

令和5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
- 4 連絡事項

日時：令和5年6月22日（木）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	行食事・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(山口県) 世界の料理 (スペイン)	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	・食事の中の姿勢 ・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(愛媛県) 世界の料理 (中国)	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(山口県) 世界の料理 (アメリカ)	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 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 地場産給食(○※5) 郷土料理(茨城県) 世界の料理 (イタリア)	なす きゅうり じゃがいも たまねぎ 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 オリーブ	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(沖縄県) 世界の料理(インド)	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	・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(鹿児島) 世界の料理(韓国) 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 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(山口県) 世界の料理 (イタリア)	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(○※14) 世界の料理	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(○※14) 世界の料理	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(○※14) 世界の料理 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5年度 9月分 学校給食献立表(案)

月	火	水	木	金
				1
				麦ごはん マーボーなす豆腐 春雨サラダ フルーツ杏仁風プリン
4	5 インドの料理 ナン キーマカレー ツナとコーンのソテー ヨーグルト	6 麦ごはん 白身魚の甘酢あんかけ もずくスープ 冷凍みかん	7 パン ハンバーグのケチャップソースがけ 枝豆サラダ コンソメスープ	8 麦ごはん ハヤシライス 魚ソーセージ入りサラダ アーモンド
11	12 小パン ツナとキャベツのスパゲッティ チキンウインナー フルーツミックス	13 沖縄県の郷土料理 麦ごはん 豚の角煮 ゴーヤチャンプルー イナムドゥチ	14 黒糖パン いわしのアングレーズ ABCスープ 冷凍ピーチ	15 麦ごはん 高野豆腐の卵とし 糸昆布の煮物 お魚ふりかけ
18	19 パン ささみフライのアーモンドトマトソースがけ ウインナーと野菜のスープ いちごジャム	20 地場産給食 麦ごはん 山口県産玉子焼き ごま酢炒め みそ汁 県産みかんゼリー	21 パン 鶏肉となすのトマト煮 海そうとツナのサラダ 黒豆きなこクリーム	22 麦ごはん いわしのおかか煮 うま煮 切干しだいこんの甘酢和え
25	26 パン 魚ソーセージとチッツのオイスターソース炒め ビーフ汁 マーマレード	27 麦ごはん 中華丼 たらのチリソース りんご	28 パン ミートオムレツ ひじきとハムのサラダ とうがんスープ マーシャルビーンズ	29 十五夜献立 麦ごはん 鶏と根菜の平つくね しらすとわかめのサラダ 月見団子汁 お月見ゼリー

令和5年度 10月分 学校給食献立表(案)

月	火	水	木	金
2	3	4	5	6
麦ごはん マーボー豆腐 いかと野菜のケチャップ炒め オレンジ	パン 大豆とごぼうのミンチカツ 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 切干し太根としらす干しの煮物 ぶどうゼリー ひじきふりかけ	横割り丸パン ハンバーグのケチャップソースかけ ごまヨサダ 大豆と小松菜入りカレースープ	6 鹿児島県の郷土料理 麦ごはん さつま揚げ 呉汁 さつまいもの甘煮
9	10	11	12	13
スポーツの日	10 目の愛護デー献立 パン かぼちゃポタージュ ウインナーと小松菜の炒め物 ブルーベリーゼリー	麦ごはん カレー味いり豆腐 ひじきの五目煮 みかん	パン サーモンフライ 海藻サラダ コンソメスープ	麦ごはん さばの塩焼き 野菜のごま酢和え 豚汁
16	17	18	19	20
麦ごはん チキンカレー キャベツのじゃこ炒め 黒糖ビーゼンズ	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 親子煮 春雨と野菜の炒め物 みかん	小パン きのこスパゲッティ にんじんとコーンのサラダ りんごジャム	麦ごはん けんちよう いわしのしょうが煮 野菜のしそひじき和え
23	24	25	26	27
23 韓国の料理 麦ごはん プルコギ プルコギ風炒め キムチチゲ みかん	24 パン 野菜と大豆のカレー煮 フルーツミックス 小魚	25 麦ごはん さんまの煮つけ きんぴら さつまいものみそ汁	26 パン クリームシチュー ひじきとツナのサラダ チョコクリーム	27 麦ごはん あじカツ 酢の物 かきたま汁
30	31			
麦ごはん 秋の吹き寄せ煮 肉団子の照焼 みかん	小パン 焼きそば れんこんサラダ アーモンド			

