地場産物名	特徴等	主食	主菜	副菜	汁物	その他	
32	県立	月ヶ岡特別支援学校	おいしいお米と、地場産食材の良さを感じられるような献立です。主菜のタレには、生徒が校外学習で関わった「えちごいちみそ」さんの味噌が使われました。また和え物には地元県産地域の農産物、生徒と一緒にガク取りをした「さく」をたっぷりを使い、地域愛育む和え物を提供しました。自然の恩恵や地域の生産者とのつながりに気づくよう学びながらできた献立です。	・給食日より・掲示物・給食時間の放送 ・和食「郷土食と私たちの新潟の米」をテーマの1部にし食育授業を行いました。また生徒と一緒に、給食で使用する地場産野菜(かきのもと)のガク取り作業を行い、より深く地域の食べものについてふれました。	菊、キャベツ、きゅうり、小松菜、人参、大根、ねぎ、車麩	県央地域をはじめ、県内産の取れたて旬の食材をたくさん使用しました。主菜の鶏肉にかけたタレは、高等部の生徒が校外学習に行った際に、見学先の味噌蔵で教えていただいた「はちみつ味噌」です。	ごはん	とりのはちみつみそダレ	きつかあえ	さんじょうのめぐみ汁	牛乳	
33	県立	高田特別支援学校白嶺分校	地元で作られているお米を中心に、糸魚川産の里芋をグラタンにし、郷土料理であるおぼろ汁をつけました。秋が旬のリンゴをデザートにつけました。	給食日より「和食の日」を紹介しました。昔から続く食べ方や季節の食材を大切に作る心、和食の良さを知り、守っていくことの大切さを全校生徒職員に呼び掛けました。	里芋、ねぎ	新潟県は里芋の主要な産地ですが、糸魚川でも栽培、消費されています。煮物料理によく使いますが、今回はグラタン料理にさせていただきました。ねぎは、おぼろ汁の中に入れて、薬味として使いました。	ごはん	里芋のみそグラタン	磯和え	おぼろ汁	牛乳 リンゴ	
34	県立	村上特別支援学校	村上市の特産品や地場産物をたくさん取り入れた献立にしました。副菜には「菊」、「キャベツ」を、汁物には「岩船麩」、「白菜」、「大根」、「長ねぎ」を使用しました。季節の野菜も、たくさん取り入れました。	キラッと新潟米☆地場もん献立を特集した食育便りを作成し、家庭に配布しました。また、PR食材である、岩船麩を作っている様子を撮影した動画と、岩船麩を紹介するパワーポイントを作成し、各クラスで、給食前に、事前指導を行いました。	岩船麩	おまんじゅうのような独特な形をしています。つるりとした食感の中に、しっかりととしたコシがあり、淡泊な味は、昔から親しまれてきました。村上市岩船地域の特産物で、現在では、2店舗でしか作られていません。	ごはん	鶏肉の甘酒ソース	彩り和え	岩船麩と秋野菜のみそ汁	牛乳	
35	県立	上越特別支援学校	上越市は、古くから「さめ」を食べる文化があったこと、そして発酵に適した気候で、現在では「発酵のまち上越」とよばれていることから、地元醤油店が作った醤油麹とさめを合わせた料理を提供しました。また、汁ものは、地元豆腐店が作ったおぼろ豆腐を使い、郷土料理のおぼろ汁にしました。	・給食日より、取組と料理についての紹介 ・給食時に、上越の食文化や食材について、児童生徒に写真を見せながら説明	①醤油麹 ②おぼろ豆腐	①醤油麹を使用することで、さめの身が油で揚げてもしっとり柔らかくなります。 ②おぼろ豆腐は、柔らかく、豆の味が濃厚なので、だしのきいたお汁にぴったりです。	ごはん	さめの醤油麹揚げ	ごまみそ和え	おぼろ汁	牛乳	

No.	市町村名	学校名 (施設名)	献立紹介	取組内容 (広報活動や食育等)	使用した地場産物について		料理名					学校給食写真
