

令和6年度 第1回

新南陽学校給食センター給食協議会

【会議次第】

- 1 学校給食課長あいさつ
- 2 自己紹介
- 3 協議事項
 - (1) 2学期の学校給食献立(案)について
 - (2) 給食に関する意見
- 4 連絡事項

日時：令和6年6月18日（火）15時30分～
会場：新南陽学校給食センター 多目的室

令和6年度 新南陽学校給食センター献立年間計画

周南市小学校研修会 学校栄養部会作成
新南陽学校給食センター

月	月 目 標	指 導 内 容	献立表・一口メモなど	行事食・旬の献立等	地場産の野菜等 (市産/県産)		巡回訪問
4	◎給食の準備をきちんとしよう	・給食当番の身支度 ・安全な運搬や配膳 ・準備や後片付け ・食器の扱い方、置き方	・学校給食の紹介 ・献立表の見方 ・準備や後片付け ・清潔な身支度 ・安全な運搬や配膳	入学・進級お祝い献立 地場産給食(○※5) 郷土料理(山口県) 世界の料理(中国)	ほうれんそう	キャベツ アスパラガス パセリ 葉ねぎ れんこん たけのこ	
5	◎食事のマナーを考えよう ◎食べ物の働きを知ろう	・食事時の姿勢 ・交互食べ(口中調味) ・食べ物の働き	・端午の節句 ・よい食べ方 ・食べ物の働き(3つのグループ)(※6)	端午の節句献立 地場産給食(○※5) 郷土料理(大阪府) 世界の料理(ギリシャ)	たまねぎ ほうれんそう キャベツ	たまねぎ れんこん キャベツ パセリ 葉ねぎ 甘夏みかん	富田中 菊川中 桜田中 福川中
6	◎衛生に気をつけて食事をしよう ◎歯を丈夫にする食べ物について考えよう	・食中毒に気をつける ・正しい手洗い ・かむことの大切さ(○※8) ・歯とカルシウム ・カルシウムを多く含む食品	・食育月間(○※1) ・食中毒の予防 ・歯と口の健康週間 ・よい歯を作る ・地産地消について(○※5)	歯と口の健康週間 (カルシウムの多い献立、カミカミ献立) 地場産給食(○※5) 郷土料理(福岡県) 世界の料理(イタリア)	たまねぎ きゅうり ほうれんそう じゃがいも キャベツ	たまねぎ キャベツ きゅうり アスパラガス だいこん パセリ 葉ねぎ	富田東小 福川小 福川南小 夜市小
7	◎夏の食事について考えよう	・上手な水分補給 ・上手なおやつを選び方 ・夏野菜について	・七夕 ・夏バテ対策 ・糖分のとり過ぎについて	七夕献立 地場産給食(○※5) 郷土料理(沖縄県) 世界の料理(フランス)	なす きゅうり じゃがいも たまねぎ	アスパラガス きゅうり トマト だいこん ピーマン パセリ 葉ねぎ すいか	富田西小 菊川小 湯野小 戸田小
9	◎朝食を食べよう(○※4)	・朝食の役割 ・朝食をおいしく食べる工夫(○※4)	・朝食の大切さ(○※4) ・生活リズムの大切さ ・運動と栄養	月見献立 食欲増進献立 地場産給食(○※5) 郷土料理(鳥取県) 世界の料理(ドイツ)	なす きゅうり ほうれんそう	なす だいこん 葉ねぎ なし	富田東小 和田小 福川小
10	◎バランスよく食事をしよう(※6) ◎季節の食べ物について知ろう	・生活習慣病の予防 ・食品ロスについて(※13) ・減塩について(○※7)	・日本型食生活 ・目によい食品 ・食塩は控えめに(○※7)	目によい献立 地場産給食(○※5) 郷土料理(佐賀県) 世界の料理(スペイン) ハロウィン献立	きゅうり	だいこん 葉ねぎ れんこん みかん	富田西小 福川南小 夜市小
11	◎感謝して食べよう ◎規則正しい食事をしよう	・感謝の心(○) ・食前食後の挨拶(○) ・残さず食べよう ・給食に関わる人々の仕事 ・三度の食事 ・郷土料理の日(○※14)	・食前食後の挨拶(○) ・間食について ・いい歯の日 ・地産地消について(○※5) ・和食について(※14)	カミカミ献立 地場産給食(○※5) やまぐち郷土料理の日(○※14)(山口県) 世界の料理(アメリカ) 和食の日献立(※14)	キャベツ ほうれんそう はくさい さつまいも きゅうり	だいこん はくさい 葉ねぎ れんこん キャベツ はなっこり みかん	菊川小 湯野小 戸田小
12	◎寒さに負けない食事をしよう	・かぜの予防 ・体の調子を整える栄養素 ・冬野菜について	・かぜの予防 ・冬至について	クリスマス献立 冬至献立 地場産給食(○※5) 郷土料理(愛知県) 世界の料理(フィンランド)	高菜 さつまいも にんじん ほうれんそう はくさい キャベツ ブロッコリー	葉ねぎ だいこん はなっこり みかん	富田中 福川中
1	◎学校給食について考えよう	・学校給食のあゆみ	・学校給食週間について ・郷土料理について(○※14) ・地産地消について(○※5)	学校給食週間 地場産給食(○※5) 郷土料理(山口県) 世界の料理(ロシア)	じゃがいも さつまいも 青ねぎ・白ねぎ だいこん にんじん 高菜 ほうれんそう キャベツ	れんこん 葉ねぎ キャベツ 春菊 みかん ぼんかん	菊川中 桜田中
2	◎食べ物と健康について考えよう(※6) ◎楽しく食事をしよう(共食)(○※2)	・食事環境の工夫 ・植物性たんぱく質について	・家族や仲間と楽しく食事をする(○※2) ・はしの持ち方 ・大豆・大豆製品 ・「食」の安全について(※15)	節分献立 地場産給食(○※5) 郷土料理(北海道) 世界の料理(韓国)	じゃがいも ほうれんそう にんじん	キャベツ れんこん 葉ねぎ みかん いよかん	
3	◎1年間の給食をふりかえろう	・健康によい食事のとり方(※7) ・災害時の食について	・桃の節句 ・一年間の反省 ・健康の3本柱 ・食品の備蓄について	桃の節句献立 卒業お祝い献立 地場産給食(○※5) 郷土料理(岡山県) 世界の料理(イギリス) 防災給食	ほうれんそう	アスパラガス れんこん キャベツ 葉ねぎ	

