

「高知の食べものいっぱい入っちゃう日」平成27年度事業の報告(実践事例紹介)

施設名	高知市立横浜新町小学校			
献立名	とりどん、牛乳、たけのことえんどうの煮物 もやしのごまあえ			
地場産物	米、牛乳、きゅうり、もやし、たけのこ、えんどう、蒸し大豆			
	地場産物活用割合	70 %	実施月	5 月



献立の特徴など	高知市七つ淵でとれたばかりのたけのこが登場です。同じく旬のえんどうと炊き合わせました。旬の食材のおいしさを子どもたちに伝えていきたいと思ひます。
---------	--

施設名	高知市立朝倉小学校			
献立名	ごはん、牛乳、しいらのカレー揚げ、りゅうきゅうの酢の物、みょうがのみそ汁			
地場産物	米、牛乳、しいら、きゅうり、りゅうきゅう、みょうが、鳴子みそ			
	地場産物活用割合	64 %	実施月	7 月



献立の特徴など	高知市産の米やりゅうきゅう、生産量日本一のみょうがを取り入れています。また、みそは高知市のJA女性部が作った『鳴子みそ』を使用しています。
---------	---

施設名	高知市立秦小学校			
献立名	ごはん、牛乳、鯖のしょうが煮、寒天入り酢の物、さつまいものみそ汁			
地場産物	ごはん、牛乳、鯖、生姜、大根、きゅうり、さつまいも、ねぎ、鳴子みそ			
	地場産物活用割合	69 %	実施月	12 月




献立の特徴など	高知県の鯖としょうがを使った鯖のしょうが煮とした。また、高知県産の大豆で作られた鳴子みそとごはんを中心に和食の献立とした。
---------	---

施設名	高知市立春野東小学校・春野西小学校			
献立名	ごはん 牛乳 高野豆腐の卵とじ ごま酢あえ 新高梨			
地場産物	米、牛乳、卵、しらすぼし、しめじ、もやし、新高梨			
	地場産物活用割合	50 %	実施月	10 月




献立の特徴など	高知県産・高知市産だけでなく、春野町産を多く取り入れるようにしています。年間を通じて春野産の米を使用し、新高梨も春野で作られたものです。家庭で食べる機会が少ない高野豆腐を高知産の卵でおいしく煮ています。
---------	---

「高知の食べものいっぱい入っちゅう日」平成27年度事業の報告(実践事例紹介)

施設名	高知市立春野東小学校・春野西小学校			
献立名	ごはん、牛乳、豚肉のオイスターソース炒め、さつまいもとりんごのサラダ			
地場産物	米、さつまいも、牛乳、ヨーグルト、ピーマン、もやし、キャベツ、生姜、たけのこ、きゅうり			
	地場産物活用割合	67 %	実施月	11 月
				
献立の特徴など	高知県産・高知市産だけでなく、春野町産を多く取り入れるようにしています。年間を通じて春野産の米やたけのこを使用し、きゅうりも7月9月以外は春野で作られたものです。この献立は、野菜がたくさん食べられます。			

施設名	高知市立高知特別支援学校			
献立名	ごはん、牛乳、あじのスパイシー焼き、手作り干し大根の煮付け、ごまあえ			
地場産物	米、牛乳、あじ、生徒手作り干し大根、干しいたけ、いんげん、小松菜、白菜			
	地場産物活用割合	57 %	実施月	1 月
				
献立の特徴など	中学部1年生が、給食で活用してほしいとの願いを込めて作った干し大根の提供を受けて、煮付けにしました。			

施設名	南国市立十市小学校			
献立名	ごはん、牛乳、沖うるめの蒲焼き風、あえもの、みそけんちん汁、いちご			
地場産物	米、牛乳、沖うるめ、ほうれん草、大根、生しいたけ、丸こんにゃく、青ねぎ、みそ、いちご			
	地場産物活用割合	71 %	実施月	2 月
				
献立の特徴など	魚の苦手な子どもが増えている中で、この時期旬である「沖うるめ」を骨ごと食べることができる蒲焼き風にして主菜にした献立です。			


施設名	いの町立伊野南小学校			
献立名	発芽玄米入りごはん、牛乳、ちくわの磯部揚げ、豚汁、酢かぶ			
地場産物	米、牛乳、青のり、大根、しめじ、葉ねぎ、かぶ、ゆず			
	地場産物活用割合	56 %	実施月	11 月
				
