

令和 7 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 学校給食課長あいさつ
  
- 2 協議事項
  - (1) 令和 8 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
  
- 3 連絡事項

日時：令和 8 年 2 月 20 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8年度 4月分 学校給食献立表 (案)

月	火	水	木	金
			9 パン	10 麦ごはん チキンカレー ブロッコリーのサラダ 小魚
13	14 小パン ミートソーススパゲティ 海藻サラダ りんごジャム	15 麦ごはん 厚焼き玉子 五目豆 生揚げのみそ汁	16 パン	17 麦ごはん さばの味噌煮 切干大根のおかか炒め 五目汁
20	21 <b>お祝い献立</b> パン マヨネーズサラダ 鶏肉とマカロニのスープ お祝いクレープ	22 <b>地場産給食の日</b> 麦ごはん 県産餃子 麻婆豆腐 もやしのナムル	23 パン	24 麦ごはん 根菜の卵とし井 はんぺん汁 (中学) 黒糖豆
27 <b>長野県の郷土料理</b> 麦ごはん 山賊焼き いもなます きのこのみそ汁	28 小パン 白ごまタンタンメン 中華サラダ ソフトチーズ	29 昭和の日	30 <b>ポルトガルの料理</b> パン バカリヤウ ツナサラダ カルドベルデ	

# 令和8年度 5月分 学校給食献立表 (案)

月	火	水	木	金
				1 端午の節句献立
				麦ごはん かつおのごまがらめ 若竹汁 かしわもち
4	5	6	7	8
みどりの日	こどもの日	振替休日	パン (中学) オムレツ 大豆とミートボールのトマト煮 小松菜のアーモンドサラダ マーシャルビーンズ	麦ごはん いわしのしょうが煮 野菜のりごま和え 豚汁
11	12	13	14	15 京都府の料理
麦ごはん たけのこ入りマーボー豆腐 春雨サラダ フルーツ杏仁風プリン	パン 白身魚フライ 花野菜のサラダ アルファベットスープ ソフトチーズ	麦ごはん 肉そぼろ丼 豆腐のみそ汁 黒糖大豆	パン じゃがいものクリーム煮 フランクフルトのカレーソテー オレンジ	麦ごはん 揚げ出し豆腐 たけのこのおおかか煮 湯葉入りみそ汁
18	19	20	21	22
麦ごはん ビビンバ もずくスープ 日向夏ゼリー	パン 豆乳コーンコロツケ ごぼうサラダ 春キャベツのスープ りんごジャム	麦ごはん (中学) 根菜入りつくね じゃがいものそぼろ煮 塩昆布和え	21 ペルールの料理 パン ロモ・サルタード フライドポテト コーンポタージュ	麦ごはん にしんのかんろ煮 切干し大根のさっぱり和え すまし汁
25	26	27	28	29 地場産給食の日
麦ごはん かやくうどん あじのレモンじょうゆ漬 ひじきふりかけ	パン ソース包みハンバーグ 野菜とツナのサラダ 卵スープ	麦ごはん 豆入りカレー 海そうサラダ (中学) 小魚	パン いわしのソースマリネ パンプキンスープ 甘夏みかん	麦ごはん 県産しゅうまい 生揚げのオイスターソース煮 もやしの中華和え

