

令和7年1月「鹿児島をまるごと味わう学校給食」実施予定(抜粋)

| 市町村名 施設名 | 期 日 | 献立名 | 主な使用食材 | 学校給食週間中の関連行事及び取組内容 |
|-------------------------------|-------------------------------|---|---|--|
| 鹿児島市 中央/谷山 学校給食 センター | 1月23日 (木)～ 1月29日 (水) | ①発芽玄米入りごはん ②牛乳 ③黒豚丼の具 ④野菜のツナ炒め | ①米 ②牛乳 ③黒豚肉 こんにゃく 小松菜 有機にんじん 深ねぎ たけのこ ④ブロッコリー キャベツ もやし にんじん かつお | 受配校(32校) 放送資料と掲示資料の配布 向陽小 青果市場との交流会 星峯東小 給食に関する児童作文の放送 広木小, 東谷山小, 吉野東中, 伊敷中, 清和小, 西陵中 栄養教諭による食に関する指導 |
| 鹿児島市 郡山 学校給食 センター | 1月22日 (水) | ①ごはん ②牛乳 ③豚肉のみそ煮 ④小松菜のおかか炒め ⑤ぼんかん | ①米 ②牛乳 ③豚肉 焼酎 豆腐あげ 大根 にんじん ごぼう 麦みそ 黒糖 ④小松菜 キャベツ かつおぶし ⑤ぼんかん | 南方小 食に関する標語掲示 花尾小, 郡山小 児童による食に関する取組の実施 郡山中 栄養教諭による食に関する指導 センター 地域の食材・郷土料理についての資料配布 |
| 鹿児島市 喜入 学校給食 センター | 1月20日 (月) | ①ごはん ②牛乳 ③サンクローニ ④ふるさとたっぷりけんちん汁 | ①米 ②牛乳 ③豚肉 さつまいも 黒酢 ④大根 里芋 にんじん 深ねぎ 小松菜 豆腐 | 瀬々串小 お茶とのふれあい事業, 栄養教諭による食に関する指導 喜入小 食に関する本の読み聞かせ 前之浜小, 一倉小 給食に関わる方々への感謝のメッセージ作成 生見小 全校給食 |
| 鹿児島市 紫原 小学校 | 1月21日 (火) | ①ごはん ②牛乳 ③鶏の照り焼き ④紅白なます ⑤あおさ汁 | ①米 ②牛乳 ③鶏肉 ④大根 にんじん ⑤あおさ えのきたけ にんじん もやし じゃがいも ねぎ | 桜島大根の重量当てクイズ, 給食おみくじ 技師との交流給食 栄養教諭による食に関する指導 展示物や給食の道具を展示 |
| 鹿児島市 星峯 中学校 | 1月20日 (月) | ①ごはん ②牛乳 ③きらす汁 ④ヒルアギ ⑤みかん | ①米 ②牛乳 ③おから 厚揚げ ごぼう 大根 にんじん 葉ねぎ 麦みそ ④豚肉 にんじん キャベツ 干しいたけ さつまあげ 葉にんにく ⑤みかん | 給食週間等についての掲示物の展示 給食だより等を活用した郷土料理や食文化の継承についての啓発 給食時の校内放送による郷土料理, 地場産物についてアナウンス |
| 日置市 日置南 学校給食 センター | 1月24日 (金) | ①麦ごはん ②牛乳 ③豚さつま ④おひさまみそ ⑤ぼんかん | ①米 ②牛乳 ③豚肉 さつまいも にんじん 大根 ④粉茶 麦みそ 茶うけみそ ⑤ぼんかん | 日吉学園 給食に関する標語作り・掲示 永吉小, 花田小, 伊作小, 和田小, 吹上中 委員会児童生徒による校内放送 花田小, 日吉学園 栄養教諭による食に関する指導 吹上中 掲示, 給食時の校内放送 |
| いちき串木野市 学校給食 センター | 1月24日 (金) | ①ごはん ②牛乳 ③地場産野菜のみそ汁 ④桜黒豚のステーキ | ①米 ②牛乳 ③豆腐 油揚げ 大根 じゃがいも にんじん 白菜 深ねぎ みそ ④桜黒豚 大根 | 串木野小, 照島小, 串木野中 食に関する講話 生福小, 羽島小 交流給食 市来小, 生福小, 荒川小 給食センターの方への感謝の手紙 川上小 多目的ホールでの県産品等の資料提示 |