					地場産物名	特徴等	主食	主菜	副菜	汁物	その他	
36	県立	小出特別支援学校	豊富な雪解け水と昼夜の寒暖差などの南魚沼の恵まれた気候風土によって生み出されたおいしい食材をたくさん取り入れた給食です。	・生産者の方のメッセージ等を掲載した掲示物の掲示 ・お昼の放送での生徒による献立説明 ・栄養教諭による給食クイズの実施 ・栄養教諭による給食の時間における食に関する指導	豚肉、しいたけ、甘酒	南魚沼市の気候や豊富な雪解け水を活かして、やわらかさや甘さなどが引き出された良質でおいしい食べ物です。	ごはん	もち豚ときのこのふる里煮	南魚沼の恵みサラダ	秋野菜のピリ辛みそ汁	牛乳	
37	県立	佐渡特別支援学校	海産物、農産物、果物など資源が豊富な佐渡産の食材をふんだんに使った献立です。	・給食時間の放送でキラッと新潟米☆地場もん献立を紹介 ・給食だより、食育だより、校内掲示板での紹介 ・JAさんとの米ふれあいスクールでの地場産の米を使った調理実習 ・佐渡市のInstagramでの献立紹介	かじき、甘酒	・秋から冬にかけて水揚げされる佐渡のかじきは、日本海の荒波の中で育ち、脂のりがよいのが特徴です。 ・海洋性の気候で四季に富んでいる佐渡の環境で作られた、酒造り用の米から作られた甘酒です。	ごはん	かじきの甘酒みそ焼き	トキ色サラダ	米粉すいとん汁	牛乳 佐渡が島みかん	
38	県立	江南高等特別支援学校	新潟県産の農作物を取り入れた献立を委託業者に要望した。	「給食だより」へ掲載する。 「学校のホームページ」に掲載する。 「校内放送」で給食時に献立や産地などについて説明する。	米 豆腐(大豆) もやし 長葱 人参 車麩 つきこんにやく キャベツ 梨 大根 玉子焼き	新潟県内各地でとれた旬の農作物を取り入れました。(例えば、三条市の特産物の車麩や梨など)地場産野菜を使用した健康的な献立になりました。	ごはん	鰯カツ 玉子焼き	ごま和え 扇麩煮 ぜんまい煮	みそ汁	牛乳 梨	
39	県立	五泉特別支援学校	化学的に作られた肥料や農薬を使わずに、環境への負担をできる限り減らした有機農業による五泉市産コシヒカリを給食で提供しています。	給食だより、給食ひとくちメモによる周知 献立紹介、地場産物についての校内掲示 給食時間における食に関する指導の実施	有機農業の米、アロニア、椎茸、れんこん、だいこん、さといも、みそ	チキンのソースには、スーパーフードとして知られるアロニアベリーを使用しました。五泉市自慢の五泉美人(れんこん)をサラダに、きぬおとめ(さといも)を豚汁に入れました。五泉の秋の味覚たっぷりの給食です。	有機農業のごはん	チキンのアロニアソース	こんこんの和風サラダ	五泉いももなかよし豚汁	牛乳	

No.	市町村名	学校名 (施設名)	献立紹介	取組内容 (広報活動や食育等)	使用した地場産物について		料理名					学校給食写真
					地場産物名	特徴等	主食	主菜	副菜	汁物	その他	
40	県立	はまなす特別 支援学校	マコモタケ、しいたけの食感と味がアクセントになるマコモバーグ、味わうとほんのりはちみつが感じられるサラダ、季節野菜のうまみたっぷりのみそ汁。地元生産者がこだわりをもって栽培、生産した自慢の食材を使用し、その食材の特徴を生かせるように工夫した献立です。	柏崎市統一献立として実施し、給食だよりの配付、掲示資料を作成して児童生徒、保護者に紹介しました。当日は、給食時に食材についてのクイズなどをして、地場産食材に親しみがもてるように働きかけました。	マコモタケ しいたけ はちみつ さつまいも	「柏崎地場特産品」に認定され親しまれているマコモタケ、地域の湧き水を使用して栽培される肉厚しいたけ、柏崎の花々から集められたやさしい風味のはちみつ、栽培に適した砂丘地に育つさつまいも、生産者の方が柏崎の豊かな自然環境と向き合われ、こだわりをもって栽培・生産されている食材です。	ごはん(米山 プリンセス)	マコモバーグ の照り焼き ソース	池田さんちの はちみつサラ ダ	季節野菜のみ そ汁	牛乳ミニゼ リー	
