

令和 7 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 学校給食課長あいさつ
- 2 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
- 3 連絡事項

日時：令和 7 年 1 1 月 1 8 日（火） 1 5 時 3 0 分～

会場：新南陽学校給食センター 多目的室

令和7年度 給食の時間における食に関する指導年間計画

周南市小学校研修会 学校栄養部会作成

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 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 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(福岡県) 世界の料理 (ベトナム)	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(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) 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(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) 正月料理 世界の料理 (カナダ)	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 1月分 学校給食献立表 (案)

月	火	水	木	金
			8	9 正月献立
			横割り丸パン ハンバーグ ケチャップソースがけ ゆで野菜 麦入りコンソメスープ (中学) スライスチーズ	麦ごはん ぶりの照り焼き 紅白なます 白玉雑煮
12	13	14	15	16
成人の日	パン じゃがいものトマト煮込み ごぼうのマヨサラダ ヨーグルト	麦ごはん (減量) カレーうどん ひじきとハムの和え物 おさかなふりかけ	きなこ揚げパン 豚肉のケチャップソテー オニオンスープ チーズ	麦ごはん いわしみぞれ煮 切干大根の甘酢和え なめこのみそ汁 (中学) うまかつてん
地 場 産 給 食 週 間				
19	20	21 山口県の郷土料理	22	23
麦ごはん あじ団子汁 はなっこりーののり和え 県産納豆	パン チキンカツ コールスローサラダ トマトスープ (中学) 小野茶ムース	麦ごはん 大平 ゆずぎち和え 山口県産のり佃煮	パン 県産ウインナー カレーソテー ミートボールシチュー 県産いちごジャム	麦ごはん 県産アジ餃子 もやしのナムル 豆腐の中華スープ (中学) 黒糖大豆
全 国 学 校 給 食 週 間				
26	27	28	29 カナダの料理	30
麦ごはん 鮭の塩焼き ほうれん草のごま和え 栄養みそ汁 おむすびのり	小パン ツナときやべつのスパゲティ 海藻サラダ チョコクリーム	麦ごはん オムレツのトマトソースがけ 根菜カレー (中学) はちみつレモン豆乳パンバナコッタ	パン プーティン サーモンスープ メープルシロップ	麦ごはん 豚玉井の具 鶏ごぼう汁 ミルクプリン

令和7年度 2月分 学校給食献立表 (案)

月	火	水	木	金
2 防災給食	3 節分献立	4	5	6
ケチャップライス 厚切りハム ツナと野菜のスープ煮 みかん	パン いわしのアングレーズ ポテトスープ 節分豆	麦ごはん 八宝菜 春雨サラダ ヨーグルト	チーズパン ハンバーグ ブロッコリーのサラダ 白菜スープ	麦ごはん 根菜の卵とじ丼 豚汁 (中学) アーモンド
9	10	11	12	13
麦ごはん ミートボールカレー じゃこ入り海そうサラダ	パン メンチカツ もやしのシャキシャキサラダ 冬野菜のスープ マーシャルビーンズ	建国記念の日	パン かぼちゃグラタン カリフラワーのレモン風味サラダ クリームスープ	麦ごはん 親子丼 切干し大根のごま炒め アセロラゼリー
16 地場産給食	17	18	19	20
麦ごはん チキンチキンれんこん 地場産たっぷり汁 県産味つけのり	小パン ペンネボロネーゼ 大根サラダ 黒豆きなこクリーム	麦ごはん いわしのかばすれモン煮 小松菜のごま和え すまし汁	黒糖パン 鶏肉のレモンマリネ コンソメスープ オレンジ	麦ごはん 炒り豆腐 きんぴらごぼう
23	24	25 岩手県の料理	26 フランスの料理	27
天皇誕生日	パン 肉団子と大豆のデミソース煮 ほうれん草サラダ ミルメーク	麦ごはん ぶりのみりん焼き すき昆布の煮物 けんちん汁 りんご	パン ナゲット マセドアンサラダ フリカッセ	麦ごはん おでん風煮 しそひじき和え おかかふりかけ