献立の特徴など	地場産物の8品目の中でも、地元いの町で採れた食材が6品目あり、いのの食べものいっぱい入っちゅう日の献立となりました。			

「高知の食べものいっぱい入っちゃう日」平成27年度事業の報告(実践事例紹介)

施設名	いの町立枝川小学校			
献立名	むぎごはん、牛乳、きびなごの青のり揚げ、キャベツとわかめのゆず和え、さつまいものみそ汁			
地場産物	米、牛乳、さつまいも、きびなご、根切りもやし、キャベツ、ゆの酢、長ねぎ			
	地場産物活用割合	50 %	実施月	4 月
				
献立の特徴など	高知県産及びいの町産が50%占める献立となっています。			

施設名	本山町立本川中学校			
献立名	ご飯、牛乳、青椒肉絲、本じゃがの照り煮、杏仁豆腐			
地場産物	米、たけのこ、玉ねぎ、しょうが、にんにく、ピーマン、赤ピーマン、本じゃが			
	地場産物活用割合	67 %	実施月	7 月
				
献立の特徴など	『本じゃが』は本川で昔から作られているじゃがいもで、小粒で身がしまっているのが特徴です。本川自慢の地元食材をふんだんに使った献立になっています。			

施設名	いの町立吾北給食センター			
献立名	麦ご飯、あゆの甘露煮、りゅうきゅうの酢の物、かき玉汁、ぶどう、牛乳			
地場産物	米、きび、粟、こきび、あゆ、生姜、りゅうきゅう、ゆの酢、きゅうり、卵、ぶどう、			
	地場産物活用割合	65 %	実施月	9 月
				
献立の特徴など	仁淀川産の鮎をはじめ、吾北産の食材が8種類入っています。			

施設名	津野町立東津野学校給食センター			
献立名	黒豆ご飯、牛乳、豆腐のあまから煮、だいこんなます			
地場産物	米、黒豆、豆腐、ずいき、だいこん、にんじん、ゆず			
	地場産物活用割合	78 %	実施月	2 月
				
献立の特徴など	山間地域の東津野では、たんぱく源として豆腐を甘辛く煮付け、ごはんに合うおかずとして重宝してきました。今回は地元で保存食として利用してきたずいきと一緒に煮込んでいます。また、ごはんには生産者の栽培した黒豆を入れて炊き込みました。			

「高知の食べものいっぱい入っちゃう日」平成27年度事業の報告(実践事例紹介)

施設名	須崎市立須崎小学校			
献立名	たきこみごはん、いかと大根の煮物、しらすあえ、ぼんかん			
地場産物	米、さば、にんじん、たけのこ、ごぼう、牛乳、だいこん、しらす、ほうれんそう、はくさい、ぼんかん			
	地場産物活用割合	79 %	実施月	1 月



献立の特徴など	月に1回『すさきのめぐみランチ』と題して、須崎市産(または高知産)の食材100%を目指して給食を作っています。1月は須崎市で昔から食べられてきた魚の入った炊きこみごはん(魚飯)や旬の立目ぼんかんを取り入れた献立にしました。
---------	---

施設名	須崎市立多ノ郷小学校			
献立名	牛乳、みょうがが入り五目ずし、ごぼうチップス、すまし汁、ぶどう			
地場産物	牛乳、米、みょうが、まさば、ゆず果汁、油揚げ、さやいんげん、えのきたけ、すまきかまぼこ、葉ねぎ、たけのこ、ほししいたけ、にんじん			
	地場産物活用割合	76 %	実施月	9 月



献立の特徴など	生産量日本一のみょうがを使った『みょうが入り五目ずし』は、須崎市の郷土料理のひとつです。また、すまし汁に入ったすまきかまぼこは市内のかまぼこ業者から仕入れたものです。地域に親しまれた味が特徴の献立です。
---------	---

施設名	四万十町立窪川学校給食センター			
献立名	四万十ごはん、牛乳、興津しいらのフライ、四万十野菜のごまあえ、新玉ねぎのお味噌汁			
地場産物	米、豚肉、生姜、玉ねぎ、干しいたけ、しいら、ピーマン、豆腐、セリ、味噌、キャベツ、きゅうり、アスパラガス			
	地場産物活用割合	87 %	実施月	4 月



