

令和8年1月22日	
資料提供	
担当課（室）	かつらぎ町 教育総務課
担当者	総務係 櫻井・中村
電話（代表）	0736-22-0303（内線：3013）



地産地消の取り組み～地場産品の新たな活用～

かつらぎ町の学校給食では、地産地消への取り組みを積極的に行っています。

その一環として、町内で生産されたほうれんそうと金時人参を使った給食用食品（冷凍餃子・冷凍焼売）を特別に製造しました。

旬の時期に収穫した野菜を加工しておくことで、一年間通して地場産品を学校給食に活用できます。また、大量に旬の野菜を購入するので、地域農業の活性化にもつながります。今回の取り組みは、農家や食材納入業者の協力により実現したものです。

1. 日 時 : 令和8年2月 4日（水）町内産ほうれんそうを使用した餃子の提供
令和8年2月10日（火）町内産金時人参を使用した焼売の提供
午後0時10分頃から（開始時刻は各学校で異なります）
2. 場 所 : 町内各小中学校（大谷小を除く）
※大谷小は提供日が上記と異なります。



見どころ・ポイント

- ・学校給食用の加工品に地元産野菜を使用することは珍しく、この取り組みは地産地消の新たな可能性を秘めています。
- ・献立表にあるメニュー名「2/4：ほうれんそうのスペシャルギョーザ」「2/10：ちさんちしゅうまい」は、児童生徒からの募集を行い決定しました。

今月の生産者さん

関本さん・米・キャベツ

小柳さん・金時人参・さつまいも

宮本さん・大根・キャベツ・白菜・青ねぎ・西洋人参

献立表の数値・数量は原則小学校中学年1人当たりの値です。
低学年…約10%増 高学年…約10%増
中学生…約30%増 になります。

※献立および献立表について※

都合により、献立もしくは食材を変更する場合があります。変更した場合は学校へ連絡いたします。給食では毎日、牛乳がつきます。
また、メニューに応じて箸もしくはスプーンがつきます。



★★★★★こどもロコモ対策として、月に数回ビタミンD強化献立を取り入れています。カルシウムだけでなく、ビタミンDも意識して摂取し、強い骨作りを心がけましょう。★★★★★