○：周南市食育推進計画と関連のあるもの

※：第4次食育推進基本計画と関連のあるもの

◎：月目標が2つある月は、上段が学校での目標、下段は上段と共に栄養士として指導していきたい目標としてとらえてください。

令和6年度 9月分 学校給食献立表(案)

月	火	水	木	金
2	3	4	5	6
麦ごはん 夏野菜カレー コーンキヤベツ 乳酸菌飲料	小きなこ揚げパン 大豆とミートボールのケチャップ煮 フレンチサラダ (中学)アーモンド	わかめ麦ごはん 生揚げの中華風煮 切干し大根の甘酢炒め 冷凍パイ	チリコンカン アルファベットスープ みかんゼリー	麦ごはん なす入りマーボー豆腐 春雨サラダ 小魚
9	10	11	12	13
麦ごはん 肉じゃが きゅうりの酢の物 味付けのり	パン オムレツのトマトソースかけ 冬瓜入り野菜スープ チョコクリーム	鳥取県の料理 麦ごはん 鶏肉のらっきょうソースかけ いわし団子汁 梨ゼリー	小黒糖パン なすとひき肉のスパゲッティ 海藻サラダ チーズ	麦ごはん 豚キムチ ビーフン汁 はちみつレモンゼリー
16	17	18	19	20
敬老の日	十五夜の献立 パン うさぎ型ハンバーガー 野菜サラダ 白玉入りコンソメスープ	麦ごはん いわしの生姜煮 ひじきの煮物 みそ汁	パン 白身魚フライ グリーンサラダ コーンポタージュ	麦ごはん 高野豆腐の卵とし 小松菜のごまあえ ふりかけ
23	24	25	26	27
振替休日	パン 鶏肉のレモンソースかけ ミネストローネ マーシャルペンズ	麦ごはん さばの塩焼き うま煮 しそひじきあえ	パン ウインナー ジャーマンポテト レンズ豆のスープ	麦ごはん スタミナ納豆 みそ汁 オレンジ 小魚アーモンド
30				
麦ごはん ミートボールライス フルーツミックス 小魚				

令和6年度 10月分 学校給食献立表(案)

月	火	水	木	金
	1 パン	2 麦ごはん ビビンバ もずくスープ 小魚アーモンド	3 パン	4 佐賀県の料理 麦ごはん さばのみそ煮 れんこんのごま炒め だぶ
7 麦ごはん チキンチキンごぼう 白菜と大根のみそ汁 ひじきふりかけ	8 スペインの料理 パン スペイン風ベイクドエッグ じゃがいものアヒージョ風 ソパ・デ・アホ	9 麦ごはん カレー 魚ソーセージ入りサラダ ヨーグルト	10 パン トマトオムレツ ブロッコリーのサラダ コンソメスープ ブルーベリージャム	11 麦ごはん 小いわしのから揚げ のりごま和え のっぺい汁
14 スポーツの日	15 パン 鶏肉のレモンソテー コーンポタージュ 黒糖ビーンズ	16 麦ごはん 野菜の中華煮 大学いも オレンジ	17 小パン キャベツとエリンギのスパゲッティ チキンナゲット フルーツヨーグルト和え	18 麦ごはん 魚フライ ひじきのサラダ 春雨スープ
21 麦ごはん うま煮 煮干しの磯香つくだ煮 キウイフルーツ	22 パン 焼き栗コロツケ マヨネーズサラダ いんげん豆のスープ	23 麦ごはん あじの塩焼き キャベツの梅和え 生揚げのみそ汁	24 パン だいこんのクリームシチュー チリコンカン りんご	25 麦ごはん 八宝菜 春雨の四川風炒め 小魚
28 地場産給食 麦ごはん 他人井 ひじきの煮物 みかん	29 パン フランクフルトのケチャップ煮 マカロニスープ マーシャルビーンズ	30 麦ごはん いわしの煮つけ だいこんのさっぱり和え 呉汁	31 パン かぼちゃ型ハンバーグ カリフラワーのサラダ かぼちゃのポタージュ	