| 十島村 義務教育学校 | 1月21日 (火) | ①ごはん ②牛乳 ③田芋のコロッケ ④しらす炒め ⑤卵スープ | ①米 ②牛乳 ③田芋 たまねぎ 卵 豚ひき肉 ④しらす干し ⑤小松菜 ごぼう にんじん 大根 卵 | 口之島学園, 平島学園, 悪石島学園 調理員等へのお礼の手紙作成 中之島学園, 諏訪之瀬島学園, 平島学園, 悪石島学園 交流給食の実施 口之島学園, 平島学園, 小宝島学園, 宝島学園 地域食材の紹介 平島学園 全校朝会での講話 |
| 南さつま市 学校給食 センター | 1月21日 (火)～ 1月22日 (水) | ①ごはん ②牛乳 ③さつま汁 ④県内産さばのかりん揚げ ⑤デコポン | ①米 ②牛乳 ③鶏肉 厚揚げ こんにゃく にんじん 大根 さつまいも 深ねぎ 麦みそ ④さば ⑤デコポン | 加世田小, 川畑小, 加世田中, 坊津学園, 万世小, 笠沙小, 金峰学園, 小湊小 児童生徒による食に関する取組 坊津学園, 金峰学園, 小湊小 栄養教諭による食に関する指導 川畑小 高齢者との交流給食 加世田中, 笠沙小, 小湊小, 益山小 給食センターの方々へのお礼状作成 |
| 南九州市 学校給食 センター | 1月24日 (金) | ①麦ごはん ②牛乳 ③かわなべ牛のペッパーランチ ④野菜のトロトロスープ | ①米 ②牛乳 ③かわなべ牛 にんじん ④かまぼこ にんじん 白菜 レタス 深ねぎ 干しいたけ えのきたけ | 松山小, 宮脇小, 高田小 栄養教諭による講話 高田小 交流給食 全校 配布資料の校内放送 給食センター 郷土料理や食文化についての啓発 |
| 出水市 学校給食 センター | 1月23日 (木) | ①麦ごはん ②牛乳 ③さつま汁 ④きびなごのサクサク揚げ ⑤出水のみかん | ①米 ②牛乳 ③鶏肉 こんにゃく 大根 にんじん 生揚げ 深ねぎ ④きびなご ⑤みかん | 蔵島小, 野田小 給食試食会, 交流給食の実施 江内小, 野田中 栄養教諭による食に関する指導 高尾野小, 鶴荘学園, 野田小, 蔵島小 給食委員会, 生徒会による取組 江内中, 鶴荘学園前期, 野田小 給食センターへの感謝の手紙 |
| 薩摩川内市 里学校給食 センター | 1月22日 (水) | ①麦ごはん ②牛乳 ③冬野菜のみそ汁 ④鹿児島黒牛ステーキおろしソースかけ ⑤ゆでじゃがいも | ①米 ②牛乳 ③大根 にんじん 白菜 ④牛肉 大根 ねぎ ⑤じゃがいも | 里小, 中津小 給食センターの方への感謝の手紙 里中 異学年交流給食 中津小 栄養教諭による食に関する指導 里小 全校集会での委員会児童による発表 |

令和7年1月「鹿児島をまるごと味わう学校給食」実施予定(抜粋)

| 市町村名 施設名 | 期 日 | 献立名 | 主な使用食材 | 学校給食週間中の関連行事及び取組内容 |
|-------------------------------|------------------------------|---|---|---|
| さつま町 学校給食センター | 1月15日 (水) | ①さつますもじ ②牛乳 ③すまし汁 ④ぶりのごまだれ焼き ⑤きんかん | ①米 鶏肉 にんじん ごぼう たけのこ しいたけ さつまあげ ②牛乳 ③大根 にんじん 里芋 えのきたけ 深ねぎ ④ぶり ⑤きんかん | 盈進小, 山崎小, 鶴田小, 薩摩小 給食関係者への手紙作成・送付 柏原小, 薩摩小 異学年交流給食 薩摩小, 盈進小, 柏原小 栄養教諭による食に関する指導 盈進小, 鶴田小, 柏原小 給食委員会による取組 |