本町の学校給食では、かつらぎ町の農家さんが作ってくれた玄米を「金芽米加工」して使用しています。また、金芽米粉を使用したパンを提供いたします。

「人参」と表記がある日は、「西洋人参」もしくは「金時人参」のどちらかを使用します。

月	火	水	木	金
2	3(節分献立)	4	5	6
●ごはん 655/817 ●マーボーだいこん 大根 45 ☆みそ(赤)淡色辛みそ 1.3 豚挽肉 35 ☆中巻(だし) 1.3 たまねぎ 45 上白糖 1.8 人参 15 純米酒 1.8 青ねぎ 5 ☆とうもろこし 0.05 生巻 0.3 ☆チンゲン菜 1.8 にんにく 0.3 かつらぎ(生) 0.4 ☆みそ(米)赤色辛みそ 2.4 米ぬか油(菜油食品) 0.4 ●じゃこサラダ ☆カットわかめ 0.5 ☆淡口醤油 1.2 人参 10 米酢 0.5 白菜 30 上白糖 0.6 ☆ちりめんじゃこ 3 ☆ごま油 0.4 ★スティックだいごいも 小:3本 中:40g	●ごはん 601/771 ●とりにくのバリバリやき 鶏もも(若鶏)60.80 1 食塩 0.2 にんにく 0.8 しょうゆ(混合) 0.3 ●くきわかめえ ☆わかめ 10 ☆淡口醤油 1.8 ☆枝豆(冷凍) 5 米酢 0.6 ☆きんぎょ(生) 5 上白糖 0.8 人参 10 ☆ごま油 0.4 小松菜 10 ●いわしだんごのみそしる たまねぎ 15 ☆木綿豆腐(冷)Fe.Ca.繊維 15 しいたけ(干・乾) 15 じゃがいも 0.5 ☆いわしつみれ 20 生巻 0.2 ☆ちりめんじゃこ 5 ☆みそ(米)赤色辛みそ 6.7 青ねぎ 5 ☆だしパック 2.8 ☆ふくらめ 1ふくら	●ごはん 585/773 ●はっばうさい 豚もも(大型)赤身 27 生巻 0.2 たまねぎ 36 ☆淡口醤油 1.08 人参 13 ☆中巻(だし) 1.8 キャベツ 35 かつらぎ(生) 0.4 ☆ずし(粥)煮 12 上白糖 0.4 しいたけ(干・乾) 1.2 米ぬか油(菜油食品) 0.4 ●やさしいじゃこえ 白菜 30 ☆淡口醤油 1.5 大根 20 米酢 0.8 人参 5 上白糖 0.8 ☆ちりめんじゃこ 3 ☆ごま油 0.6 いりごま 0.5 ●ほうれんそうのスペシャルギョーザ ☆オシロイ豆腐(生) 2 米ぬか油(菜油食品) 8 ★かつらぎ町のほうれん 草を使用しています。	●ごはん 586/776 ●たらのピリからやき みりん(本みりん) 1 上白糖 0.5 ☆コチジャン 0.5 上白糖 0.5 ☆淡口醤油 0.5 上白糖 0.2 生巻 0.2 ●ごぼうサラダ ☆ごぼう(生) 15 ☆淡口醤油 0.3 ☆じゃがいも 15 上白糖 0.8 ☆枝豆(冷凍) 3 米酢 0.5 ☆みん(ロース) 3 ☆ノンエッグマヨネーズ 3.8 ☆ごま油 0.6 ●たまごいりちゅうかスープ ☆液卵 10 しいたけ(干・乾) 0.5 ☆玉ねぎ 20 上白糖 0.5 ☆木綿豆腐(冷)Fe.Ca.繊維 15 ☆かつらぎ(生) 0.3 ☆中巻(だし) 1.6 かつらぎ(生) 0.5 ☆ごま油 10 しょうゆ(混合) 0.02 ☆ごま油 1 1 ★ごま油 1 1 1	●ごはん 632/821 ●とりのからあげ 小:2 中:3個 鶏もも(若鶏)皮なし 1 上白糖 0.5 ☆淡口醤油 20 かつらぎ(生) 9 ☆枝豆(冷凍) 2 米ぬか油(菜油食品) 7 生巻 1 ●こまつなコーンえ 小松菜 30 ☆淡口醤油 1.5 コーン・冷凍 30 上白糖 1.2 ☆魚肉ソーセージ 5 上白糖 0.3 ●あさりのみそしる ☆あさり(水煮) 5 えのき(ほくし)カット 5 ☆木綿豆腐(冷)Fe.Ca.繊維 20 しめじ(ほくしめじ) 5 たまねぎ 10 青ねぎ 5 15 ☆みそ(米)赤色辛みそ 6.7 10 ☆だしパック 2.8 ☆あさかなぼろ 1ふくら
9(ビタミン強化献立)	10	11	12	13