献立の特徴など	4月10日の「四万十の日」に合わせて地元である四万十町産の食材を多く使用し、季節を感じられる献立を心がけました。
---------	--

施設名	四万十町立十和学校給食センター			
献立名	四万十ごはん、牛乳、興津しいらのフライ、四万十野菜のごまあえ、新玉ねぎのお味噌汁			
地場産物	米、牛乳、豚肉、生姜、玉ねぎ、たけのこ、干しいたけ、しいら、ピーマン、豆腐、セリ、キャベツ、きゅうり、アスパラガス			
	地場産物活用割合	93 %	実施月	4 月



献立の特徴など	4月10日の「四万十の日」に合わせて地元である四万十町産の食材を多く使用し、季節を感じられる献立を心がけました。
---------	--

「高知の食べものいっぱい入っちゃう日」平成27年度事業の報告(実践事例紹介)

施設名	四万十町立大正学校給食センター			
献立名	ごはん、牛乳、宿毛ぶりの照り焼き 磯辺和え、白玉雑煮			
地場産物	米、ブリ、鶏肉、大根、人参、里芋、ねぎ、 ほうれん草、白菜			
	地場産物活用割合	69 %	実施月	1 月



献立の特徴など  
1月15日に行事食の「小正月」を意識した献立にしました。同日に全国のお雑煮の紹介と、出世魚で縁起の良い魚でもある「ブリ」について「ちょこっと食育」を実施しました。

施設名	安芸市立赤野小学校			
献立名	なすバーガー、牛乳、ポトフ、りんごゼリー			
地場産物	なす、にんにく、キャベツ、じゃがいも、にんじん、 ブロッコリー			
	地場産物活用割合	50 %	実施月	1 月



献立の特徴など  
毎月17日の「ナスの日」に合わせ、ナス料理を出しています。1月は17日が日曜日だったため、18日の月曜日に設定した、月曜日はパンの日のため、レシピ集のなす入りハンバーガーをアレンジし、ハンバーガーにしました。

施設名	芸西幼小中学校給食共同調理場			
献立名	しょうがごはん、牛乳、かつおとなすのたたき ふう、ピーマンの塩昆布あえ、すまし汁			
地場産物	米 しょうが 油揚げ かつお なす きゅうり ねぎ ピーマン えのきたけ 木綿豆腐 すまき			
	地場産物活用割合	58 %	実施月	1 月



献立の特徴など  
小学校へ生産者と村内納入業者を招待した「招待給食」で実施した献立です。来校される生産者の方の野菜(なす・しょうが・ねぎ・ピーマン)と、地元の鮮魚店の魚(かつお)を取り入れた献立内容としました。

施設名	香美市立香北学校給食センター			
献立名	しょうがごはん、牛乳、沖うるめのゆずあえ、 やっこねぎのさつと漬け、香北野菜たつぷりみ そ汁、フルーツゼリー			
地場産物	米、沖うるめ、しょうが、大葉、ゆず皮、ゆの酢、 やっこねぎ、大根、にんじん、きゅうり、さといも、菌 床しいたけ、はくさい、にら、みそ、いちご			
	地場産物活用割合	62 %	実施月	1 月



献立の特徴など  
姉妹都市である積丹町の児童との交流給食のため、高知県、香美市のおいしい食べ物を味わってもらいたいと思い、考えた献立です。また、香美市でとれる食材を多く使うことで児童が紹介しやすいようにしました。

「高知の食べものいっぱい入っちゃう日」平成27年度事業の報告(実践事例紹介)

施設名	香美市立物部学校給食センター			
献立名	ごはん、牛乳、沖うるめの揚げ煮、チャーくんの元気サラダ、とうがんと厚揚げのみそ汁			
地場産物	米、沖うるめ、しょうが、チャーテ、きゅうり、ねぎ、とうがん			
	地場産物活用割合	50 %	実施月	11 月



献立の特徴など  
チャーテ・しょうが・とうがんは地域の生産者から納入された新鮮な食材を使用しています。また、物部地域ではこの時期たくさんのチャーテ(はやとうり)が採れます。児童生徒にはとてもなじみの深い食材のひとつでもあり、家庭や給食でも度々登場しています。