| 長島町 学校給食センター | 1月27日 (月) | ①麦ごはん ②牛乳 ③ぶり大根 ④豚味噌 | ①米 ②牛乳 ③ぶり 大根 にんじん 深ねぎ 里芋 厚揚げ ④豚肉 黒砂糖 ごぼう 茶うけみそ | 平尾小 ぶりの調理体験 蔵之元小, 川床小 交流給食 城川内小, 川床小, 伊唐小, 川床中 栄養教諭の食に関する指導 獅子島小, 獅子島中, 長島中, 平尾中 児童生徒による食に関する取組 |
| 霧島市 舞鶴 中学校 | 1月24日 (金) | ①白ごはん ②牛乳 ③きびなごのねぎだれ ④桜島大根のなます ⑤かねんだご汁 | ①米 ②牛乳 ③きびなご ④桜島大根 にんじん ⑤鶏肉 厚揚げ さつまいも にんじん 白菜 椎茸 ほうれん草 | 献立や食材に関する校内放送 地場産物や郷土料理の資料掲示 食育だよりの発行 |
| 霧島市 国分地区 南部 学校給食センター | 1月22日 (水) | ①黒米ごはん ②牛乳 ③ブリの香味焼き ④野菜の黒酢和え ⑤さつま汁 | ①米 黒米 ②牛乳 ③ブリ ④キャベツ 黒酢 きゅうり 小松菜 ⑤国分大根 ごぼう 黒さつま鶏肉 さつまいも にんじん こんにゃく ねぎ | 国分西小 栄養教諭による給食指導 木原小中, 川原小 給食センターの方への感謝の手紙 天降川小 児童による食に関する取組の実施 給食センター 「鹿児島県の郷土料理」ポスター, 展示用国分大根配布(全受配校) |
| 霧島市 牧園 学校給食センター | 1月24日 (金) | ①きりしまご飯 ②牛乳 ③豚すき鍋 ④切り干し大根の炒め物 | ①米 ②牛乳 ③豚肉 豆腐 白菜 にんじん 干しいたけ 系こんにゃく ねぎ 小松菜 ④切り干し大根 にんじん かつおフレーク ほうれん草 | 高千穂小, 中津川小, 三休小, 牧園中 栄養教諭による食に関する指導 牧園小 給食ができるまでの動画配信 高千穂小, 三休小, 万勝小, 持松小, 牧園小, 牧園中 給食に関わる方々への感謝の手紙作成 牧園中 給食の思い出3年生インタビュー |
| 始良市 始良 小学校 | 1月20日 (月) | ①麦ごはん ②牛乳 ③さつま汁 ④有機小松菜の煮びたし ⑤かるかん | ①米 ②牛乳 ③鶏肉 にんじん 大根 じゃがいも ごぼう 葉ねぎ 麦みそ ④キャベツ 小松菜 にんじん さつまあげ かつお節 ⑤かるかん | 桜島大根重さ当てクイズ 給食委員会による1年生へのお米の話 放送委員会による給食時間の放送 献立表・食育だよりによるお知らせ |
| 始良市 帖佐 中学校 | 1月22日 (水) | ①始良市産米のごはん ②牛乳 ③豚骨と桜島大根のみそ煮 ④白菜のおかか煮 ⑤ねったぼ | ①米 ②牛乳 ③豚骨 桜島大根 にんじん ごぼう 厚揚げ 麦みそ 焼酎 黒砂糖 ④白菜 にんじん かつおぶし | 校内放送による郷土料理, 地場産物の紹介 献立予定表, 給食だより等を活用した郷土料理や食文化の継承についての啓発 家庭科の課題で提出された献立の使用 技術科で育てた作物(大根)の使用 |
| 始良市 加治木 学校給食センター | 1月23日 (木) | ①バターパン ②牛乳 ③さつまいものシチュー ④加治木風パイサラダ | ①県内産小麦バターパン ②牛乳 ③鶏肉 さつまいも 限原人参 牛乳 ブロッコリー 裸麦粉 ④大根 限原人参 こんにゃく ほうれん草 限原人参ドレッシング | 錦江小, 永原小 栄養教諭による食に関する指導 加治木中 郷土食に関する学校図書を紹介 柁城小, 錦江小, 加治木小, 竜門小, 永原小 児童による食に関する取組 竜門小 給食センターの方々へのお礼の手紙作成 |