●ごはん 608/767 ●さばのごまみそやき 大西洋さば 190 純米酒 0.55 生巻 10 かつらぎ(生) 0.55 ☆みそ(米)赤色辛みそ 2.09 しいたけ 0.11 上白糖 1.65 ●やさしいばいにくえ 白菜 20 ☆淡口醤油 0.25 小松菜 20 かつらぎ 0.3 大根 10 上白糖 0.25 梅干 2 ●ひじきとだいごのたけもの 干しひじき・乾 3 いんげん(冷) 5 大豆水煮 15 ☆淡口醤油 1.2 ほくく 5 上白糖 0.3 人参 10 だしパック 1.8 ☆ごぼう(生) 10 かつらぎ(生) 0.4 ☆きんぎょ(生) 10 米ぬか油(菜油食品) 0.4	●ごはん 590/766 ●ぶたキムチだめ 豚もも(大型)赤身 40 ☆淡口醤油 2.5 たまねぎ 80 上白糖 3 大根 30 純米酒 2 青ねぎ 10 ☆ごま油 0.4 ☆みそ 20 米ぬか油(菜油食品) 0.4 生巻 0.3 ●じゃこいりナムル ほうれん草 30 米酢 0.6 フラッパマ(生) 10 ☆淡口醤油 1.3 人参 10 上白糖 0.7 ☆ちりめんじゃこ 3 ☆ごま油 0.6 しいたけ 0.3 ●ちんちんしゅうまい ☆オシロイ豆腐(生) 2 米ぬか油(菜油食品) 8 ★かつらぎ町の金時 人参を使用しています。	けんこくきねんび 建国記念日 ★かつらぎ町のほうれん 草を使用しています。	●ごはん 585/798 ●てりやきハンバーグ ☆ハンバーグ 1 かつらぎ(生) 0.5 ☆コチジャン 2 かつらぎ(生) 0.5 ☆淡口醤油 2 かつらぎ(生) 0.5 ●わかめサラダ ☆カットわかめ 0.5 ☆大豆(水煮) 10 ☆玉ねぎ 10 和風ドレッシング 3.7 ☆ごま油 0.6 ●さつまいものみそしる さつまいも 30 大根 10 ☆玉ねぎ 10 かつらぎ(生) 0.5 ☆みそ(米)赤色辛みそ 6.7 小松菜 10 だしパック 2.8	★きんぎょめいパン 597/719 ●ポトフ ☆鶏団子(白身) 15 しめじ(ほくしめじ) 5 ☆キャベツ 10 かつらぎ(生) 0.5 ☆ごま油 0.5 ☆みそ(米)赤色辛みそ 6.7 ☆玉ねぎ 10 かつらぎ(生) 0.5 ☆ごま油 0.5 ●デミグラスソースのオムレツ 1 上白糖 0.5 ☆オムレツ 1 上白糖 0.5 ☆デミグラスソース 1 上白糖 0.5 ●ピーズサラダ 小松菜 20 枝豆(冷凍) 5 ☆ごま油 10 魚肉ソーセージ 5 ☆ごま油 10 かつらぎ(生) 0.5
16	17	18	19	20
●ごはん 612/771 ●きゅううどん きゅううどん 45 上白糖 4 味噌(赤) 1.8 かつらぎ(生) 2.6 みりん(本みりん) 1.8 ☆淡口醤油 1.8 生巻 0.2 一味唐辛子 0.02 たまねぎ 10 米ぬか油(菜油食品) 0.4 ●あさりポテトサラダ じゃがいも 35 食塩 0.03 ☆枝豆(冷凍) 12 しょうゆ(混合) 0.03 ☆みん(ロース) 3 米酢 0.96 ☆ごま油 6 上白糖 0.72 ☆ソラフげんきヨーグルト 1 1	●ごはん 590/745 ●ホキのてんぷら(うめだれ) ホキ 1 味噌(赤) 1.2 ☆天ぷら粉 1 かつらぎ(生) 0.6 米ぬか油(菜油食品) 0.6 梅干 1.8 上白糖 0.8 ●おかかえ 小松菜 20 かつらぎ 0.5 フラッパマ(生) 20 ☆淡口醤油 1.3 人参 10 上白糖 0.7 ☆ちりめんじゃこ 3 ☆ごま油 0.6 しいたけ 0.3 ●ぐだくさんみそしる ☆きざし(生) 5 えのき(ほくし)カット 5 ☆枝豆(冷凍) 20 かつらぎ(生) 0.5 たまねぎ 20 上白糖 0.8 大根 10 ☆みそ(米)赤色辛みそ 6.7 ☆だしパック 5 ☆ごま油 2.8 ☆あじつくり 1ふくら	●ごはん 630/858 ●コチュマヨチキン 鶏もも(若鶏)60.80 1 純米酒 4.8 ☆コチジャン 3.44 ☆淡口醤油 1.44 ☆ノンエッグマヨネーズ 2.8 ●コロコロサラダ きゅうり 15 オリーブ油 0.8 ☆玉ねぎ 10 上白糖 0.8 ☆淡口醤油 10 しょうゆ(混合) 0.02 ☆枝豆(冷凍) 1.8 食塩 0.01 上白糖 1 ●スーミータン ☆液卵 25 ☆中巻(だし) 1.7 ☆木綿豆腐(冷)Fe.Ca.繊維 10 純米酒 1.8 たまねぎ 30 ☆淡口醤油 0.5 ☆ごま油 5 かつらぎ(生) 0.1 ☆ごま油 20 上白糖 0.2 ☆ごま油 20 上白糖 0.2 ●スーミータンは中華風コンソープのことです。(卵が入っています。)	●ごはん 646/833 ●マーボーどうふ ☆木綿豆腐(冷)Fe.Ca.