施設名	香美市立物部学校給食センター			
献立名	穀物ごはん、牛乳、さばのゆずてりやき、こまつなの和風サラダ、いなか汁			
地場産物	米、鯖、キャベツ、きゅうり、ねぎ、さといも、生しいたけ、こまつな、ゆず皮、大根、じゃこ			
	地場産物活用割合	69 %	実施月	12 月



献立の特徴など  
こまつな、ゆず皮は物部地域のものを使用しています。物部はゆず玉の生産量が全国1位であり、物部を誇る特産物のひとつです。また、物部地域にはゆず酢やゆず皮を使った美味しい料理がたくさんあります。この日は調味料とゆず皮に鯖を漬け込みオープンで焼きあげた、ゆずのさわやかな香りを楽しめる一品です。

施設名	香美市立物部学校給食センター			
献立名	大豆といりこのかおりめし、めひかりのからあげ、五色あえ、茶碗蒸し			
地場産物	米、じゃこ、めひかり、きゅうり、にんじん、白菜、みつば、鶏卵、大根、干しいたけ、ぎんなん			
	地場産物活用割合	69 %	実施月	1 月



献立の特徴など  
「茶碗蒸し」には香美市物部の特産物である、ぎんなんや大栃小学校の児童が栽培・収穫したしいたけを、給食センターで干しいたけにしたものを使っています。原木しいたけなのでとても肉厚で香りがよいのが特徴です。なにより全校が栽培に関わっているので愛着を持って給食を食べています。

施設名	黒潮町立学校給食センター(佐賀・大方の統一献立)			
献立名	筍ごはん、牛乳、ニコの種コロッケ、アスパラサラダ、ふのりのみそ汁			
地場産物	白米、牛乳、鶏肉、筍、油揚げ、干し椎茸、コロッケ、アスパラガス、キャベツ、ふのり、とうふ、新玉ねぎ、ねぎ、みそ			
	地場産物活用割合	78 %	実施月	4 月



献立の特徴など  
地場産物の中でも牛乳、鶏肉以外は黒潮町内の産物ということで、郷土の自然の恵みをたっぷり感じるメニューです。「ニコの種コロッケ」は、佐賀にあるニコの種作業所が受注生産している人気のコロッケで、2か月に1回の頻度で学校給食にも登場します。春しか味わえないふのりや新玉ねぎなど、季節感も感じられます。

「高知の食べものいっぱい入っちゃう日」平成27年度事業の報告(実践事例紹介)

施設名	三原村立学校給食共同調理場			
献立名	ごはん、牛乳、きびなごの柚子フライ、さつまいもサラダ、みそ汁、トマト			
地場産物	米、牛乳、きびなご、さつまいも、豆腐、トマト			
	地場産物活用割合	50 %	実施月	12 月



献立の特徴など  
隣の市である宿毛市でとれるきびなごを、毎月1回は献立に取り入れています。この月は、きびなご料理の中でも、児童、生徒、職員から一番人気のある、ゆずフライでした。また、三原村の特産品でもあるトマトは、週に1回は取り入れています。さまざまな品種のトマトを給食で出しています。みそ汁の具には、村内の豆腐屋さんから仕入れた豆腐が使われています。

施設名	四万十市立学校給食センター スクールミールにしとさ			
献立名	ごはん、牛乳、和風からあげ、元気サラダ、みそ汁、みかん			
地場産物	米、牛乳、鶏肉、ゆず、きゅうり、ミニトマト、めじか節、大根、しめじ、さといも、みそ、みかん			
	地場産物活用割合	0 %	実施月	11 月



献立の特徴など  
幡多地区の6つの市町村、全てから1つ以上の食材を取り寄せて作った給食です。この日に向けて、幡多地区の学校栄養士会で献立検討を行い、食材を手配するための情報交換を行いました。

施設名	四万十市立学校給食センタースクールミールひがしやま・なかむらみなみ			
献立名	ごはん、牛乳、しいらのゆずみそ焼き、キャベツのぶしゅかんあえ、あおさのすまし汁、			
地場産物	米、牛乳、しいら、きゅうり、大根、キャベツ、干し椎茸、筍、あおさ、いちご			
	地場産物活用割合	83 %	実施月	4 月