| 始良市 蒲生 学校給食センター | 1月23日 (木) | ①始良のごはん ②牛乳 ③豚汁 ④きびなごのアングレーズ ⑤白菜添え ⑥かるかん | ①米 ②牛乳 ③豚肉 にんじん 大根 こんにゃく 油揚げ じゃがいも みそ 葉ねぎ ④きびなご ⑤白菜 ⑥かるかん | 漆小 児童集会「食育劇」 給食センターへの感謝の手紙作成 西浦小, 蒲生小 栄養教諭による食に関する指導 西浦小 機器を使った手洗いチェック |
| 湧水町 学校給食 共同調理場 | 1月21日 (火) | ①有機米ごはん ②牛乳 ③根菜つみれ汁 ④金山ねぎ味噌 | ①米 ②牛乳 ③にんじん ほうれん草 大根 こんにゃく ごぼう ④豚肉 みそ 金山ねぎ | 栗野小, 上場小, 轟小, 吉松小 栄養教諭による食に関する指導 栗野小 調理員, 地域の生産者との交流給食 幸田小, 上場小, 栗野小 調理員への感謝の手紙作成 全小中学校 有機農産物に関する給食時間の放送 |
| 鹿屋市 北部 学校給食センター | 1月22日 (水) 1月24日 (金) | ①白ごはん ②牛乳 ③さつま汁 ④鹿屋かんぱちのねぎ塩焼き | ①米 ②牛乳 ③鶏肉 さつまいも 中揚げ 大根 にんじん 葉ねぎ 麦みそ 花かつお ④かんぱち 深ねぎ | 鹿屋東中 郷土料理を教材に取り入れた食に関する指導 輝北小, 高隈小, 高隈中, 寿小, 寿北小, 細山田小, 笠野原小 児童生徒による食に関する取組 輝北小, 高隈小, 寿小, 寿北小 給食センターの方々へ感謝の手紙作成 高隈中 全校朝会時における郷土食や食文化についての話 |
| 垂水市 学校給食センター | 1月21日 (火) | ①炊き込みごはん ②牛乳 ③きつね汁 ④かんぱちの西京焼き ⑤スナップえんどうの炒め | ①米 鶏肉 しいたけ にんじん さつまあげ 割干大根 さやいんげん ②牛乳 ③にんじん じゃがいも 白菜 油揚げ ④かんぱち しょうが ⑤スナップえんどう キャベツ | 松ヶ崎小, 水之上小 栄養教諭による食に関する指導 牛根小, 松ヶ崎小, 協和小 交流給食の実施 松ヶ崎小, 牛根小 保護者対象試食会 柁原小 「私が考えた夢の給食」掲示 |

令和7年1月「鹿児島をまるごと味わう学校給食」実施予定(抜粋)

| 市町村名 施設名 | 期 日 | 献立名 | 主な使用食材 | 学校給食週間中の関連行事及び取組内容 |
|----------------------------|-------------------------------|--|---|---|
| 曾於市 学校給食 センター | 1月21日 (火)～ 1月22日 (水) | ①ごはん ②牛乳 ③きいこん ④豚みそ ⑤みかん | ①米 ②牛乳 ③鶏肉 干し大根 にんじん 里芋 しいたけ こんにゃく ④豚肉 なら 茶うけみそ ⑤みかん | 岩北小, 岩南小, 中谷小, 大隅北小, 柳迫小, 菅牟田小 栄養教諭による食に関する指導 月野小, 笠木小, 恒吉小 交流給食の実施 恒吉小, 菅牟田小, 岩南小, 笠木小, 月野小, 柳迫小 給食センターへの感謝の手紙作成 給食センター 「そおgood給食」の実施 |