繊維 45 ☆みそ(米)赤色辛みそ 2.3 豚挽肉 35 中巻(だし) 1.8 たまねぎ 50 上白糖 1.3 人参 5 純米酒 1.0 生巻 5 かつらぎ(生) 0.05 ☆チンゲン菜 1.05 ☆ごぼう(生) 0.2 かつらぎ(生) 0.4 ☆みそ(米)赤色辛みそ 1.8 米ぬか油(菜油食品) 0.2 ●だいこんとツナのサラダ 大根 25 ☆淡口醤油 1.4 ほうれん草 10 米酢 0.9 ☆枝豆(冷凍) 5 上白糖 0.2 ☆ごま油 5 しょうゆ(混合) 0.02 ☆ノンエッグマヨネーズ 4.3 しょうゆ(混合) 0.02 ●みそポテト じゃがいも(冷凍) 40 ☆みそ(米)赤色辛みそ 2.8 上白糖 1 上白糖 1.5 米ぬか油(菜油食品) 4 ☆淡口醤油 0.2	●ごはん 627/788 ●ちくぜんに 鶏もも(若鶏)皮なし 15 いんげん(冷) 5 鶏もも(若鶏) 15 上白糖 3.1 ☆ごぼう 15 かつらぎ(生) 0.8 たけのこ(水煮) 20 淡口醤油 1.76 人参 15 上白糖 2.11 ☆チンゲン菜 1.05 生巻 1.76 ☆ごぼう(生) 0.2 かつらぎ(生) 0.4 ☆みそ(米)赤色辛みそ 1.8 米ぬか油(菜油食品) 0.2 ●ブロック豆腐のごまみそえ ブロック豆腐(冷) 30 ☆淡口醤油 0.2 ☆ごま油 5 上白糖 0.5 ☆枝豆(冷凍) 12 しょうゆ(混合) 0.02 ☆ノンエッグマヨネーズ 4.3 しょうゆ(混合) 0.02 ●なつとう 1 1 ●れいとうパイ 1ふくら
23	24	25	26	27
てんのうたんじょうび 天皇誕生日 ●みそラーメン ☆中華麺 38 にんにく 0.2 ☆キャベツ 30 ☆みそ(米)赤色辛みそ 2.2 ☆コンソメ・冷凍 5 ☆みそ(米)赤色辛みそ 1.8 ☆中巻(だし) 1.8 かつらぎ(生) 0.4 ☆上白糖 20 上白糖 1.2 ☆枝豆(冷凍) 20 上白糖 1.8 ☆ごま油 50 かつらぎ(生) 0.05 人参 10 米ぬか油(菜油食品) 0.4 生巻 0.2 ●ゆかりえ 白菜 30 ゆかり 0.4 水菜 20 食塩 0.02 ☆のりつくだ 1ふくら	●ごはん 603/775 ●みそラーメン ☆中華麺 38 にんにく 0.2 ☆キャベツ 30 ☆みそ(米)赤色辛みそ 2.2 ☆コンソメ・冷凍 5 ☆みそ(米)赤色辛みそ 1.8 ☆中巻(だし) 1.8 かつらぎ(生) 0.4 ☆上白糖 20 上白糖 1.2 ☆枝豆(冷凍) 20 上白糖 1.8 ☆ごま油 50 かつらぎ(生) 0.05 人参 10 米ぬか油(菜油食品) 0.4 生巻 0.2 ●ゆかりえ 白菜 30 ゆかり 0.4 水菜 20 食塩 0.02 ☆のりつくだ 1ふくら	●ごはん 662/816 ●タラコイ 豚挽肉 30 にんにく 0.1 ☆ハム(サンチーズ) 40 ☆みそ(米)赤色辛みそ 1.5 ☆キャベツ 15 トマトケチャップ 0.8 ☆中巻(だし) 1.8 かつらぎ(生) 0.4 ☆スターソース 10 ☆ごま油 0.4 上白糖 10 上白糖 0.4 ☆ごま油 10 上白糖 0.4 ●フルーツヨーグルト ☆みかん(果実) 10 ヨーグルト(全脂無糖) 60 ☆バナナ(果実) 10 グラニュー糖 10 ☆さけキャベツカツ 1 1	●ごはん 643/811 ●しろみざかなのハニーマスタードソース ☆白身(冷凍) 50 ☆淡口醤油 0.5 ☆みそ(米)赤色辛みそ 7.5 マスタード(粒入り) 0.75 ☆ノンエッグマヨネーズ 5 上白糖 0.18 生巻 0.2 ●こまつなうめこんぶえ 小松菜 25 乾燥わかめ 0.6 ☆ごま油 15 上白糖 0.3 ☆ごま油 2 米酢 0.3 ●としる 鶏もも(大型)赤身 15 ☆ごぼう(生) 10 青ねぎ 5 たまねぎ 10 さつまいも 20 ☆みそ(米)赤色辛みそ 6.7 ☆だしパック 10 米ぬか油(菜油食品) 0.5	★きんぎょめいバーガーパン 623/799 ●てりやきバーガー ☆ハンバーグ 1 かつらぎ(生) 0.5 上白糖 2 かつらぎ(生) 25 ☆淡口醤油 2 人参 5 ☆みりん(本みりん) 1 ☆ノンエッグマヨネーズ 3.75 純米酒 0.5 マスタード(粒入り) 0.72 ●ふゆさいのクリームスープ 白菜 30 ☆牛乳(調理由普通牛乳) 40 大根 25 乾燥わかめ 1.8 たまねぎ 25 ☆キャベツ(顆粒) 0.8 人参 15 ☆コンソメ(顆粒) 8.5 ☆ごま油 15 しょうゆ(混合) 0.02 ●ごまなしミニフィッシュ 1ふくら