41	国立	新潟大学附属 新潟小学校	新潟市産の大根、小松菜を使用した献立です。	・大根農家の方の紹介を動画を作成、視聴。 ・大根農家の方を紹介する掲示物を作成、掲示。 ・給食時間に児童が献立の紹介をする資料を作成し、各クラスに送付。	大根(新潟市 産)	新潟市赤塚地区では、砂丘地区を活かした大根の栽培および、加工(漬物、切り干し大根)が盛んである。砂丘地で栽培される大根は、肌が白くきめが細かいのが特徴。	ごはん	ほっけの塩焼 き	小松菜のごま ねーずあえ	大根入りキム チ豚汁	牛乳	
42	国立	新潟大学附属 長岡小学校(中 学校)	地場産物の大口れんこんを使用したみそ汁	・キラッと新潟米☆地場もん特別献立の実施(地場産神楽南蛮みそを使用した鶏のから揚げ、大口れんこんをつかったみそ汁) ・給食時に放送で紹介	神楽南蛮みそ 大口れんこん	長岡産の神楽南蛮を使った、ピリッとした辛味が特徴のkokのあるみそです。大口地区で作られているシャキシャキした食感とやさしい甘みが特徴のれんこんです。	ごはん	鶏の神楽南蛮 ソース	磯香あえ	れんこんのみ そ汁	牛乳	
43	国立	上越教育大学 附属小学校	上越産キャベツを使用した地場もんとん汁と、上越産米「つきあかり」の白ごはんを提供した。畑と田んぼの恵みがそろう献立とし、新米のおいしさと、地場産野菜の良さを感じられる給食とした。	・給食だよりの取組掲載 ・児童や保護者がみることができるクラスルーム(給食クラス)に資料を添付し、給食時間に各学級の大型テレビに映し、学級担任が食指導した。	キャベツ	地場産野菜が学校給食に安定して供給されている点も含め、地域農業と給食のつながりを児童生徒に伝えることができました。	ごはん	さんまの塩こ うじ焼き	もやしとほう れん草ののり ずあえ	地場もんとん 汁	牛乳	

No.	市町村名	学校名 (施設名)	献立紹介	取組内容 (広報活動や食育等)	使用した地場産物について		料理名					学校給食写真
					地場産物名	特徴等	主食	主菜	副菜	汁物	その他	
44	国立	上越教育大学 附属中学校	米は上越産つきあかり。上越で生産されたキャベツを使った地場もん豚汁で、白いごはんがおいしく食べられる献立です。	・上越産キャベツの魅力をチラシで紹介 ・献立内容を昼の放送で紹介	米・キャベツ	上越産キャベツの甘みが出て、やさしい豚汁に仕上がった。	ごはん(上越産米つきあかり)	さんまの塩麹焼き	小松菜のごまあえ	地場もん豚汁	牛乳	
45	国立	新潟大学附属 特別支援学校	県内市内産の地場産物を多く取り入れた献立です。新潟市のブランドさつまいも「いもジェンヌ」をみそ汁に取り入れました。	・地場もん献立について献立表で紹介 ・使用する地場産物のイラストと名前を掲示 ・「いもジェンヌ」を掲示板で紹介	さつまいも しいたけ 小松菜 キャベツ れんこん	さつまいも:新潟市西区の砂丘地帯で栽培されるいもジェンヌ(紅はるか)は、しっとりした食感と甘さが特徴です。	ご飯	しいたけ入り メンチカツ	小松菜サラダ	さつまいもの みそ汁	牛乳	