

令和 6 年度 第 3 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) 令和 7 年度 1 学期の学校給食献立(案)について
- (2) 給食に関する意見交換

2 連絡事項

日時：令和 7 年 2 月 21 日（金） 15 時 30 分～

会場：新南陽学校給食センター 多目的室

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(○※14) (大阪府) 世界の料理(中国)	ほうれんそう キャベツ キャベツ アスパラガス パセリ 葉ねぎ れんこん	
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(○※14) (奈良県) 世界の料理 (ドイツ)	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)	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(沖縄県) 世界の料理 (フィリピン)	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 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 食欲増進献立 地場産給食(○※5) 郷土料理(長崎県) 世界の料理 (インド)	なす きゅうり じゃがいも たまねぎ ミニトマト 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 せしめ	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(福岡県) 世界の料理 (ベトナム)	なす きゅうり ほうれんそう 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(神奈川県) 世界の料理(韓国) (月見献立) 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) 世界の料理(チリ) 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(北海道) 世界の料理 (スペイン)	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(山形県) 正月料理 世界の料理 (インド)	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(岩手県) 世界の料理 (フランス)	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(山形県) 世界の料理(アメリカ) 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	

○ : 第3次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7年度 4月分 学校給食献立表(案)

月	火	水	木	金
7	8	9	10	11 大阪府の料理
		麦ごはん お魚フライ 野菜の塩昆布和え 春雨スープ	パン 豚肉のガーリックソテー キャベツのスープ煮 豆乳パンナコッタ	麦ごはん たご焼き ごま和え 船場汁
14	15	16	17	18
麦ごはん じゃがいものそぼろ煮 ひじきとハムの和え物 小魚アーモンド	小パン ミートソーススパゲッティ ブロッコリーのサラダ マーシャルビーンズ	麦ごはん 小いわしの南蛮漬け 具だくさん豚汁	パン 肉団子のケチャップ煮 アーモンドソテー	麦ごはん さばのみそ煮 切干しだいこんのおおか炒め 五目汁
21	22 入学・進級お祝い献立	23	24	25 中国の料理 地場産給食の日
麦ごはん チキンチキンごぼう けんちよう お魚ふりかけ	小パン ハンバーグ アルファベットスープ マヨネーズサラダ お祝いクレープ	麦ごはん いわしのしょうが煮 さつぱり和え じゃがいものみそ汁	パン 大豆と野菜のクリーム煮 フルーツミックス	麦ごはん マーボー豆腐 中華サラダ
28	29	30		
麦ごはん カレーライス 海そうサラダ	昭和の日	麦ごはん 根菜の卵とじ丼 はんぺん汁 黒糖まめ		

令和7年度 5月分 学校給食献立表(案)

月	火	水	木	金
			1 小パン	2 端午の節句献立 麦ごはん かつおのしょうがじょうゆがらめ ほうれん草とキャベツのごま和え 若竹汁 柏もち
5	6 振替休日	7 麦ごはん ハヤシライス キャベツのじゃこ炒め オレンジ	8 パン ミートボールと大豆のトマトソース煮 ひじきとツナのソテー チヨコクリーム	9 麦ごはん キャベツ入り平つくね 野菜のゆかり和え すまし汁
12	13 ドイツの料理 パン フランクフルト パプリカサラダ ポテトスープ	14 麦ごはん さばの塩焼き ひじきの五目煮 生揚げのみそ汁	15 パン 大豆とごぼう入りミンチカツ 野菜スープ ゴールデンキウイフルーツ	16 ★6年度野菜メニューコンクール給食賞 麦ごはん 高野豆腐の卵とじ ★野菜たっぷりみそ炒め 甘夏みかん
19 奈良県の郷土料理 麦ごはん 野菜炒め 飛鳥汁 わらびもち	20 小パン 焼きそば にんじんときゅうりのサラダ チーズ	21 麦ごはん あじカツ 野菜のしそひじき和え 春雨汁	22 パン ハンバーグのケチャップソースかけ ごまマヨサラダ オニオン卵スープ	23 麦ごはん そぼろ煮 野菜の梅かつお和え アーモンド
26 麦ごはん 親子煮 野菜のごま酢和え のり佃煮	27 パン クリームシチュー 夏みかんサラダ いちごジャム	28 地場産給食 麦ごはん あじギョーザ ひじき入りれんこんのきんぴら みそ汁	29 パン ウインナー 海藻サラダ 大豆と小松菜入りカレースープ	30 麦ごはん マーボー豆腐 もやしのナムル 小魚

令和7年度 6月分 学校給食献立表(案)