| 東串良町 学校給食 共同調理場 | 1月24日 (金) | ①ごはん ②牛乳 ③青椒肉絲 ④かねん団子汁 | ①米 ②牛乳 ③豚肉 ピーマン たけのこ にんじん ④さつまいも にんじん 白菜 深ねぎ 生揚げ | 池之原小 食に関する絵本の読み聞かせ 東串良中 生徒会給食委員会作成の関連資料「鹿児島島の食・東串良の食」の校内掲示 柏原小 学校給食に関する展示, 掲示 |
| 南大隅町 学校給食 センター | 1月23日 (木) | ①ごはん ②牛乳 ③具だくさんみそ汁 ④黒豚とんかつ ⑤添え野菜 ⑥1食トンカツソース | ①米 ②牛乳 ③豆腐 ジャがいも もやし にんじん 葉ねぎ ④黒豚 ⑤キャベツ | 佐多小 食に関する図書コーナーの設置 第一佐多中 保護者との交流給食 佐多小, 神山小, 第一佐多中 栄養教諭による食に関する指導 根占中 校内放送 |
| 西之表市 学校給食 センター | 1月23日 (木) | ①地元米ごはん ②牛乳 ③西之表野菜のみそ汁 ④きびなごの甘辛炒め | ①米 ②牛乳 ③にんじん 大根 白菜 ジャがいも 豆腐 葉ねぎ ④きびなご | 上西小, 国上小, 住吉小, 伊閑小, 安城小, 現和小 栄養教諭による食に関する指導 安納小, 榕城小 交流給食の実施 上西小, 安納小, 古田小, 国上小, 安城小, 伊閑小, 下西小 給食センターへのメッセージ作成 種子島中 郷土料理, 生徒レポートに関する掲示 |
| 屋久島町 東部地区 共同調理場 | 1月24日 (金) | ①永田のごはん ②牛乳 ③とびうおの塩麹唐揚げ ④はんだまのごま和え ⑤あごだし根菜みそ汁 | ①米 ②牛乳 ③とびうお ④はんだま キャベツ ⑤豆腐 にんじん ごぼう 里芋 白菜 干し椎茸 深ねぎ | 神山小 お魚マイスターによる講話 安房小, 神山小 調理員へのメッセージ 安房中 栄養教諭・担任・養護教諭による食に関する指導 安房小, 神山小, 安房中 給食委員会, 生徒会保健体育部による取組 |
| 屋久島町 西部地区 共同調理場 | 1月22日 (水) | ①永田新米ごはん ②牛乳 ③屋久島野菜のポトフ ④トッピードライカレー | ①米 ②牛乳 ③ウインナー 鶏肉 にんじん キャベツ 大根 ジャがいも ブロッコリー ④とびうおミンチ 豆腐 ジャがいも グリーンピース | 八幡小, 栗生小 調理員への感謝の手紙作成 栗生小 お魚マイスターによる講話 岳南中 永田米生産者による講話 八幡小, 栗生小, 岳南中 給食に関する掲示物展示 |
| 奄美市 学校給食 センター | 1月20日 (月)～ 1月21日 (火) | ①ごはん ②牛乳 ③豚骨煮 ④はんだま入りごまサラダ | ①米 ②牛乳 ③豚骨 たけのこ こんにゃく 大根 生揚げ みそ ④はんだま | 小宿小 給食試食会 名瀬中, 住用中, 知根小, 小湊小, 朝日小, 大川小中, 芦花部小中, 伊津部小 栄養教諭による食に関する指導 名瀬小 食に関する絵本の読み聞かせ 朝日中, 市中 全校朝会でのプレゼンテーション, 講話 |
| 宇検村 田検 小中学校 共同調理場 | 1月24日 (金) | ①少なめ白ごはん ②牛乳 ③さつま汁 ④パパイヤのきんぴら ⑤ふくらかん | ①米 ②牛乳 ③鶏肉 生揚げ こんにゃく ごぼう 冬瓜 にんじん しいたけ 葉ねぎ ④豚肉 パパイヤ にんじん フル ⑤卵 牛乳 | 田検小 異学年・生産者・調理員との交流給食 名柄小中 児童集会での栄養教諭の講話 田検中 栄養教諭による食に関する指導 共同調理場 給食だよりを活用した郷土料理や食文化の継承についての啓発 |
