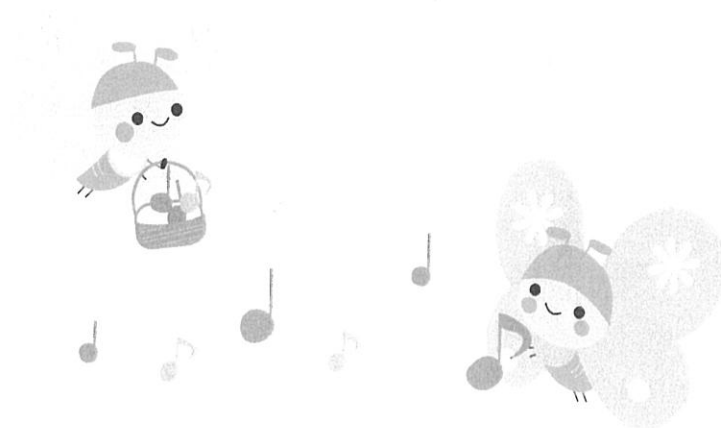


令和5年度

第3回

周南市学校給食センター給食協議会

(熊毛地区)



日時：令和6年3月27日（水）10時30分から

場所：周南市立熊毛学校給食センター 2階女性休憩室

令和5年度第3回周南市学校給食センター給食協議会

(熊毛地区)

1 会 長 挨 拶

2 議 題

(1) 令和6年度1学期の献立について

(2) その他

周南市立熊毛学校給食センター

※「米粉パン」は、「県産米粉10%」、「県産小麦粉90%」を使用しています。
※学校給食で使用する海産物（ワカメ（ご飯含む）、モズク、ひじき、しらす。かえり、昆布（煮物・だし用）、だし用煮干し等）には、生育場所や加工の関係から、微小なイカやタコ及び甲殻類（エビ、カニ、貝類）等が混入していることがあります。

周南市立熊毛学校給食センター

こども読書の日(4/23)
「こまったさんのスパゲティ」

※「米粉パン」は、「粟産米粉10%」、「粟産小麦粉90%」を使用しています。

令和6年度 4月分 学校給食献立予定表(食材一覧) A日程

周南市立熊毛学校給食センター

4月24日 (水曜日)				4月25日 (木曜日)				4月26日 (金曜日)				
献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定消費量(g)	献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定消費量(g)	献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定消費量(g)	
			小学校 中学校				小学校 中学校				小学校 中学校	
麦ごはん(4～11月)		精白米	70	0	麦ごはん(4～11月)	精白米	70	0	横割り丸パン	県産米粉パン(県小麦+米58.3g	58.3	0
		強化米	0.21	0		強化米	0.21	0		パン加工賃 縦横スライス 全規格	1	0
		新麦	7	0		新麦	7	0		パン加工賃 丸 全規格	1	0
		精白米	0	90		精白米	0	90		県産米粉パン(県小麦+米85g	0	85
		強化米	0	0.27		強化米	0	0.27		パン加工賃 縦横スライス 全規格	0	1
		新麦	0	9		新麦	0	9		パン加工賃 丸 全規格	0	1
牛乳		飲用牛乳200ml	206.4	206.4	牛乳	飲用牛乳200ml	206.4	206.4	牛乳	飲用牛乳200ml	206.4	206.4
中華コンロスープ		スイートコンクリーム1号缶	25	30	みそ汁	じゃがいも	30	36	野菜スープ	ベーコン(短冊)	5	6
		たまねぎ	20	24		にんじん	5	6		にんじん	10	12
		にんじん	10	12		たまねぎ	20	24		たまねぎ	20	24
		キャベツ	20	24		生揚げ	30	36		はくさい	25	30
		冷凍カットチンゲンサイ	20	24		青ねぎ	5	6		じゃがいも	30	36
		鶏卵 L(国内産)	25	30		麦みそ*	11	13.2		セロリー	3	3.6
		中華スープ*	1.4	1.68		煮干し	2	2.4		コンソメゴールド*	1	1.2
		こいくちしょうゆ*	1.5	1.8		水	120	144		こいくちしょうゆ*	1	1.2
		本みりん*	0.3	0.36		鮭の切身40g	40	0		食塩*	0.3	0.36
		こしょう*	0.03	0.04		鮭の切身50g	0	50		こしょう*	0.03	0.04
		でんぶん1kg*	2	2.4	塩昆布あえ(キャベツ、きゅうり)	キャベツ	30	36		水	103	123.6
		純正 ごま油*	0.3	0.36		きゅうり	20	24	白身魚フライ(バーガー用)	白身魚フライ50g(バーガー用)	50	0
		水	120	144		塩昆布(細切り)	1.4	1.68		菜種白絞油	5	0
回鍋肉		豚肉ももスライス	30	36		こいくちしょうゆ*	0.5	0.6		白身魚フライ60g(バーガー用)	0	60
		キャベツ	40	48	カットパイン(チルド) 40g	カットパインチルド40g	40	40		菜種白絞油	0	6
		にんじん	10	12					キャベツのマヨネーズあえ	キャベツ	35	42
		青ピーマン	10	12						L&Mマヨネーズタイプ1kg	8	9.6
		にんにく	0.1	0.12					アセロラゼリー(Fe)	アセロラゼリー-Fe	50	50
		しょうが	0.3	0.36								
		サラダ油*	0.6	0.72								
		酒*	1	1.2								
		でんぶん1kg*	0.7	0.84								
		麦みそ*	1.4	1.68								
		赤みそ*ト	1.4	1.68								
		トウバンシヤン130g程度*	0.1	0.12								
		こいくちしょうゆ*	0.8	0.96								
		本みりん*	0.55	0.66								
㊥ハニーピーナッツ		ハニーピーナッツ13g	0	13								

