

令和5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 協議事項

- (1) 令和6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

2 連絡事項

日時：令和6年2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(山口県) 世界の料理(中国)	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(大阪府) 世界の料理(ギリシャ)	たまねぎ ほうれんそう キャベツ 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(福岡県) 世界の料理(イタリア)	たまねぎ きゅうり ほうれんそう じゃがいも キャベツ	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(沖縄県) 世界の料理(フランス)	なす きゅうり じゃがいも たまねぎ	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(鳥取県) 世界の料理(ドイツ)	なす きゅうり ほうれんそう	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(佐賀県) 世界の料理(スペイン) 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)(山口県) 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 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(愛知県) 世界の料理 (フィンランド)	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	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) 世界の料理(ロシア)	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	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 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(岡山県) 世界の料理(イギリス) 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6年度 4月分 学校給食献立表(案)

月	火	水	木	金
	9	10	11	12
	パン ウインナーとコーンのソテー 春野菜のスープ ヨーグルト	麦ごはん 鶏じゃが ひじきの五目煮 オレンジ	パン カレーポテトコロツケ 海藻サラダ ミートボールスープ	山口県の郷土料理 麦ごはん けんちよう いわしの生姜煮 野菜の塩昆布和え
15	16	17	18	19
麦ごはん チキンカレー ツナサラダ (中学)黒糖ビーゼンズ	小パン イタリアンスパゲッティ フレんチサラダ りんごジャム	17 中国の料理 麦ごはん マーボー豆腐 五目ビーフン炒め 小魚	パン 大豆とごぼう入りミンチカツ にんじんとコーンのサラダ 野菜スープ	麦ごはん さばの塩焼き 野菜のごま和え みそ汁
22	23	24	25	26
麦ごはん そぼろ煮 野菜のおかか和え アーモンド	23 入学・進級お祝い給食 横割り丸パン ハンバーグ 野菜のケチャップ炒め じゃがいものスープ お祝いデザート	24 麦ごはん あじカツ 野菜のごま酢和え 春雨のすまし汁	パン クリームシチュー スプリングサラダ いちごジャム	麦ごはん ハヤシライス フルーツミックス (中学)小魚アーモンド
29	30			
昭和の日	パン 野菜入りいり卵 アルファベットマカロニスープ みかんゼリー			

令和6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 たけのこごはん かつおの甘辛揚げ すまし汁 かしわもち	2 八十八夜献立 縦割りパン チリコンカン 野菜スープ 小野茶ムース	3 憲法記念日
6	7 パン ささみフライ 野菜サラダ ミネストローネ いちごジャム	8 ゆかり麦ごはん ぶりの甘辛揚げ煮 塩昆布和え みそ汁	9 パン チキンビーンズ ひじきとツナのサラダ ソフトチーズ	10 麦ごはん さばの塩焼き しそひじきあえ じゃがいものそぼろ煮
振替休日	13	14 小パン トマトスパゲッティ 海藻サラダ はちみつレモンゼリー	16 ギリシヤの料理 パン 白身魚フライ タラモサラダ スズカキア ヨーグルト	17 地場産給食 麦ごはん シャキシャキそぼろ丼 みそ汁 甘夏柑
20 麦ごはん 生揚げの中華風煮 ささみサラダ 味付けのり	21 パン 鱈のマリネ コーンポタージュ チョコクリーム	22 麦ごはん 豚キムチ 中華コーン卵スープ ゴールドキウイ	23 パン 鶏肉のソテー アルファベットスープ りんごジャム	24 大阪府の郷土料理 かやくごはん 肉すい お好み焼き フルーツゼリー
27 麦ごはん スタミナ炒め みそ汁 ミニトマト(小学1・中学2)	28 パン キャベツのクリーム煮 フルーツミックス 小魚アーモンド	29 わかめ麦ごはん 酢鶏 春雨スープ 冷凍ベビーパン	30 パン ハンバーグ フレンチサラダ コンソメスープ	31 麦ごはん ハヤシライス ひじきとツナのソテー オレンジ

令和6年度 6月分 学校給食献立表(案)