月	火	水	木	金	
2	3	4	5	6	
麦ごはん 揚げぎょうざ もやしの和え物 中華コーンスープ	小パン トマトソーススパゲッティ しそひじきサラダ ソフトチーズ	麦ごはん いわしの生姜煮 筑前煮 アセロラゼリー	パン チリコンカン キャベツのクリーム煮 (中)アーモンド	麦ごはん スタミナ納豆 ごぼうの味噌汁 ヨーグルト	
9	10	11	12	13	
麦ごはん シヤキシヤキそぼろ丼 ビーフン汁 黒糖まめ	パン ししゃもフライ コーンポタージュ りんごジャム	11 フィリピン料理 麦ごはん アドボ シニガンスープ 冷凍ベビーパイン		麦ごはん チキンカレー フルーツミックス 小魚	
地 場 産 給 食 週 間					
16	17	18	19	20	
麦ごはん 親子丼 ひじきの煮物 みかんゼリー	パン チキンボールの甘酢炒め 中華サラダ ぼんかんジャム	18 周南市の郷土料理 麦ごはん つしま じゃがいものみそ汁 味付けのり	パン ポークビーンズ グリーンサラダ	麦ごはん チキンチキンれんこん けんちよう	
23	24	25	26	27	
23 沖縄県の料理 麦ごはん ゴーヤチャンプルー もずくのみそ汁 パインゼリー		24 パン 鶏肉のトマト煮 カレー入りミルクスープ	25 麦ごはん ハヤシライス ひじきとツナのソテー チーズ	26 黒糖パン あじのマリネ ミネストローネ	27 麦ごはん マーボー豆腐 キャベツの塩昆布和え こざかなアーモンド
30					
麦ごはん 豚キムチ わかめスープ オレンジ					

令和7年度 7月分 学校給食献立表(案)

月	火	水	木	金
	1	2	3	4
	パン	麦ごはん	小パン	麦ごはん
	じゃがいものケチャップ煮 ツナと海そうのサラダ マーシヤルビンズ	れんこん入りユウリンチー 豆腐のピリ辛スープ	なすとひき肉のスパゲッティ ほうれんそうオムレツ ヨーグルト飲料	鶏肉のさっぱり炒め 冬瓜汁 冷凍みかん
7	七夕献立	9 長崎県の料理	10 インドの料理	11 地場産給食の日
赤しそ麦ごはん 星のコロッケ 枝豆サラダ 七夕汁	8 パン チリビーンズ コーンポタージュ	麦ごはん(減量) ちゃんぽん 小いわしのレモンソースがけ	ナン キーマカレー キャベツとごぼうのマヨサラダ アーモンド	麦ごはん 生揚げの中華煮 もよしのナムル 県産みかんゼリー
14 ★野菜メニュココクホール給食賞	15	16	17	18
麦ごはん いわしのおかか煮 ★だいいこん2しゆるいよくかむサラダ 春雨汁	パン メンチカツ ひじきとハムのサラダ 野菜スープ	麦ごはん なす入りマーボー豆腐 ピーマンとしらたきのじゃこ炒め	パン フランクフルトのトマト煮 マカロニスープ 日向夏ゼリー	麦ごはん ハヤシライス フルーツミックス (中学)チーズ

連絡事項

1 給食人員票の様式変更

2 新年度における学校給食除去食申請

スケジュールについては、令和6年11月29日付け学校給食課長発事務連絡「新年度における学校給食除去食申請について」をご参照ください。

(1)新規（現小学校6年生が中学校で継続する場合は新規扱いとなります。）

保護者、学校、学校給食センター、教育委員会による面談を行います。4月上旬に日程調整させていただきます、中旬までには面談を行いたいと思います。

(2)継続（進級する児童・生徒）

学校に提出された申請書(学校への提出期限:3月11日(火))は、新南陽学校給食センターに提出ください。

3 転校の連絡

児童生徒の転出入等がありましたら、給食費の精算等のため、わかり次第学校給食課へご連絡ください。

4 配膳室内のレイアウト変更をする場合

配膳室内のレイアウトを変更する場合や、コンテナ配送以外の学校において給食を置く棚の学級の配置を変更する場合は、事前にご連絡ください。

5 給食連絡日誌

来年度も、今年度と同じ様式で、5月から毎週各校に記入をお願いします。

6 食器・食缶・ごみ等の返し方

令和7年度版を4月初旬に電子メールで送ります。

7 4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）

- | | |
|-----------------|----------------------|
| (1)4月分の食材一覧等 | 3月21日(金)頃メール送信予定 |
| (2)4月分の除去食希望申出書 | 3月21日(金)頃の給食配送便で配付予定 |

8 書類提出期限

- | | |
|-----------------|--|
| (1)4月分給食実施申請書 | 3月14日(金)16時まで |
| (2)4月8日の週の給食人員票 | |
| 新年度給食予定人員票 | 3月14日(金)16時まで |
| 正式な人員票 | 4月3日(木)16時まで |
| (3)3月分のパン受領券 | 4月の最初のパンの日(4月8日(火))に返却。 |
| (4)検食簿 | 今年度の給食最終日(3月25日(火))の給食回収便で提出願います。
来年度分は、4月初旬に各校へお届けします。 |
| (5)年間行事予定表 | 大きな変更があれば再提出をお願いします。 |

新南陽学校給食センター様
パン業者様

給食人員票 (新南陽)

水色は自動で計算します。

現行

令和7年4月3日

4月 7日 (月曜日) ~ 11日 (金曜日)