周南市立熊毛学校給食センター

※「米粉パン」は、「県産米粉10%」、「県産小麦粉90%」を使用しています。
※学校給食で使用する海産物（ワカメ（ご飯含む）、モズク、ひじき、しらす。かえり、昆布（煮物・だし用）、だし用煮干し等）には、生育場所や加工の関係から、微小なイカやタコ及び甲殻類（エビ、カニ、貝類）等が混入していることがあります。

周南市立熊毛学校給食センター

ヨーグルトの日

「かぶっ！と食べよう山口」
県産100%献立

※「米粉パン」は、「県産米粉10%」、「県産小麦粉90%」を使用しています。

周南市立熊毛学校給食センター

※学校給食で使用する海産物(ワカメ(ご飯含む)、モズク、ひじき、しらす、かえり、昆布(煮物・だし用)、だし用煮干し等)には、生育場所や加工の関係から、微小なイカやタコ及び甲殻類(エビ、カニ、貝類)等が混入していることがあります。

周南市立熊毛学校給食センター

和歌山県の料理

※学校給食で使用する海産物(ワカメ・ご飯含む)、モズク、ひじき、しらす、かえり、昆布(煮物・だし用)、だし用煮干し等)には、生育場所や加工の関係から、微小なイカやタコ及び甲殻類(エビ、カニ、貝類)等が混入していることがあります。

周南市立熊毛学校給食センター

※「米粉パン」は、「県産米粉10%」、「県産小麦粉90%」を使用しています。
※学校給食で使用する海産物(ワカメ(ご飯含む)、モズク、ひじき、しらす、かえり、昆布(煮物・だし用)、だし用煮干し等)には、生育場所や加工の関係から、微小なイカやタコ及び甲殻類(エビ、カニ、貝類)等が混入していることがあります。

周南市立熊毛学校給食センター

※「米粉パン」は、「県産米粉10%」、「県産小麦粉90%」を使用しています。
※学校給食で使用する海産物（ワカメ（ご飯含む）、モズク、ひじき、しらす。かえり、昆布（煮物・だし用）、だし用煮干し等）には、生育場所や加工の関係から、微少なイカやタコ及び甲殻類（エビ、カニ、貝類）等が混入していることがあります。

周南市立熊毛学校給食センター

※「米粉パン」は、「県産米粉10%」、「県産小麦粉90%」を使用しています。
※学校給食で使用する海産物(ワカメ・ご飯含む)、モズク、ひじき、しらすが、かえり、昆布(煮物・だし用)、だし用煮干し等)には、生育場所や加工の関係から、微小なイカやタコ及び甲殻類(エビ、カニ、貝類)等が混入していることがあります。