献立の特徴など  
春キャベツやあおさ、、苺などを使って季節を感じる献立にしました。

施設名	四万十市立学校給食センタースクールミールひがしやま・なかむらみなみ			
献立名	四万十ごはん、牛乳、しいらのぴりから揚げ、いたどりの炒め物、じゃが芋のそぼろ煮			
地場産物	米、牛乳、青のり、しいら、とりミンチ、いたどり、さつまあげ、、じゃがいも、にんじん、たまねぎ			
	地場産物活用割合	83 %	実施月	5 月





献立の特徴など  
いたどりで山の幸、しいらや青のりで海の幸、米や季節の野菜で里の幸を取り入れました。

「高知の食べものいっぱい入っちゃう日」平成27年度事業の報告(実践事例紹介)

施設名	四万十市立学校給食センタースクールミールひがしやま・なかむらみなみ			
献立名	玄米ごまごはん、牛乳、しいらのぶしゅかんソース、ハスイも入り酢のもの、小松菜のみそ汁、ゆずゼリー			
地場産物	米、玄米、牛乳、しいら、はすいも、きゅうり、小松菜、玉ねぎ、ねぎ、ゆずゼリー			
	地場産物活用割合	91 %	実施月	6 月
				
献立の特徴など	はすいも(りゅうきゅう)を取り入れて初夏のさわやかなメニューにしました。			


施設名	四万十市立学校給食センタースクールミールひがしやま・なかむらみなみ			
献立名	ちらしずし、牛乳、しいらのカレームニエル、きゅうりとわかめの酢のもの、ふのすまし汁、七夕ゼリー			
地場産物	米、牛乳、ちりめんじゃこ、にんじん、干しいたけ、鶏卵、しいら、きゅうり、たまねぎ、ねぎ、たまご麩			
	地場産物活用割合	73 %	実施月	7 月
				
献立の特徴など	七夕に合わせて、地産地消こんだてにしました。			

施設名	四万十市立学校給食センタースクールミールひがしやま・なかむらみなみ			
献立名	なすとミンチのカレー、牛乳、コールスローサラダ、キウイフルーツ			
地場産物	米、牛乳、玉ねぎ、豚ミンチ、ピーマン、きゅうり			
	地場産物活用割合	70 %	実施月	9 月
				
献立の特徴など	児童のがてななすも、カレーに入ること抵抗なくたくさん食べてくれます。			


施設名	四万十市立学校給食センタースクールミールひがしやま・なかむらみなみ			
献立名	ごはん、牛乳、きびなごのゆずフライ、紅葉なます、白菜スープ、みかん			
地場産物	米、牛乳、きびなご、ねぎ、きゅうり、ちりめんじゃこ			
	地場産物活用割合	54 %	実施月	10 月
				
献立の特徴など	紅葉なますや、白菜、みかんで秋の献立にしました。			




「高知の食べものいっぱい入っちゃう日」平成27年度事業の報告(実践事例紹介)

施設名	四万十市立学校給食センタースクールミールひがしやま・なかむらみなみ			
献立名	ごはん、牛乳、和風からあげ、元気サラダ、みそ汁、みかん			
地場産物	米、牛乳、鶏肉、きゅうり、キャベツ、トマト、里芋、しめじ、大根、ねぎ			
	地場産物活用割合	67 %	実施月	11 月
				
献立の特徴など	幡多地区の給食大会に合わせて「幡多の食べ物いっぱい入っちゃう日」の献立とし、各市町村の産物を取り入れました。			

施設名	四万十市立学校給食センタースクールミールひがしやま・なかむらみなみ			
献立名	ごはん、牛乳、フカフカフライ、小松菜のおかかあえ、大根のそぼろ煮			
地場産物	米、牛乳、ふか、小松菜、白菜、とりミンチ、大根、にんじん			
	地場産物活用割合	73 %	実施月	12 月
				
献立の特徴など	四万十市特産のふかや冬野菜をふんだんに使った献立です。			

施設名	四万十市立学校給食センタースクールミールひがしやま・なかむらみなみ			
献立名	ごはん、牛乳、四万十牛コロッケ、ごまキャベツ、大根とこんにゃく麺の煮物、しまんとう			
地場産物	米、牛乳、四万十牛コロッケ、キャベツ、きゅうり、豚肉、大根、こんにゃく麺、にんじん、白菜、ねぎ、しまんとう			
	地場産物活用割合	100 %	実施月	1 月
				