| 瀬戸内町 学校給食 センター | 1月23日 (木) | ①はんだまのちらしずし ②牛乳 ③古志大根のみそ汁 ④鶏肉のたんかんソース | ①米 はんだま 鶏肉 さつまあげ ②牛乳 ③古志大根 ねぎ ふだんそう 厚揚げ みそ ④鶏肉 たんかんジュース | 西阿室小, 嘉鉄小 栄養教諭による食に関する指導 油井小中 給食センターへお礼の手紙作成 古仁屋小 給食試食会 給食センター 学校給食週間や郷土料理の由来に関する資料提供 |
| 龍郷町 学校給食 センター | 1月23日 (木) | ①麦ごはん ②牛乳 ③マダ汁 ④ウワンフネ ⑤フダンソウの煮びたし | ①米 ②牛乳 ③いかすみ 豚肉 キャベツ ④豚肉 ⑤フダンソウ にんじん 白菜 | 秋名小, 大勝小, 赤徳小 栄養教諭による食に関する指導 龍瀬小 給食日記の紹介 龍瀬小, 戸小, 龍北中, 大勝小, 龍郷小, 秋名小 給食センターへの感謝の手紙等作成 龍郷小, 円小 豆・宝石つかみ大会 |
| 喜界町 学校給食 センター | 1月21日 (火) | ①麦ごはん ②牛乳 ③アーサー汁 ④かつおのごまみそがらめ | ①米 ②牛乳 ③にんじん 大根 白菜 たけのこ ジャがいも あおさ 葉ねぎ ⑤かつお | 喜界中 食育に関するポスター掲示, 鹿児島島の食に関する資料展示 早町小 栄養教諭による食に関する指導 喜界小, 早町小 給食に携わっている方々への感謝の手紙作成 喜界小, 早町小, 喜界中 児童生徒による食に関する取組の実施 |
| 天城町 学校給食 センター | 1月24日 (金) | ①麦ごはん ②牛乳 ③奄美の鶏飯・汁 ④奄美の鶏飯・具 ⑤がね ⑥かるかん | ①米 ②牛乳 ③葉ねぎ ④ささみ にんじん 椎茸 パパイヤ漬 ⑤さつまいも ⑥かるかん | 岡前小 給食の歴史等についての写真掲示 天城小, 三京分校 交流給食・ふれあい給食の実施 北中 地場産物に関する掲示 与名間分校 食に関する本の読み聞かせ |

令和7年1月「鹿児島をまるごと味わう学校給食」実施予定(抜粋)

| 市町村名 施設名 | 期 日 | 献立名 | 主な使用食材 | 学校給食週間中の関連行事及び取組内容 |
|-------------------------|--------------|---|---|--|
| 県立 鹿児島 盲学校 | 1月24日 (金) | ①黒米入りごはん ②牛乳 ③さつましゅんかん ④五目なます ⑤かきたま汁 ⑥きんかんの甘煮 | ①米 黒米 ②牛乳 ③豚肉 厚揚げ にんじん ごぼう 大根 こんにやく ④にんじん 油揚げ 卵 きゅうり 大根 ⑤卵 みつば ⑥きんかん | 食育だよりの発行 給食指導の時間クイズ発表・正解者表彰 栄養教諭によるミニ講話 |
| 県立 鹿児島 聾学校 | 1月24日 (金) | ①ごはん ②牛乳 ③チキンカツ ④野菜炒め ⑤大根のみそ汁 ⑥かぼちゃミルクゼリー | ①米 ②牛乳 ③鶏肉 卵 ④にんじん キャベツ ⑤にんじん 小松菜 大根 はくさい 葉ねぎ きくらげ ⑥かぼちゃ 牛乳 | 献立表を活用した地場産物や郷土料理の指導 食育だよりの活用 郷土料理の写真展示 魚のレプリカの展示 |
| 県立 鹿児島 特別支援 学校 | 1月17日 (金) | ①ごはん ②牛乳 ③かごしま海の幸汁 ④豚肉と桜島大根の味噌煮 ⑤かるかん | ①米 ②牛乳 ③魚そうめん さつまあげ 大根 深ねぎ ④豚肉 桜島大根 生揚げ にんじん ごぼう たけのこ ほうれん草 ⑤長芋 かるかん粉 卵 | パワーポイント資料を活用した食育指導 桜島大根実物展示及び重さ当てクイズ 校内学校給食展（調理器具展示 他） 卒業リクエストメニュー集計掲示 |