周南市立熊毛学校給食センター

※「米粉パン」は、「県産米粉10%」、「県産小麦粉90%」を使用しています。
※学校給食で使用する海産物（ワカメ・ご飯含む）、モズク、ひじき、しらす、かえり、昆布（煮物・だし用）、だし用煮干し等）には、生産場所や加工の関係から、微小なイカやタコ及び
目・鰭・ヒレ、カニ、貝類等が混入していることがあります。

周南市立熊毛学校給食センター

※「米粉パン」は、「県産米粉10%」、「県産小麦粉90%」を使用しています。
※学校給食で使用する海産物（ワカメ（ご飯含む）、モズク、ひじき、しらす、かえり、昆布（煮物・だし用）、だし用煮干し等）には、生育場所や加工の関係から、微小なイカやタコ及び甲殻類（エビ、カニ、貝類）等が混入することがあります。

周南市立熊毛学校給食センター

※「米粉パン」は、「県産米粉10%」、「県産小麦粉90%」を使用しています。
※学校給食で使用する海産物（ワカメ（ご飯含む）、モズク、ひじき、しらす、かえり、昆布（煮物・だし用）、だし用煮干し等）には、生育場所や加工の関係から、微小なイカやタコ及び甲殻類（エビ、カニ、貝類）等が混入していることがあります。

令和6年度 給食時間における指導～ちょこっと食育～（小学校）

毎月19日は「食育の日」です。

「ちょこっと食育」の実施をお願いします。

1. 実施日と指導内容

実施日（予定）	指導内容
4月19日	正しい身支度
5月19日	正しい食器の並べ方
6月19日	かむことの大切さ
7月14日	食器の持ち方
9月19日	食事マナー（姿勢）
10月19日	バランスのよい食事
11月20日	後片付けの仕方
12月13日	正しい手洗い
1月19日	朝食の大切さ
2月19日	はしの持ち方
3月11日	1年間のふりかえり

2. 実施方法

発達段階に応じて、説明をお願いします。

3. 資料等について

モニターに資料を映します。原稿等はメールにて送付します。

令和6年度 給食時間における指導～ちょこっと食育～（中学校）

毎月19日は「食育の日」です。

「ちょこっと食育」の実施をお願いします。

1. 実施日と指導内容

実施日（予定）	指導内容
4月19日	成長期と食事
5月19日	地場産物のよさ
6月19日	丈夫な骨を作るために
7月14日	水分補給
9月19日	スポーツ時の食事
10月19日	日本の食文化
11月20日	郷土料理を知る
12月13日	生活習慣病の予防（減塩）
1月19日	朝食の大切さ
2月19日	食品ロス
3月11日	生涯の健康

2. 実施方法

発達段階に応じて、説明をお願いします。

3. 資料等について

モニターに資料を映します。原稿等はメールにて送付します。

R6 給食献立計画（案）

	行事食	特別献立	郷土料理等	外国の料理	教科との関連
4月	・入学・進級祝い献立	・こども読書の日（4/23）		・アジア	
5月	・端午の節句（5/5）	・がぶっ！と食べよう山口の日 （5～2月実施）	・近畿	・アメリカ	
6月	・歯と口の健康週間 （4日～10日）	・地場産週間（17日～21日）	・東北	・ヨーロッパ ・アジア	
7月	・七夕献立（7/7）	・野菜メニュコンクール受賞作品	・九州	・アメリカ	
9月	・お月見献立（9/29）		・近畿	・アジア	
10月	・目の愛護デー （10/10）	・国スポ（10/5～）佐賀県 ・新人戦がんばろう献立（中学校） ・ハロウィン	・九州 ・関東	・カナダ	
11月	・いい歯の日（11/8） ・和食の日（11/24）	・読書週間（10/27～11/9） ・地場産週間（11日～15日） ・やまぐち郷土料理の日	・中国	・中東	・さつまいも料理（2年生生活）
12月	・冬至 ・年越し献立	・クリスマス献立（セレクト） ・小学校リクエスト給食	・東海	・ヨーロッパ	
1月	・おせち料理	・学校給食週間（24日～30日） ・地場産週間（13日～17日） ・リクエスト給食（小学校）	・甲信越 北陸		
2月	・節分献立（2/3）	・リクエスト給食（中3）	・北海道	・アジア	
3月	・桃の節句（3/3） ・卒業祝い献立	・防災給食	・四国	・ヨーロッパ	

※予定は変更することがあります。