献立の特徴など	四万十市特産の四万十牛コロッケやこんにゃく麺、しまんとう(特製かりんとう)などを使用した「四万十まるごとこんだて」です。こんにゃく麺は給食に初登場です。			

施設名	高知県立山田養護学校			
献立名	ごはん、牛乳、照り焼きチキン、鉄火煮、にらののりサラダ、くだもの			
地場産物	米、牛乳、鶏肉、じゃがいも、大豆、生姜、にら、みかん			
	地場産物活用割合	62 %	実施月	12 月
				
献立の特徴など	学校農園で収穫されたじゃがいもを使用しています。			

「高知の食べものいっぱい入っちゃう日」平成27年度事業の報告(実践事例紹介)

施設名	高知県立高知若草養護学校			
献立名	ごはん、牛乳、からあげ、とまと、キャベツのすもの、カレースープ			
地場産物	牛乳、白米、とり肉、トマト、きゅうり、しょうが、ねぎ、しめじ			
	地場産物活用割合	64 %	実施月	9 月
				
献立の特徴など	春野町産のトマトを使用しました。			


施設名	高知県立高知若草養護学校			
献立名	ごはん、牛乳、干草焼き、梅こんぶあえ、五目豆			
地場産物	牛乳、白米、とり肉、たまご、ピーマン、もやし、小松菜、きゅうり、大豆			
	地場産物活用割合	53 %	実施月	10 月
				
献立の特徴など				

施設名	高知県立高知若草養護学校			
献立名	大豆とかちりのまぜごはん、牛乳、茶碗蒸し、ぐる煮、くだもの			
地場産物	白米、牛乳、大豆、たまご、しめじ、ささみ、みつば、大根、しいたけ、みかん			
	地場産物活用割合	67 %	実施月	11 月
				
献立の特徴など	茶碗蒸しはいつも、高知県の食材がたくさん入るメニューです。本校の人気の組合せ献立です。			

施設名	高知県立高知若草養護学校			
献立名	ごはん、牛乳、魚のしょうが焼き、煮浸し、糸寒天のあえもの			
地場産物	白米、牛乳、さば、しょうが、ねぎ、きゅうり、にんじん、大根、しめじ			
	地場産物活用割合	69 %	実施月	12 月
				
献立の特徴など	高知県産のサバです。しょうが焼きはぶた肉のイメージですが、今回は魚を使った高知県産しょうが焼きとなりました。			

「高知の食べものいっぱい入っちゃう日」平成27年度事業の報告(実践事例紹介)


施設名	高知県立高知若草養護学校			
献立名	ごはん、牛乳、魚の梅しそやき、ひじきサラダ、けんちん汁			
地場産物	白米、牛乳、しいら、しそ、トマト、もやし、きゅうり、大根、干しいたけ			
	地場産物活用割合	69 %	実施月	2 月
				
献立の特徴など	学校農園の大根を使用しました。11月から3月にかけては、学校農園で育った大根を使用しています。			

施設名	高知県立日高養護学校			
献立名	ごはん、魚の柚子風味焼き、かみかみ和え、けんちん汁			
地場産物	米、牛乳、柚子、白菜、きゅうり、もやし、人参、豆腐、大根			
	地場産物活用割合	69 %	実施月	1 月
				
献立の特徴など				


施設名	高知県立中村特別支援学校			
献立名	ごはん、牛乳、しいらのからあげ薬味だれかけ、トマト、もやしとにらのおかかあえ、マーボーだいこん			
地場産物	米、牛乳、しいら、しょうが、しそ、にら、だいこん、しめじ、ねぎ			
	地場産物活用割合	53 %	実施月	12 月
				
献立の特徴など	高等部が、農耕で収穫した、だいこんを給食で取り入れて「マーボーだいこん」を作りました。			

施設名	高知県立高知工業高等学校 定時制			
献立名	ごはん、しいらのハーブフライ、春の山菜の炊き合わせ、みそ汁			
地場産物	米、しいら、筍、ふき、いたどり、わらび、にら、なす、大根、パセリ、トマト、きゅうり、ブロッコリー			
	地場産物活用割合	87 %	実施月	4 月
				