令和6年度 11月分 学校給食献立表(案)

月	火	水	木	金
				1
				麦ごはん さばの塩焼き しめじとキャベツの炒め物 さといものみそ汁
4	5	6	7	8
振替休日	パン ミートボールの甘酢煮 小松菜としらす干しのソテー ヨーグルト	麦ごはん チキンカレー 海藻サラダ	小パン きのこスパゲッティ ハムサラダ チョコクリーム	麦ごはん ししゃもフライ かみかみサラダ みそ汁
地場産給食週間 11/11～11/15				
11	12	13	14	15
麦ごはん 親子丼 ひじきの五目煮 みかん	パン はなっこリーとさつまいものシチュー れんこんサラダ 県産小魚	麦ごはん あじギョーザ 野菜のゆずぎち和え けんちん汁	パン 大豆と野菜のカレー煮 ひじきサラダ 県産りんごゼリー	麦ごはん 卵焼き ほうれん草とキャベツのごま和え 生揚げのみそ汁 県産のり佃煮
18	19	20	21	22
麦ごはん 親子煮 いわしの梅煮 野菜のごま酢和え	パン チキンビーンズ キャベツのじゃこ炒め キウイフルーツ	麦ごはん 大根のみそ煮 五目豆 ひじきふりかけ	パン ハンバーグの照焼ソースかけ ごまヨサラダ 野菜と白いんげん豆のスープ	麦ごはん いわしのかば焼き風 切干し大根の煮物 すまし汁
25	26	27	28	29
山口県の郷土料理	アメリカの料理			
麦ごはん けんちよう れんこんのきんぴら みかん	ホットドック(縦割りパン) (チキンスティックウインナー) (野菜のケチャップ炒め) チャウダー	麦ごはん そばろ煮 ほうれん草のツナソテー ぶどうゼリー	パン 野菜とウインナーの卵とじ 大豆と小松菜入りカレースープ	麦ごはん マーボー豆腐 ポークシューマイ じゃこサラダ

令和6年度 12月分 学校給食献立表(案)

月	火	水	木	金
2	3	4 滋賀県の料理	5	6
麦ごはん 豚キムチ トックスープ 小魚アーモンド	パン チリコンカン 野菜スープ りんご	しよいめし ワカサギの南蛮漬 お講汁 豆乳プリン	パン 冬野菜のクリーム煮 ツナサラダ チョコクリーム	麦ごはん もぶりがはんの具 すまし汁 みかん
9	10	11	12	13
麦ごはん 春巻き もやしの酢の物 マーボー大根	パン ドライカレー アルファベットスープ ヨーグルト	麦ごはん いわしの生姜煮 しそひきあえ 豚汁	パン 野菜の卵とじ グリーンサラダ りんごジャム	麦ごはん おでん風煮 ひじきの煮物 みかん
16	17	18 地場産給食	19 フィンランドの料理	20 冬至献立
麦ごはん さばの塩焼き ごまあえ 冬野菜のみそ汁	小パン きのこのクリームスパゲッティ 海藻サラダ 黒糖ビーンズ	麦ごはん チキンチキンれんこん けんちよう 花みかん	小パン 鶏のガーリックソテー ロヒケイット クリスマスデザート	麦ごはん いわしのゆず味噌煮 おかかあえ かぼちゃ入りみそ汁
23	24			
麦ごはん チキンカレー フルーツミックス 小魚	パン 大豆とミートボールのケチャップ煮 野菜サラダ ソフトチーズ			

連 絡 事 項

1 書類提出期限

- | | |
|--------------------|---------------|
| (1) 9月分給食実施申請書 | 7月12日(金)16時まで |
| (2) 9月2日の週の給食人員票 | 8月29日(木)16時まで |
| (3) 7月分のパン箱と受領券の回収 | 後日お知らせします |

2 検食簿について

各学期とも給食最終日の給食回収便でご提出願います。

次学期は、給食開始日までに各校へお届けするか、給食開始日の給食配送便でお届けします。

3 9月分の家庭配付用献立表の配付と除去食希望申出書の提出について

- | | |
|--|----------------------|
| (1) 9月分の家庭配付用献立表の配付 | 8月6日(火)(和田小は8月7日(水)) |
| (2) 除去食希望申出書(アレルギー除去食の提供を希望する児童・生徒が在籍する学校のみ) | |
| ○センターから学校へ | 8月6日(火)までに各校にお届け |
| ○保護者から学校へ | 9月3日(火)まで |
| ○学校からセンターへ | 9月5日(木)まで |