| 県立 指宿 特別支援 学校 | 1月29日 (水) | ①グリーンピースごはん ②牛乳 ③黒さつま鶏のソテー ④山川漬けのバリバリ和え ⑤みそ汁 ⑥きんかんの甘煮 | ①米 グリーンピース ②牛乳 ③黒さつま鶏 ④山川漬け 大根 小松菜 ⑤かつお節 にんじん 里芋 ⑥きんかん | さつまいもの実物展示及び品種当てクイズ 指宿の特産物に関するクイズ掲示 |
| 県立 串木野 特別支援 学校 | 1月22日 (水) | ①ごはん ②牛乳 ③さつま揚げ ④よごし ⑤さつま汁 | ①米 ②牛乳 ③いわし 豆腐 青さ さつまいも ④豆腐 ほうれん草 キャベツ にんじん ⑤鶏肉 大根 里芋 にんじん ねぎ | 校内学校給食展 (郷土料理・菓子パネル展示, 給食の歴史パネル展示, アンコール献立掲示) 食育だより(学校給食週間号)発行 栄養教諭講話(給食時間放送) |
| 県立 鹿屋 特別支援 学校 | 1月22日 (水) | ①麦ごはん ②牛乳 ③さつまポトフ ④魚のお茶マヨ焼き ⑤小松菜の炒め物 | ①米 ②牛乳 ③さつまいも たまねぎ 白菜 にんじん ④しいら 茶 ⑤小松菜 | 献立表による郷土料理や食文化について啓発 地場産物や郷土料理に関する食べ物クイズの放送 掲示物や食材の展示 |
| 県立 大島 特別支援 学校 | 1月23日 (木) | ①麦ごはん ②牛乳 ③鶏の黒酢焼き ④厚揚げとフルの炒め物 ⑤冬野菜豚汁 | ①米 ②牛乳 ③鶏肉 ④厚揚げ にんじん キャベツ 葉にんにく ⑤豚肉 油揚げ にんじん ごぼう 大根 白菜 里芋 葉ねぎ | 食品現物提示, 重さ当てクイズ 地場産物, 郷土料理に関するクイズ(給食委員会等) 調理室の1日, 調理器具の紹介 地場産物クイズ放送 |
| 県立 楠集 中学校 | 1月28日 (火) | ①さつますもじ ②牛乳 ③揚げ魚の野菜あん ④さつま汁 | ①米 さつまあげ 切り干し大根 ごぼう 干しいたけ ②牛乳 ③さば もやし ピーマン ④鶏肉 里芋 大根 豆腐 深ねぎ 麦みそ | ミニ給食展 給食だより 掲示資料 |

<給食週間献立に取り入れる予定の郷土料理(抜粋)>

| | | | |
|--|---|--|---|
| <p>① ヒルアギ</p>  <p>奄美地域でヒルとはにんにくの葉、アギとは炒めるという意味の言葉で、「ヒルアギ」とはにんにくの葉を豚バラ肉、にんじん、糸こんにゃく、かまぼこなどと一緒に炒めたもの。</p> | <p>② さつま汁</p>  <p>鶏肉が入った具だくさんみそ汁。闘鶏で負けた鶏を味噌汁にしたのが始まりといわれる。</p> | <p>③ さつますもじ</p>  <p>「すもじ」とは、宮中の女房言葉で「すし」のことである。春の祝い行事、特に桃の節句には必ず作られるごちそう。【他の呼び方】ばらずし、混ぜずし、ちらしずし</p> | <p>④ ぶり大根</p>  <p>鹿児島は「ぶり」の生産日本一。大根と煮しめる。大根は「桜島大根」を使うと、味がしみやすい。</p> |
| <p>⑤ 豚みそ</p>  <p>豚肉と島味噌を主な原料とし、混ぜ合わせたもの。ご飯のおともに。</p> | <p>⑥ なます</p>  <p>大根などの野菜類や魚介類、果物類を細く(あるいは薄く)切り、酢や砂糖であえる。屋久島では塩さばを大根とあえたものを「もんこんなます」という。</p> | <p>⑦ 団子汁</p>  <p>さつまいものでん粉を使って作った団子と野菜の汁。米どころは寒ざらし粉で団子を作る。畑作地帯では葛でんぱん(カネン粉)を使うが、高価なため、一般的にはさつまいもでん粉を使う。</p> | <p>⑧ かるかん</p>  <p>鹿児島の素朴な銘菓。かるかん粉(米の粉のあらびき)と山芋を使った蒸し菓子。中にあんを入れると「かるかんまんじゅう」になる。</p> |