令和5年度 11月分 学校給食献立表(案)

月	火	水	木	金
		1	2	3
		麦ごはん 唐揚げ しそひじき和え 生揚げのみそ汁	縦割りパン チリコンカン 野菜スープ チーズ	文化の日
6	7 アメリカの料理 横割り丸パン ハンバーグ フレンチサラダ コーンチャウダー	8 カミカミ献立 麦ごはん いわしのかぼすレモン煮 筑前煮 みかん	9 パン 野菜の卵とし フルーツミックス 小魚アーモンド	10 麦ごはん マーボー大根 春巻き もやしの酢の物
地場産給食週間				
13	14 パン ポークチャップ さつまいものシチュー りんご	15 麦ごはん しゅうまい(2個) もやしの和え物 豚汁	16 パン 大豆とミートボールのケチャップ煮 れんこんサラダ 県産ジャム	17 山口郷土料理の日 わかめ麦ごはん 鱈フライ けんちよう みかん
20	21 パン かぼちゃとさつまいものコロケ 野菜サラダ ミネストローネ	22 麦ごはん いわしの生姜煮 大根のみそ煮 アセロラゼリー	23 勤労感謝の日	24 和食の日 麦ごはん 白身魚天ぷら ごまあえ 冬野菜のみそ汁
27 青森県の郷土料理	28 小チーズパン ミートソーススパゲッティ しそひじきサラダ おさつスティック	29 山口郷土料理の日 麦ごはん もふり おおひら みかん	30 パン ドライカレー アルファベットスープ 豆乳プリン	

令和5年度 12月分 学校給食献立表(案)

月	火	水	木	金
				1 麦ごはん えびしゅうまい(小学2個、中学3個) マーボー豆腐 もやしのナムル
4	5	6	7	8
麦ごはん じゃがいもと生揚げのそぼろ煮 ごま和え みかん	パン チキンビーンズ アーモンドサラダ ソフトチーズ	麦ごはん さわらの西京焼き 野菜としそひじきの煮物 かきたま汁	7 イタリアの料理 小パン バジルスパゲッティ ポークピカタ カリフラワーのサラダ 豆乳パンナコッタ	麦ごはん 豚肉と大根のみそ煮 おかか和え アセロラゼリー
11	12	13	14	15
麦ごはん いわしのかんろ煮 白菜と肉団子のうま煮 野菜とわかめの酢の物	パン <small>魚ソーセージとナッツのオイスターソース炒め</small> 春雨スープ オレンジ マーシヤルビーンズ	山口県の郷土料理 麦ごはん けんちよう いとこ煮 お魚ふりかけ	パン 白身魚フライのトマトソースがけ コーンポタージュ キウイフルーツ	麦ごはん 高野豆腐の卵とし ひじきの炒め煮 りんご
18	19	20	21	22
18 地場産給食 小ごはん 五目うどん 小いわしの南蛮漬け 県産みかんゼリー	19 縦割りパン チリコンカン ビーフンスープ ヨーグルト	20 冬至献立 麦ごはん さばのゆず吉みそがけ 切干しだいこんの甘酢和え かぼちやのみそ汁	21 クリスマス献立 小アツプルパン ハンバーグ マヨネーズサラダ 野菜といんげん豆のスープ クリスマスケーキ	22 麦ごはん ポークカレー フルーツミックス チーズ

連絡事項

1 書類提出期限

- | | |
|--------------------|---------------|
| (1) 9月分給食実施申請書 | 7月14日(金)16時まで |
| (2) 9月1日分の給食人員票 | 8月24日(木)16時まで |
| (3) 7月分のパン箱と受領券の回収 | 後日お知らせします |

2 検食簿について

各学期とも給食最終日の給食回収便でご提出願います。

次学期は、給食開始日までに各校へお届けするか、給食開始日の給食配送便でお届けします。

3 9月分の家庭配付用献立表の配付と除去食希望申出書の提出について

- | | |
|--|------------------|
| (1) 9月分の家庭配付用献立表の配付 | 8月 日() |
| (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 日()までに各校にお届け |
| ○保護者から学校へ | 9月1日(金)まで |
| ○学校からセンターへ | 9月4日(月)まで |