献立の特徴など				

「高知の食べものいっぱい入っちゃう日」平成27年度事業の報告(実践事例紹介)

施設名	高知県立高知工業高等学校 定時制			
献立名	ごはん、魚の南蛮漬け、はちくとえんどうの煮物、すまし汁			
地場産物	米、さば、きびなご、ピーマン、とうがらし、玉ねぎ、人参、ねぎ、はちく、えんどう豆、みょうが、なす、しいたけ、ニラ			
	地場産物活用割合	100 %	実施月	5 月
				
献立の特徴など				

施設名	高知県立高知工業高等学校 定時制			
献立名	夏野菜カレー、サラダ、フルーツ			
地場産物	米、なす、トマト、オクラ、かぼちゃ、キャベツ、新生姜、新玉ねぎ、にんにく、桃、ぐいみ			
	地場産物活用割合	83 %	実施月	6 月
				
献立の特徴など				

施設名	高知県立高知工業高等学校 定時制			
献立名	ごはん、鶏肉の味噌炒め、ポテトサラダ、すまし汁			
地場産物	米、ピーマン、きゅうり、なす、とうもろこし、じゃがいも、にんじん、みょうが、オクラ、きびなご			
	地場産物活用割合	77 %	実施月	7 月
				
献立の特徴など				


施設名	高知県立高知工業高等学校 定時制			
献立名	ごはん、すり身と野菜の天ぷら、切り干し大根の卵とじ、中華スープ			
地場産物	米、いわし、えそ、人参、ごぼう、玉ねぎ、ちりめんじゃこ、切り干し大根、仏手柑、オクラ、油揚げ、トマト、卵、みつば、なす、きくらげ			
	地場産物活用割合	80 %	実施月	9 月
				
献立の特徴など				

「高知の食べものいっぱい入っちゃう日」平成27年度事業の報告(実践事例紹介)


施設名	高知県立高知工業高等学校 定時制			
献立名	きのこご飯、魚の野菜あんかけ、みそ汁			
地場産物	しいたけ、人参、油揚げ、しめじ、ごぼう、ちくわ、しいら、にら、もやし、なす、ねぎ、四方竹、マッシュルーム、白菜漬、たくあん、卵、えのきだけ、直七、米			
	地場産物活用割合	86 %	実施月	10 月
				
献立の特徴など				

施設名	高知県立高知工業高等学校 定時制			
献立名	ごはん、青さのりとちりめんじゃこのかき揚げ、アラと大根の煮物、けんちん汁			
地場産物	青のり、春菊、ちりめんじゃこ、ぶり、里芋、小松菜、ごぼう、人参、キャベツ、トマト、筍、卵、大根、豆腐、米			
	地場産物活用割合	92 %	実施月	11 月
				
献立の特徴など				


施設名	高知県立高知工業高等学校 定時制			
献立名	ごはん、おでん、生節ときゅうりの和え物、みそ汁			
地場産物	米、大根、卵、こんにゃく、すりみ、厚揚げ、生節、きゅうり、大葉、ゆず、なばな、小松菜			
	地場産物活用割合	92 %	実施月	12 月
				
献立の特徴など				

施設名	高知県立高知工業高等学校 定時制			
献立名	ごはん、魚のカレームニエル、肉じゃが、みそ汁			
地場産物	米、鯖、パセリ、キャベツ、トマト、ブロッコリー、卵、豚肉、じゃが芋、人参、玉ねぎ、いんげん、春菊、豆腐、えのきたけ			
	地場産物活用割合	88 %	実施月	2 月
				
献立の特徴など				

「高知の食べものいっぱい入っちゃう日」平成27年度事業の報告(実践事例紹介)

施設名	高知県立須崎高等学校 定時制			
献立名	豚玉丼、白菜とベーコンのスープ、かぼちゃと竹輪の天ぷら、ピーマンのカチリ和え、添野菜			
地場産物	米、ピーマン、かちり、かぼちゃ、ちくわ、きゅうり、ねぎ、トマト、豚肉、卵			
	地場産物活用割合	77 %	実施月	9 月
				
