

令和 8 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) 給食に関する意見交換
- 4 連絡事項

日時：令和 8 年 6 月 2 6 日（金） 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8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) (長野県) 世界の料理 (ポルトガル)	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) (京都府) 世界の料理 (ペルー)	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(山口県) 世界の料理 (トルコ)	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 和田小
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 (ルーマニア)	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 すしゆ	富田西小 福川小 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(宮崎県) 世界の料理 (スペイン)	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(青森県) 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 (アイスランド) 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 (ハンガリー)	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 (ブラジル)	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(千葉県) 世界の料理 (ドミニカ共和国)	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(愛媛県) 世界の料理(ドイツ) 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8年度 9月分 学校給食献立表 (案)

月	火	水	木	金
	1	2	3	4
	パン ハンバーグ マヨネーズサラダ マカロニスープ	麦ごはん 夏野菜カレー キャベツとコーンのソテー のむヨーグルト	小きなこ揚げパン フランクフルトのトマト煮 ポテトスープ 小魚	麦ごはん コーンしゅうまい マーボー豆腐 春雨の中華和え
7	8 地場産給食の日	9	10	11
麦ごはん (減量) ちゃんぽん あじの甘酢漬け 冷凍みかん	パン ポークビーンズ ハムとれんこんのサラダ 山口県産夏みかんジャム	麦ごはん さばのみそ煮 ごま酢和え 冬瓜汁	パン メンチカツ 枝豆サラダ 野菜のスープ煮	麦ごはん 高野豆腐の卵とじ ピーマンのじゃこ炒め ふりかけ
14	15	16	17 スペインの料理	18
麦ごはん ミートボールと生揚げの中華煮 切干し大根のさっぱり和え はちみつレモンゼリー	パン 夏野菜のグラタン れんこん入りサラダ ベーコンといんげん豆のスープ	麦ごはん 白身魚フライ キャベツの昆布和え ビーフン汁	パン さつまいものスペイン風オムレツ アーモンドサラダ ソパ・デ・アホ (中学)ソフトチーズ	麦ごはん ビビンバ もずくスープ 冷凍みかん
21	22	23	24	25 十五夜献立
敬老の日	国民の休日	秋分の日	パン ミートボールのケチャップ煮 ツナソテー マーシヤルビンズ	麦ごはん 平つくね もやしのごま和え 月見汁
28 宮崎県の料理	29	30		
麦ごはん チキン南蛮 ざぶ汁 タルタルソース	小パン ミートソーススパゲッティ 海そうサラダ 黒豆きなこクリーム	麦ごはん いわしの煮つけ 磯辺和え 生揚げのみそ汁		

令和8年度 10月分 学校給食献立表 (案)

月	火	水	木	金
			1	2
			パン チキンビーンズ れんこんサラダ 小魚	麦ごはん さばの塩焼き 野菜のごま酢和え 豚汁
5	6	7	8	9 目の愛護デー献立
麦ごはん チキンカレー キャベツのじゃこ炒め	パン 大豆とごぼう入りミンチカツ レモン風味のサラダ じゃがいものスープ	麦ごはん そぼろ煮 切干し大根としらす干しの煮物 ひじきふりかけ	パン ミートボールと大豆のトマトソース煮 ごまドレッシングサラダ チーズ	麦ごはん ウインナーと小松菜の炒め物 かぼちゃのみそ汁 ブルーベリーゼリー
12	13	14 地場産給食の日	15	16
スポーツの日	パン 豚肉と野菜の生姜炒め カボチャポタージュ いちごジャム	麦ごはん カレー豆腐 ひじきの五目煮 みかん	パン サーモンフライ 海藻サラダ オニオン卵スープ	麦ごはん いわしの生姜煮 れんこんのきんぴら さつまいものみそ汁
19	20	21	22	23 青森県の料理
麦ごはん マーボー豆腐 いかと野菜のケチャップ炒め ヨーグルト	パン 大豆と野菜のカレー煮 オムレツ ミニアセロラゼリー	麦ごはん 親子煮 春雨と野菜の炒め物 のり佃煮	小パン きのこスパゲッティ 人参とコーンのサラダ チョコクリーム	麦ごはん 平天の甘辛炒め煮 せんべい汁 りんご
26 韓国の料理	27	28	29	30
麦ごはん プルコギ風炒め キムチチゲ オレンジ	パン クリームシチュー ひじきとツナのサラダ りんごジャム	麦ごはん 秋の吹き寄せ煮 ゆかり和え ぶどうゼリー	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 あじカツ 酢の物 かきたま汁

令和8年度 11月分 学校給食献立表 (案)