〇〇小学校長

日	曜	1年					2年					3年					4年									
		1	2	3	4	小計	1	2	3	4	小計	1	2	3	4	小計	1	2	3	4	小計					
	学級																									
	パン中止人数					0					0					0					0					0
	ご飯中止人数					0					0					0					0					0
	おかず中止人数					0					0					0					0					0
7	月					0					0					0					0					0
8	火					0					0					0					0					0
9	水					0					0					0					0					0
10	木					0					0					0					0					0
11	金					0					0					0					0					0
	学級	5年				小計	6年				小計	支援1	支援2	教職	その他	合計	パン合計	備考								
	パン中止人数					0					0					0					0					
	ご飯中止人数					0					0					0					0					
	おかず中止人数					0					0					0					0					
7	月					0					0					0					0					
8	火					0					0					0					0					
9	水					0					0					0					0					
10	木					0					0					0					0					
11	金					0					0					0					0					
																	総食数	0								

※該当のない場合は空欄のままです。

※水色の欄は自動的に計算されます。祝日も自動的に変更します。

(但し、春分(3月20日?21日?)・秋分(9月22日?23日?)は異なる日になる場合と振替休日には対応していません。)

※備考欄の最初の文字が祝または休の場合、曜日の欄もその文字に変更します。

〇〇学校給食センター様
パン業者様

給食人員票

水色は自動で計算します。

令和7年度から

令和7年4月3日

4月 7日 (月曜日) ~ 11日 (金曜日)

〇〇小学校長

日	曜	1年					2年					3年					4年									
		1	2	3	4	小計	1	2	3	4	小計	1	2	3	4	小計	1	2	3	4	小計					
	学級																									
	パン中止人数					0					0					0					0					0
	ご飯中止人数					0					0					0					0					0
	おかず中止人数					0					0					0					0					0
7	月					0					0					0					0					0
8	火					0					0					0					0					0
9	水					0					0					0					0					0
10	木					0					0					0					0					0
11	金					0					0					0					0					0
	学級	5年				小計	6年				小計	支援1	支援2	教職	その他	合計	備考									
	パン中止人数					0					0					0					0					
	ご飯中止人数					0					0					0					0					
	おかず中止人数					0					0					0					0					
7	月					0					0					0					0					
8	火					0					0					0					0					
9	水					0					0					0					0					
10	木					0					0					0					0					
11	金					0					0					0					0					
																	総食数	0								

※該当のない場合は空欄のままです。

※水色の欄は自動的に計算されます。祝日も自動的に変更します。

(但し、春分(3月20日?21日?)・秋分(9月22日?23日?)は異なる日になる場合と振替休日には対応していません。)

※備考欄の最初の文字が祝または休の場合、曜日の欄もその文字に変更します。

新南陽学校給食センター様
パン業者様

給食人員票 (新南陽)

水色は自動で計算します。

現行

令和7年4月3日
再1

4月 7日 (月曜日) ~ 11日 (金曜日)

〇〇中学校長

日曜	1年							2年						3年							
	1	2	3	4	5	6	小計	1	2	3	4	5	6	小計	1	2	3	4	5	6	小計
学級																					
パン中止人数							0							0							0
ご飯中止人数							0							0							0
おがず中止人数							0							0							0
7月							0							0							0
8火							0							0							0
9水							0							0							0
10木							0							0							0
11金							0							0							0
学級	支援	教職	その他	合計	備考																
パン中止人数				0																	
ご飯中止人数				0																	
おがず中止人数				0																	
7月				0																	
8火				0																	
9水				0																	
10木				0																	
11金				0																	
総食数				0	※該当のない場合は空欄のままです																

※水色の欄は自動的に計算されます。祝日も自動的に変更します。

(但し、春分(3月20日?21日?)・秋分(9月22日?23日?)は異なる日になる場合と振替休日には対応していません。)

※備考欄の最初の文字が祝または休の場合、曜日の欄もその文字に変更します。

〇〇学校給食センター様
パン業者様

給食人員票

水色は自動で計算します。

令和7年度から

令和7年4月3日
再1

4月 7日 (月曜日) ~ 11日 (金曜日)

〇〇中学校長

日曜	1年							2年						3年							
	1	2	3	4	5	6	小計	1	2	3	4	5	6	小計	1	2	3	4	5	6	小計
学級																					
パン中止人数							0							0							0
ご飯中止人数							0							0							0
おがず中止人数							0							0							0
7月							0							0							0
8火							0							0							0
9水							0							0							0
10木							0							0							0
11金							0							0							0
学級	支援	教職	その他	合計	備考																
パン中止人数				0																	
ご飯中止人数				0																	
おがず中止人数				0																	
7月				0																	
8火				0																	
9水				0																	
10木				0																	
11金				0																	
総食数				0	※該当のない場合は空欄のままです																

※水色の欄は自動的に計算されます。祝日も自動的に変更します。

(但し、春分(3月20日?21日?)・秋分(9月22日?23日?)は異なる日になる場合と振替休日には対応していません。)

※備考欄の最初の文字が祝または休の場合、曜日の欄もその文字に変更します。