

令和6年度 第2回 新南陽学校給食センター給食協議会

【会議次第】

1 協議事項

- (1) 3学期の学校給食献立(案)について
- (2) 給食に関する意見

2 連絡事項

- (1) 書類提出期限
- (2) 1月分の食材一覧、原材料配合表等の送信と除去食希望申出書の提出について

日時：令和6年11月22日（金）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てよう	・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	・食事中の姿勢 ・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 じやがいも 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 ・上手なおやつの選び方 ・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 じやがいも たまねぎ なす きゅうり トマト だいこん ビーマン 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 れんこん キャベツ はなっこりー 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 プロッコリー 葉ねぎ だいこん はなっこりー 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 ぽんかん	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 1月分 学校給食献立表(案)

月	火	水	木	金
6	麦ごはん ビビンバ もずくスープ みかん	麦ごはん ピーマン チーズ	キャラメル揚げパン 鶏肉のケチャップソテー ミートボールスープ チーズ	麦ごはん ぶりの照り焼き 紅白なます 白玉雑煮
13	パン さつまいもシチューアーモンドサラダ	パン いわしのかんろ煮 切干し大いこんの甘酢和え ごぼうのみそ汁	パン ハシナバーグ マヨネーズサラダ 野菜といんげん豆のスープ	ロシアの料理 パセリライス ビーフストロガノフ ロシアンサラダ
全国学校給食週間・地場産給食週間(24日～30日)				
20 山口県の郷土料理	小麦ごはん くじらの竜田揚げ お嫁さん団子汁 りんご	小麦パン ツナとキャベツのスマッシュティ オムレツのトマトソースがけ マーチャルビンズ	小麦パン 豆と肉団子のクリーム煮 ツナソテー アセロラゼリー	減量麦ごはん 五目うどん 県産玉子焼き 野菜のゆずきち和え
全国学校給食週間・地場産給食週間(24日～30日)				
27	小麦ごはん 県産きょうざ 豆腐の中華煮 もやしのナムル	パン 県産コロッケ 野菜スープ ひじきとハムのサラダ	小麦パン 親子丼 白菜と小松菜の煮びたし みかん	小麦パン チキンピーンズ 野菜のごまドレサラダ 県産いちごジャム
全国学校給食週間・地場産給食週間(24日～30日)				
31	小麦ごはん 野菜の南蛮煮 ごま和え 小魚アーモンド			

令和6年度 2月分 学校給食献立表(案)

月	火	水	木	金
3 節分献立	パン	パン	パン	パン
麦ごはん いわしの梅煮 野菜のごま酢和え 豚汁 黒糖ビーンズ	ミートボールヒ大豆のトマトソース煮 レモン風味のサラダ りんごジャム	マー婆ー豆腐 チンゲンサイの炒め物 いよかん	小パン 焼きそば ソナサラダ チーズ	麦ごはん あじカツ 野菜のゆかり和え みそ汁
麦ごはん チキンカレー (ほうれん草のソナーノテー)	11	12 北海道の料理	13	14
建国記念の日		麦ごはん 石狩汁 カレーポテトコロッケ 野菜の塩昆布和え	クリームシチュー ペシンネのトマト煮 小魚	麦ごはん 親子煮 切干し大根とツナの炒め物 ひじきふりかけ
17 地場産給食	18	19	20	21
麦ごはん 玉子焼き れんこんのきんぴら 白菜のみそ汁	小パン イタリアンスパゲッティ イタリアンドレッシングサラダ チョコレーム	麦ごはん さばの塩焼き ひじきの五目煮 すまし汁	白身魚フライ フレンチサラダ コショウスープ	麦ごはん 高野豆腐の卵とじ (ほうれん草とキヤベツのごま和え) のり佃煮
24 振替休日	25	26 韓国の料理	27	28
	パン	麦ごはん フルコギ風炒め キムチチゲ オレンジ	パン	麦ごはん 大豆と野菜のカレー煮 野菜とワインソースの卵とじ 生揚げのみそ汁

令和6年度 3月分 学校給食献立表(案)

月	火	水	木	金
3 桃の節句献立(岡山県)	4 卒業お祝い献立	5	6	7
ちらし寿司 菜の花あえ うずら卵のすまし汁 桃ゼリー	小パン チキンカツ れんこんサラダ 春野菜のスープ お祝いデザート	麦ごはん マーぼー豆腐 ポークしゅうまい(2個) もやしの酢の物	パン チキンビーンズ ひじきピツナのサラダ ソフトチーズ	減量わかれめ麦ごはん きつねうどん 卵とじ 黒糖ビーンズ
10 防災給食	11 イギリスの料理	12	13	14
麦ごはん いわしの生姜煮 乾物のみそ汁 ミニみかんゼリー	パン フィッシュアンドチップス スコッチブロス いちごジャム	麦ごはん ハヤシライス フルーツミックス 小魚	パン ハンバーグ フレンチサラダ コーネポタージュ	麦ごはん さばの塩焼き キャベツの塩昆布和え じやがいものそぼろ煮
17 山口県の郷土料理	18	19	20	21 地場産給食
麦ごはん けんちょう はすのさんばい 小魚アーモンド	パン カレーコロッケ 野菜サラダ ミネストローネ	減量わかれめ麦ごはん きつねうどん 魚のきのこレモジソース アセロラゼリー		麦ごはん シャキシャキそぼろ丼 みそ汁
24	25			
麦ごはん ミートボールカレー ひじきピツナのソテー 伊予柑	小黒糖パン トマトスパゲッティ 海藻サラダ ヨーグルト			

連絡事項

(1) 書類提出期限

- | | |
|------------------|-----------------|
| ① 1月分給食実施申請書 | 12月13日(金)16時まで |
| ② 1月8~10日分の給食人員票 | 12月26日(木)16時まで |
| ③ 12月分のパン受領券 | 1月のパンの日に返却願います。 |
| ④ 2月分・3月分給食実施申請書 | 1月15日(水)16時まで |

(2) 1月分の食材一覧、原材料配合表等の送信と除去食希望申出書の提出について

- | | |
|--|----------------------|
| ① 1月分の食材一覧、原材料配合表等の送信 | 12月19日(木)に送信予定 |
| ② 1月分の除去食希望申出書(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 | 12月19日(木)の給食配送便で配付予定 |
| ○保護者から学校へ | 1月8日(水)まで |
| ○学校からセンターへ | 1月10日(金)まで |
| ③ 電子版の献立表 | 前月の25日頃に市ホームページに掲載 |

Memo