月	火	水	木	金
2	3	4 山口県の郷土料理	5	6
麦ごはん 肉団子の甘酢あん 春雨スープ りんご	文化の日	麦ごはん さばのゆず味噌煮 はすのさんばい のっぺい汁	小パン きのことツナのスパゲティ アーモンドサラダ 黒豆きなこクリーム	麦ごはん 小いわしの梅の香揚げ きんぴらごぼう じゃがいものみそ汁
地 場 産 給 食 週 間				
9	10	11	12	13
麦ごはん 県産焼売 ゆずぎち和え 豆腐の中華スープ	パン チキンウインナー ポークビーンズ 県産フルーツミックス	麦ごはん (減量) 豚肉の南蛮漬け 五目うどん 県産味付けのり	パン 県産オムレツ れんこんのごまサラダ 麦入りスープ	麦ごはん ハヤシライス 県産もやしのサラダ 県産レモンゼリー
16	17	18	19	20
麦ごはん 豆腐ハンバーグ ごまみそ和え すまし汁	パン ケチャップ炒め 洋風卵とじ りんごジャム	麦ごはん 麻婆豆腐 青菜の炒め物 ヨーグルト	黒糖パン さつまいものシチュー ごぼうとツナのサラダ	麦ごはん さんまのかば焼き 白菜の和え物 根菜のみそ汁
23	24 アイスランドの料理	25	26	27
勤労感謝の日	パン プロックフィスクル キョートスープ	麦ごはん ポークカレー ブロッコリーとコーンのサラダ いちご豆乳パンナコッタ	パン チキンのトマトソースがけ ひじきとれんこんのサラダ 白いんげん豆のスープ	麦ごはん 鮭メンチカツ ほうれん草のごま和え やかましいみそ汁
30				
麦ごはん 豚キムチ かきたまスープ オレンジ				

令和8年度 12月分 学校給食献立表 (案)

月	火	水	木	金
	1 ハンガリーの料理	2	3	4 北海道の料理
	パン グヤーシュ ハムサラダ パラチンタ	麦ごはん いわしの梅煮 ごま酢和え さつま汁	パン ナゲット カリフラワーサラダ 冬野菜のスープ	麦ごはん いかカツ 塩昆布和え 石狩汁
7	8	9	10	11
麦ごはん チキンカレー ツナと海そうのサラダ みかん	パン 肉団子と大豆のデミソース煮 ひじきサラダ (中学)チーズ	麦ごはん(減量) わかめうどん 小いわしの甘酢和え ひじきのり	パン 冬野菜のクリーム煮 小松菜のソテー	麦ごはん ハンバーグのおろしだれ ごま和え じゃがいものみそ汁
14 地場産給食の日	15	16	17 クリスマス献立	18
麦ごはん 県産ぎょうざ もやしのナムル マーボー大根	パン フィッシュフライ ほうれん草サラダ 白いんげん豆のスープ	麦ごはん 高野豆腐の卵とし ひじきの炒め煮	小パン モミの木チキン 花野菜のサラダ アルファベツトスープ クリスマスデザート	麦ごはん にんじんのかんろ煮 おかかマヨ和え みぞれ汁
21	22 冬至献立	23	24	
麦ごはん 生揚げと卵の炒り煮 切干し大根の酢の物	パン パンプキンアンサンブルエッグ ツナサラダ クリームスープ	麦ごはん メンチカツ 白菜のゆかり和え すまし汁	パン ミートボールのケチャップがらめ じゃがいものスープ煮 マーシャルビンズ	

連 絡 事 項

1 書類提出期限

- | | |
|-------------------|----------------|
| (1) 9月分給食実施申請書 | 7月15日(水) 16時まで |
| (2) 9月第1週の給食人員票 | 8月27日(木) 16時まで |
| (3) 7月のパン箱と受領券の回収 | 後日お知らせ |

2 検食簿について

検食簿のデータを各学期末にそれぞれの学期分をまとめて電子メールでお送りください。

3 7月1日の飲むヨーグルトのごみについて

7月1日の飲むヨーグルトのごみは、納品業者が給食センターに引き取りに来るため、**他のごみと混ぜずに**、飲むヨーグルトのごみだけをビニル袋に入れてください。ふたと本体は分けても分けなくても構いません。ストローはついていません。

4 基本人員の変更について

転入や転出ほか諸事情で長期にクラスの基本の人数が変更になる場合は、実施申請書や人員票に反映するだけでなく、電話や電子メールなどで別途お知らせいただくと助かります。教室で給食を食べる教職員の基本人数が変わる場合も別途お知らせください。

中学生の転出につきましては、給食費の清算がございますので、わかり次第早めに学校給食課へお知らせください。

5 9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 | 8月5日(水) 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 | 8月5日(水) 頃各校にお届け |
| ○保護者から学校へ | 9月3日(木) まで |
| ○学校からセンターへ | 9月7日(月) まで |