# 令和8年度 6月分 学校給食献立表 (案)

月	火	水	木	金
1	麦ごはん キャバツ入り平つくねソース味 野菜の梅かつお和え ふ入りみそ汁	3 麦ごはん さばの塩焼き 野菜のごま酢和え けんちん汁	4 歯と口の健康週間献立 パン ししもフライ 海藻サラダ 春雨スープ	5 歯と口の健康週間献立 麦ごはん ごまじやが れんこんのきんぴら りんご
8 歯と口の健康週間献立	9 歯と口の健康週間献立	10 歯と口の健康週間献立	11 トルコの料理	12
麦ごはん マーボー豆腐 キャバツのじゃこ炒め ヨーグルト	パン クリームシチュー れんこんサラダ 小魚	麦ごはん 高野豆腐の卵とじ しらす干しと小松菜のカレー炒め ひじきふりかけ	パン 魚のケバブ レンズ豆のスープ オレンジ いちごジャム	麦ごはん カレーライス 野菜炒め ゴールデンキウイフルーツ
<b>地場産給食週間</b>				
15	16	17	18	19
麦ごはん 山口県産玉子焼き 野菜のゆずぎち和え 生揚げのみそ汁	パン 野菜入りいり卵 ひじきサラダ 山口県産夏みかんジャム	麦ごはん 県産餃子ミンチカツ キャバツのごま和え すまし汁	パン 山口県産ウインナー 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 鶏じやが ひじきの五目煮 山口県産みかんゼリー
22	23	24 山口県の郷土料理	25	26 R7野菜メニューコンクール給食賞
麦ごはん あじカツ 切り干し大根の煮物 ごぼう入り味噌汁	パン チキンビーンズ じゃこサラダ チョコクリーム	麦ごはん 親子煮 つしま いわしの生姜煮	パン オムレット 枝豆サラダ じゃがいものスープ	麦ごはん 夏野菜かくれんぼドライカレー ウインナーと野菜の炒め物 オレンジ
29	30			
麦ごはん そばろ煮 平天の甘辛炒め煮 のり佃煮	パン かぼちゃポタージュ 豚肉と野菜の生姜炒め りんごジャム			

# 令和8年度 7月分 学校給食献立表 (案)

月	火	水	木	金
		1 麦ごはん いわしの梅煮 春雨の酢の物 冬瓜汁	2 小パン なすとひき肉のスパゲティ ツナと海藻のサラダ マーシャルビンズ	3 麦ごはん れんこん入りユーリンチー 豆腐のピリ辛スープ ヨーグルト飲料
6 麦ごはん アジフライ さっぱり和え 夏野菜のみそ汁	7 <b>七夕献立</b> パン 星形ハンバーグ ケチャップ炒め 七夕スープ	8 <b>地場産給食の日</b> 麦ごはん 生揚げの中華煮 もやしのナムル	9 ピタパン ワインナー ごぼうのマヨサラダ チリコンカン	10 <b>岐阜県の料理</b> 麦ごはん(減量) 五目うどん 鶏ちゃん焼き 水まんじゅう
13 赤しそ麦ごはん いかの天ぷら 小松菜のり和え かきたま汁	14 <b>R7野菜メニューコンクール給食賞</b> パン <b>野菜のラタトゥイユ風</b> マカロニスープ レモンゼリー	15 麦ごはん なす入り麻婆豆腐 ピーマンとしらたきのじゃこ炒め	16 <b>ルーマニアの料理</b> パン ミティティ レンズ豆のチヨルバ ヨーグルト和え	17 麦ごはん 夏野菜カレー キャベツのレモンサラダ (中学) チーズ

## 連絡事項

### 1 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8年1月9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。）

小学校で申請書(新規)を配付いただき、中学校の仮入学時に中学校に提出。

保護者、学校、学校給食センター、教育委員会による面談を実施しますので、4月上旬に日程調整させていただき、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(水))は、新南陽学校給食センターに提出ください。

### 2 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。

### 3 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。

### 4 年間行事予定表

献立作成の参考といたしますので、決まり次第、ご提出ください。大きな変更があれば再提出をお願いします。

### 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 令和8年度以降の検食簿

来年度から、毎月学校宛に電子メール配信になります。献立作成の参考とさせていただきたいので、学期末にまとめて給食センターに返信いただきますと幸いです。

### 7 食器・食缶・ごみ等の返し方

令和8年度版を4月初旬に電子メールでお送りします。

### 8 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19日(木)頃メール送信予定

(2)4月分の除去食希望申出書 3月19日(木)頃の給食配送便で配付予定

## 9 書類提出期限

(1) 4月分給食実施申請書 3月13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13日(金)16時まで

新年度の食缶等の準備のために提出いただいています。新1年生を入れた令和8年度の予定基本人数を入力し、給食センターにのみご提出ください。

正式な人員票 4月2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9日(木))に返却。

(4) 令和7年度の検食簿 今年度の給食最終日(3月25日(水))の給食回収便で提出願います。