| <p>⑨ 豚骨<small>とんこつ</small></p>  <p>ぶつ切りにした豚の骨つきあばら肉を、大根やこんにゃくといっしょに、やわらかく煮た料理。</p> | <p>⑩ ねったぼ</p>  <p>つきたての餅に、蒸したさつまいもを加え、芋をつぶすようにつき混ぜる餅菓子。【他の呼び方】からいもんねーぼ</p> | <p>⑪ 豚汁</p>  <p>豚肉と野菜類を煮込んで味噌で調味する。豚肉から出る脂が汁の表面を覆い、冷めにくいのが特徴。</p> | <p>⑫ 地鶏の煮つけ</p>  <p>地鶏と季節の野菜を煮込む料理で、正月や祝い事、客をもてなす時、おなん講(主婦の苦勞に感謝し、豊作を祈る行事)などに作るごちそうの一つ。【他の呼び方】地鶏の煮物、さいこん(霧島地域)</p> |

<給食週間献立に取り入れる予定の郷土料理(抜粋)>

| | | | |
|--|--|---|---|
| <p>⑬ ふくれ菓子</p>  <p>小麦粉, 重曹, (黒)砂糖を混ぜて蒸す。よもぎやかぼちゃなど地域の食材を加えたり, サネン(月桃)の葉を敷いて蒸し, 香りを楽しむ地域もある。【他の呼び方】ソーダ菓子</p> | <p>⑭ マダ汁</p>  <p>ミズイカは胴長40cmに達する比較的大型のイカで, ミズイカの黒袋(マダ)から墨汁をしぼり, だし汁に味噌, 湯通したイカを加えひと煮たちしたあとと墨汁を入れる。</p> | <p>⑮ 豚骨野菜</p>  <p>大きく切った島豚とツブブキ, 昆布, 大根, 人参, コシヤマン(在来種の山芋)などを煮込んだ料理。【他の呼び方】ワンフィネヤッセ</p> | <p>⑯ 鶏飯</p>  <p>ご飯に具材と鶏がらスープをかけた奄美のもてなし料理。本土から奄美大島に砂糖の取り立てで渡ってくる役人の気持ちをやわらげるため, 用意した料理といわれている。</p> |
| <p>⑰ がね</p>  <p>野菜を太めの千切りにして, 衣と混ぜ合わせて揚げた形が「かに」に似ていることから, 鹿児島弁の「かに」=「ガネ」と呼ばれている。</p> | <p>⑱ しゅんかん</p>  <p>「春羹」, 「筍羹」, 「春寒」と書く。「羹」は根菜類を厚く切って煮るという意味。豚肉と根菜類の煮物。正月料理としても出される。</p> | <p>⑲ きんかん漬け</p>  <p>きんかんを砂糖で煮て漬けたもの。正月料理やお茶うけとして作られている。【他の呼び方】きんかんの甘露煮</p> | <p>⑳ つけあげ</p>  <p>季節ごとに獲れる魚のすり身を成型し揚げた料理。【他の呼び方】さつまあげ, つっさ揚げ</p> |
| <p>㉑ よごし</p>  <p>「よごし」は白和えのことで, 野菜をゆでた後に豆腐のあえ衣で野菜をまぶす。</p> | <p>参考資料 「かごしまの味」県民投票 候補食リストリーフレット 鹿児島県 「かごしまのおかず 郷土の食材と料理」開港舎</p> <p>※ 写真 鹿児島県農政部農政課 ②, ④, ⑧ 鹿児島県食生活改善推進員連絡協議会 ⑤, ⑥, ⑦, ⑬, ⑮, ⑲, ⑳ 久留ひろみ/南日本新聞社 ①, ⑭, ⑯ NPO法人霧島食育研究会 ⑩, ⑪, ⑰ 鹿児島県学校栄養士協議会 ⑧, ⑳ 公益社団法人 全国学校栄養士協議会 ③, ⑫ 学校法人今村学園ライセンスアカデミー ⑨</p> | | |