

令和5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 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

2 連絡事項

- (1) 書類提出期限
- (2) 1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

日時：令和5年11月24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 きゅうり トマト だいこん 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 まいぬ	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)	お正月の料理 学校給食週間 地場産給食(○※5) 郷土料理(山口県) 世界の料理(ブラジル、イタリア)	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 ほんかん	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(北海道) 世界の料理(韓国)	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(長崎県) 世界の料理(中国)	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 1月分 学校給食献立表(案)

月	火	水	木	金
8	9 小黒糖パン カレーうどん ウインナーと小松菜の炒め物 ミニりんごゼリー(常温)	10 <お正月の料理> 麦ごはん いわしのしょうが煮 紅白なます 白玉雑煮	11 きなこ揚げパン ミートボールスープ ツナサラダ チーズ	12 麦ごはん そばろ煮 切干し大根としらす干しの煮物 ひじきふりかけ
成人の日				
地場産給食週間 1/15~1/19				
15	16 パン 県産ポークロケット だいこんサラダ 冬野菜のスープ	17 麦ごはん 卵焼き ひじきの五目煮 さつまいものみそ汁	18 パン 白菜のクリームシチュー にんじんともやしのサラダ いちごジャム	19 麦ごはん 親子煮 高菜と白菜の煮びたし 山口県産のり佃煮Fe
22	23 パン コーンポタージュ ひじきとツナのソテー 小魚	24 <給食の始まり> 麦ごはん さけの塩焼き だいこん漬のごま炒め みそ汁	25 <ブラジルの料理> パン 赤魚のピネガーソースかけ カンジャ オレンジ ミルメークコーヒー	26 <山口県の郷土料理> 麦ごはん けんちよう はすのさんばい風炒めなます ヨーグルト
全国学校給食週間 1/24~1/30				
29 <山口県の郷土料理>	30 <イタリアの料理> 小パン スパゲッティペスカトーレ イタリアンドレッシングサラダ 豆乳パンナコッタはちみつレモン	31 麦ごはん 高野豆腐の卵とじ 平天の甘辛炒め煮 ぼんかん		

令和5年度 2月分 学校給食献立表(案)

月	火	水	木	金
			1 パン	2 <節分献立> 酢飯 ツナのマヨネーズ和え いわし団子汁 大豆のりんかけ 手巻きのり
5	6 黒糖パン ポトフー 野菜サラダ チーズ	7 麦ごはん 生揚げの中華風煮 焼きビーフン ぽんかん	8 パン ささみカツ ブロッコリーのサラダ ミネストローネ	9 麦ごはん いわしの梅煮 野菜のごまあえ 根菜のみそ汁
12	13 小パン クリームスパゲッティ 海藻ツナサラダ チヨコクリーム (中学)一食アーモンド	14 麦ごはん マーボー豆腐 ポークしゅうまい(2個) もやしの酢の物	15 パン 鱈のレモンソース ジャーマンポテト 野菜スープ	16 <韓国料理> 麦ごはん 豚キムチ トックスープ 韓国のり
19 <地場産給食> 麦ごはん 親子どんぶり れんこんのきんぴら 伊予柑	20 パン ミートボールと大豆のトマト煮 フレンチサラダ ヨーグルト	21 <北海道の郷土料理> 麦ごはん 豚丼(具) おじゃがもち汁	22 パン 白身魚フライ ラビオリスープ りんごジャム	23 天皇誕生日
26 麦ごはん ハヤシライス ひじきとツナのソテー 黒糖ビーゼ	27 パン 鶏肉の甘酢炒め ビーフンスープ りんご	28 麦ごはん 卵の花そぼろ さつま汁 小魚アーモンド	29 縦割りパン チリコンカン 冬野菜のクリーム煮 小魚	

令和5年度 3月分 学校給食献立表(案)

月	火	水	木	金
				1 <桃の節句献立> 麦ごはん 花型豆腐ハンバーグ キャベツの梅和え はんぺん入りすまし汁 ひなあられ
4	5	6	7 <中学校卒業お祝い献立> パン ハンバーグのケチャップソースかけ アーモンドサラダ ABCスープ (小学)豆乳プリン(中学)お祝いケーキ	8 麦ごはん うま煮 ツナのごま炒め 穀物ふりかけ
	12	13 <中国の料理> 麦ごはん 八宝菜 マーボーしらたき マンゴープリン	14 パン 白身魚フライ コールスロー 野菜といんげん豆のスープ	15 麦ごはん 白菜と肉団子のうま煮 切干しだいこんのおかか煮 清見オレンジ
11 <防災給食> 麦ごはん さばのみそ煮 すいとん汁 いよかん	19 パン 魚のオーロラソース焼き クリームスープ いよかん	20 春分の日	21 縦割りパン チリコンカン コーンポタージュ 海そうとハムのサラダ	22 <長崎県の郷土料理> 減量麦ごはん ちやんぼん きびなごの南蛮漬け
18 <小学校卒業お祝い献立> 麦ごはん チキンチキンごぼう かきたま汁 (小学)お祝いケーキ (中学)豆乳プリン 25 <地場産給食> 麦ごはん たけのこ入りマーボー豆腐 県産しゅうまい もやしのナムル				

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(金)16時まで |
| ② 1月9～12日分の給食人員票 | 令和5年度学校給食の手引きには1月4日(木)と
なっていますが、できる限り <u>令和5年12月26日(火)</u>
<u>16時まで</u> にご提出願います。 |
| ③ 12月分のパン受領券 | 1月のパンの日に返却願います。 |
| ④ 2月分・3月分給食実施申請書 | 1月15日(月)16時まで |

(2) 1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 1月分の家庭配付用献立表 | 12月20日(水)の逡送便で配付予定
Eメールは12月19日(火)に送信予定 |
| ② 1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) | |
| ○センターから学校へ | 12月19日(火)の給食逡送便で配付予定 |
| ○保護者から学校へ | 1月10日(水)まで |
| ○学校からセンターへ | 1月12日(金)まで |