令和7年度 3月分 学校給食献立表 (案)

月	火	水	木	金
2 桃の節句献立	3 卒業お祝い献立	4	5	6
ちらしずし そぼろ煮 菜の花和え 桃ゼリー	小パン チキンカツ レモン風味のサラダ コンソメスープ お祝いデザート	麦ごはん マーボー豆腐 しらす干しと小松菜のソテー ミニアセロラゼリー	小パン スパゲッティイタリアン 海藻サラダ チーズ	麦ごはん チキンカレー キャベツのじゃこ炒め 黒糖大豆
9 山形県の料理	10	11	12 アメリカの料理	13
麦ごはん いも煮 野菜炒め さくらんぼゼリー	パン あじカツ にんじんときゅうりのサラダ 野菜と白いんげん豆のスープ	麦ごはん いわしの生姜煮 ゆかり和え 豚汁	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 親子煮 ほうれん草のツナソテー 納豆
16 地場産給食の日	17	18	19	20
麦ごはん 玉子焼き ひきじ入りれんこんのきんぴら みそ汁	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 大豆と小松菜入りカレースープ	麦ごはん 白身魚フライ ごま酢和え すまし汁	パン チキンビーンズ 野菜とウインナーの卵とじ オレンジ	春分の日
23	24	25		
麦ごはん 高野豆腐の卵とじ じゃこサラダ のり佃煮	パン ミートボールシチュー スプリングサラダ 小魚	麦ごはん ハヤシライス ウインナーと野菜のソテー アーモンド		

連絡事項

1 書類提出期限

- | | |
|--------------------|-----------------|
| (1) 1月分給食実施申請書 | 12月15日(月) 16時まで |
| (2) 1月8日の週の給食人員票 | 12月25日(木) 16時まで |
| (3) 12月のパン箱と受領券の回収 | 1月8日(木) の予定 |
| (4) 2月分・3月分給食実施申請書 | 1月15日(木) 16時まで |

2 学校単位で学級閉鎖などを行う場合の給食数の変更や中止について

インフルエンザ・新型コロナウイルス感染症や通学路の被災等により学校の判断で学校・学年・学級閉鎖などを行うとき〔前日(土日祝日の場合はその直前の平日)の午前10時までに給食センターに電話連絡する場合〕

- ① 決まり次第、給食センターに電話(☎63-6161、学校名・学年・学級・中止期間・原因)
- ② パン業者に電話(株)ピーコック(☎0827-41-0441、学校名・学年・学級・中止期間・原因)
- ③ 牛乳業者に電話(やまぐち県酪乳業(株)(☎083-288-0520、学校名・学年・学級・中止期間・原因)
- ④ 給食センターとパン業者に人員票をメール送信
 - ※ 学年・学級閉鎖の場合、担任等について確認し反映。追加は教職欄に
 - ※ 支援学級のある学校では、支援学級の児童生徒について確認し反映
 - ※ 備考欄に「〇年〇組学級閉鎖」、右肩に再1・再2・・・を入力
- ⑤ 前日の17時までに牛乳業者に変更のFAX(083-288-0541)
 - ※ WEB入力ができる日分からはWEBで変更を
 - ※ 牛乳を中止している人に注意

「令和7年度学校給食事務の手引き」P5もご参照ください。

3 1月分の食材一覧等の送信と除去食希望申出書について

- | | |
|---|--------------------|
| (1) 食材一覧等 | 12月19日(金) 頃メール送信予定 |
| (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 | 12月19日(金) 頃各校にお届け |
| ○保護者から学校へ | 1月9日(金) まで |
| ○学校からセンターへ | 1月14日(水) まで |

4 年間行事予定表の提出

令和8年度の年間行事予定表を作成されましたら1部ご提出ください。(メール可。FAX 不可。)

This image shows a full page of white paper with horizontal dashed lines, typical of primary school handwriting practice paper. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.