かつらぎ町で収穫された野菜を使った オリジナルギョーザ&しゅうまい

今月の給食は!クエストメニューが盛りだくさん!

12月の献立表でもお知らせしていたかつらぎ町の野菜を使用したオリジナルギョーザ&しゅうまいがついに完成しました! ギョーザはかつらぎ町のほうれん草を使用し、しゅうまいはかつらぎ町の金時人参を使用しています(ギョーザには小松菜を使用予定でしたが、ほうれん草に変更になりました。)。このように地域で作られた野菜を使って学校給食用の食品を開発する取り組みは、和歌山県内でも珍しいそうです。かつらぎ町の学校給食では「地産地消」の取り組みを推進しており、給食用の食材として取り入れるだけでなく、積極的に新たな活用法も見出していきたいと思ひます。

さて、このオリジナルギョーザ&しゅうまいの名前を募集したところ素敵な名前を考えてくれました。その中から選ばれたのが「ほうれん草のスペシャルギョーザ」と「地産地しゅうまい」です。

「ほうれん草のスペシャルギョーザ」は4日に、「地産地しゅうまい」は10日に提供しますの、味わって食べてくださいね!

毎年、3月に卒業を迎える小学校6年生と中学3年生に「もう一度食べたい給食は?」

という内容でアンケートを行います。その結果をもとに、児童生徒からリクエストが多かったメニューをたくさん取り入れていきます。今月の献立に取り入れたリクエストメニューは次のメニューです。

2/4 スティックだいごいも	2/16 スーパールげんきヨーグルト
2/4 やさいのじゃこえ	2/17 ホキのてんぷら(うめだれ)
2/5 たまごいりちゅうかスープ	2/17 ぐだくさんみそしる
2/6 とりのからあげ	2/18 コロコロサラダ
2/9 さばのごまみそやき	2/19 みそポテト
2/12 てりやきハンバーグ	2/27 てりやきバーガー
2/13 金芽米きなご揚げパン	

(小学校は3月に提供予定)

皆さんが好きなメニューはありましたか? 3月にもリクエストメニューを取り入れるので楽しみにしていってください。