献立の特徴など	米は津野町の農家から、野菜は学校近くの道の駅内(かわうそ市・JA直販)で須崎産のものを購入しました。			

施設名	高知県立須崎高等学校 定時制			
献立名	きのこご飯、ほうれん草のおひたし、竹輪の磯辺揚げ、かき玉汁、ミニトマト、新高梨			
地場産物	米、しめじ、しいたけ、鶏肉、青のり、ちくわ、新高梨、すまき、ねぎ、卵、ミニトマト			
	地場産物活用割合	65 %	実施月	10 月
				
献立の特徴など	きのこは高知県産のものを使い、旬の新高梨を添えた。			

施設名	高知県立須崎高等学校 定時制			
献立名	ご飯、鰹の角煮、ほうれん草のおひたし、マカロニサラダ、トマト、みそ汁、大学芋			
地場産物	米、トマト、しょうが、ほうれん草、すまき、きゅうり、しいたけ、豆腐、揚げ、ねぎ、さつま芋			
	地場産物活用割合	69 %	実施月	11 月
				
献立の特徴など	県内産(水揚げ)の鰹が入手できず、やむを得ず県外産のものを使用しました。			

施設名	高知県立須崎高等学校 定時制			
献立名	大豆ご飯、豚汁、ほうれん草の白和え、大根の酢の物、磯辺揚げ			
地場産物	米、ねぎ、大豆、かちり、豚肉、大根、里芋、こんにゃく、厚揚げ、ねぎ、豆腐、きゅうり、ちくわ			
	地場産物活用割合	87 %	実施月	1 月
				
献立の特徴など	献立の高知県産食材の割合が高く、品目も多いため栄養バランスが良いです。			

「高知の食べものいっぱい入っちゃう日」平成27年度事業の報告(実践事例紹介)

施設名	高知県立高岡高等学校 定時制			
献立名	炊き込みご飯、野菜天ぷら、酢の物、みそ汁、牛乳ゼリー			
地場産物	米、椎茸、人参、ちくわ、オクラ、みょうが、なす、アスパラガス、さつま芋、りゅうきゅう、牛乳			
	地場産物活用割合	69 %	実施月	9 月



献立の特徴など	
---------	--

施設名	高知県立高岡高等学校 定時制			
献立名	ご飯、豆腐ハンバーグ(きのこソース)、ゴマ酢みそ和え、すまし汁			
地場産物	米、豆腐、おから、えのき、しいたけ、なす、アスパラガス、平豆、卵、ちくわ、ねぎ			
	地場産物活用割合	69 %	実施月	10 月



献立の特徴など	
---------	--

施設名	高知県立高岡高等学校 定時制			
献立名	ご飯、豚汁、魚のフライ、キムチ、牛乳ゼリー			
地場産物	米、大根、ごぼう、白菜、豆腐、里芋、鯖、キャベツ、レタス、トマト、ちくわ、牛乳			
	地場産物活用割合	57 %	実施月	11 月




献立の特徴など	
---------	--

施設名	高知県立高岡高等学校 定時制			
献立名	ごはん、みそ汁、すき焼き風、ポテトサラダ			
地場産物	米、しめじ、エリンギ、白菜、京ねぎ、糸こんにゃく、豆腐、卵、じゃがいも、玉ねぎ、きゅうり、パプリカ、ちくわ			
	地場産物活用割合	72 %	実施月	12 月



献立の特徴など	
---------	--

「高知の食べものいっぱい入っちゅう日」平成27年度事業の報告(実践事例紹介)

施設名	高知県立高岡高等学校 定時制				施設名	高知県立高岡高等学校 定時制			
献立名	中華飯、ほうれん草ナムル、中華スープ、牛乳ゼリー、ポンカン				献立名	ごはん、みそ汁、おでん煮、白和え、デザート			
地場産物	米、白菜、人参、しいたけ、たけのこ、チンゲン菜、ほうれん草、ポンカン、卵、ねぎ、牛乳				地場産物	米、大根、人参、ちくわ、天ぷら、厚揚げ、こんにゃく、卵、ほうれん草、春菊、豆腐、新玉ねぎ、里芋、油揚げ、ねぎ			
	地場産物活用割合	61 %	実施月	1 月		地場産物活用割合	94 %	実施月	2 月
									
献立の特徴など					献立の特徴など				