月	火	水	木	金
3	4 歯と口の健康週間 野菜メニューコンクール給食賞 パン 野菜とうずら卵の甘酢煮 畑と海のカミカミサラダ ソフトチーズ	5 歯と口の健康週間 福岡県の郷土料理 麦ごはん 筑前煮 小松菜のおかか和え	6 歯と口の健康週間 縦割りパン チリビーンズ ビーフン汁 日向夏ゼリー	7 歯と口の健康週間 麦ごはん 高野豆腐の卵とじ 魚そぼろと野菜の和え物
10 歯と口の健康週間 地場産給食週間	11 地場産給食週間 パン 県産コロッケ 野菜とわかめのサラダ 山口いっぱいスープ	12 地場産給食週間 麦ごはん 県産玉子焼き ひじきの煮物 みそ汁	13 地場産給食週間 パン チキンビーンズ もやしのシヤキキキサラダ 県産いちごジャム	14 地場産給食週間 麦ごはん(減量) 五目うどん 小いわしの南蛮漬け 県産のりつくだ煮
17	18 麦ごはん 豚キムチ わかめスープ フルーツ杏仁風プリン	19 麦ごはん いわしの梅煮 ひじきと切干しだいこんのさっぱり炒め すまし汁	20 小パン ツナとキャベツのスパゲッティ チーズオムレツ フルーツミックス	21 麦ごはん ししゃもフライ 生揚げと野菜のみそ煮 ごま酢和え
24	25 麦ごはん ミートボールカレー ブロッコリーのサラダ 冷凍パイ	26 麦ごはん 発芽玄米入り平つくね 切干しだいこんとツナのごま炒め 生揚げのみそ汁	27 イタリアの料理 パン ニョッキのクリーム煮 イタリアンサラダ いちごの豆乳パンナコッタ	28 麦ごはん ユーリンチー 春雨スープ 冷凍みかん

令和6年度 7月分 学校給食献立表(案)

月	火	水	木	金
1	2	3	4	5
麦ごはん マーボー豆腐 えびシューマイ ひじきとツナの炒め物	パン ミートボールの甘酢煮 しらす干しと小松菜のソテー メロン	沖縄県の郷土料理 麦ごはん ゴーヤチャンプル もずくスープ 冷凍パイナップル	小パン なすとひき肉のスパゲッティ 海藻サラダ チヨコクリーム	七夕献立 ゆかり麦ごはん 星型コロック 野菜のごま酢和え 七夕汁
8	9	10	11	12
野菜メニューコンクール給食賞 麦ごはん 卵焼き あいびき肉とピーマンの春雨炒め みそ汁	パン あじカツ レモン風味のサラダ 野菜と白いんげん豆のスープ	10 地場産給食 麦ごはん なすと鶏肉のみそ炒め かき玉汁 県産りんごゼリー	パン ウインナーと野菜のソテー かぼちやポターージュ 冷凍みかん	麦ごはん チキンカレー キャベツのじゃこ炒め アーモンド
15	16	17	18	19
海の日	フランスの料理 パン 赤魚のラタトゥイユソースかけ ポトフ りんごジャム	麦ごはん 親子煮 いわしの生姜煮 野菜のゆかり和え (中学)ひじきふりかけ	横割り丸パン ハムステーキ 野菜のケチチャップ炒め コーンポターージュ	麦ごはん ハヤシライス 枝豆サラダ 小魚

連絡事項

1 新年度における学校給食除去食申請について

スケジュールについては、令和5年12月1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。)

保護者、学校、学校給食センター、教育委員会による面談を行います。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(月))は、新南陽学校給食センターにご提出ください。

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 給食連絡日誌について

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。

4 食器・食缶・ごみ等の返し方について

令和6年度版を4月初旬に電子メールで送ります。

5 4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) 4月分の家庭配付用献立表 4月初旬に各校へお届けします。

食材一覧や原材料配合表等は3月22日(金)頃送信予定。

(2) 4月分の除去食希望申出書 3月22日(金)頃の給食配送便で配付予定

(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)

6 書類提出期限

(1) 4月分給食実施申請書 3月15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15日(金)16時まで

正式な人員票

令和5年度学校給食の手引きには4月4日(木)となっておりますが、できる限り4月3日(水)16時までにご提出願います。

(3) 3月分のパン受領券

3学期末はパン箱を回収しないため、4月の最初のパンの日(4月9日(火))に返却。

(4) 検食簿

今年度の給食最終日(3月25日(月))の給食回収便で提出願います。

来年度分は、4月初旬に各校へお届けします。