

令和3年度

第1回

新南陽学校給食センター給食協議会



書面議決用

令和3年度 新南陽学校給食センター献立年間計画

月	月目標	指導内容	献立計画		給食に取り入れたい旬 (地場産)の食材	巡回訪問
		一口メモ、献立表 掲示物等	行事食	地場産給食 郷土料理 外国料理等		
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	・入学・進級祝い	・地場産給食(県産100%) ・愛知県の郷土料理 ・韓国の料理	キャベツ たまねぎ アスパラガス たけのこ グリーンピース アスパラガス	
5	◎食事のマナーを考えよう ◎食べ物の働きを知ろう	・食事時の姿勢 ・交互食べ(口中調味) ・食べ物の働き	・端午の節句	・地場産給食(県産100%) ・佐賀県の郷土料理	キャベツ たまねぎ アスパラガス たけのこ かつお グリーンピース 甘夏柑	
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 ・歯とカルシウム ・カルシウムを多く含む食品	・歯と口の健康週間 ・食育月間	・地場産週間(うち県産100%2回) ・周南市の郷土料理 ・福岡県の郷土料理 ・中国の料理	たまねぎ じゃがいも ん きゅうり キウイフルーツ だいこん さやいんげん	夜市小 富田東小 福川小 菊川中 桜田中
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 ・夏野菜を食べよう	・七夕	・地場産給食(県産100%) ・沖縄県の郷土料理 ・インドの料理	枝豆 トマト きゅうり なす とうもろこし ピーマン オクラ ゴーヤ	湯野小 和田小 富田中
9	◎朝食を食べよう	・朝食の役割 ・朝食をおいしく食べる工夫	・十五夜	・地場産給食(県産100%) ・愛知県の郷土料理 ・中国の料理 ・ドイツの料理	ピーマン なす 冬瓜 さんま りんご	福川南小 富田西小 戸田小
10	◎バランスよく食事をしよう ◎季節の食べ物について知ろう	・生活習慣病の予防	・目によい献立	・地場産給食(県産100%) ・広島県の郷土料理	さんま さつまいも みかん いわし きのこ	夜市小 富田東小 和田小
11	◎感謝して食べよう ◎規則正しい食事をしよう	・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 ・地場産物を知ろう	・いい歯の日 ・和食の日	・地場産給食週間(うち県産100%1回) ・山口県の郷土料理 ・イタリアの料理	さつまいも パセリ じゃがいも にんじん りんご だいこん ねぎ ほうれん草 きのこ みかん	菊川小 湯野小 菊川中 福川中
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 ・冬野菜を食べよう	・冬至 ・クリスマス	・地場産給食(県産100%) ・青森県の郷土料理 ・フィンランドの料理	かぶ だいこん ブロッコリー にんじん りんご じゃがいも れんこん はなっこりー ねぎ みかん	桜田中 富田中
1	◎学校給食について考えよう	・学校給食のあゆみ	・正月 ・全国学校給食週間	・地場産給食週間(うち県産100%1回) ・山口県の郷土料理	かぶ れんこん はくさい ブロッコリー はなっこりー りんご じゃがいも ねぎ たかな にんじん みかん	戸田小 富田西小 福川小
2	◎楽しく食事をしよう ◎食べ物と健康について考えよう	・食事環境の工夫 ・植物性たんぱく質の大切さ	・節分	・地場産給食(県産100%)	はくさい だいこん いよかん いわし じゃがいも ねぎ ぼんかん	
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 ・感謝の心	・桃の節句 ・卒業祝い	・地場産給食(県産100%)	ほうれん草 いよかん	

# 令和3年度9月分 学校給食献立表(案)

月	火	水	木	金
		1 麦ごはん 夏野菜カレー フルーツミックス 小魚アーモンド	2 小パン 焼きそば ゆでとうもろこし (小)ヨーグルト (中)オレンジジュース	3 中国の料理 麦ごはん マーボーなす 揚げぎょうざ もやしの酢の物
6	7 麦ごはん 生揚げの中華風煮 切り干し大根の甘酢炒め ぶどうゼリー	8 麦ごはん あじフライ 塩昆布あえ なすのみそ汁	9 パン 鶏肉のバーベキューソース炒め 冬瓜入り野菜スープ 冷凍みかん	10 麦ごはん さばの塩焼き 磯香あえ 肉じゃが
13	14 麦ごはん あじの南蛮漬 けんちょう ふりかけ	15 麦ごはん 豚キムチ 中華コーン卵スープ 黒糖ビーゼンズ	16 パン パンプキングラタン 野菜サラダ ミネストローネ	17 がぶつと食べよう山口の日 ごはん 親子どんぶり れんこんサラダ ゆずきちゼリー
20	21 十五夜 わかめ麦ごはん うさぎハンバーグ ごまあえ 月見汁	22 麦ごはん さばのみぞれ煮 うま煮 オレンジ	23 秋分の日	24 愛知県の郷土料理 麦菜飯 みそカツ 煮酢あえ 冬瓜汁
27 ドイツの料理	28 麦ごはん さんまのかぼすレモン煮 おかかあえ みそ汁	29 麦ごはん ハヤシライス コーンキヤベツ りんご	30 黒糖パン 白身魚フライ フレンチサラダ カレー入りミルクスープ	

\*1 カレー粉とケチャップで味をつけたソーセージ \*2 酢とオイルで和えたポテトサラダ \*3 ドイツの庶民的な家庭のスープ

令和3年度10月分 学校給食献立表(案)

月	火	水	木	金
				1 ごはん(減量) ちゃんぽん ぎょうざ ふりかけ
4	5 地場産給食の日 ごはん チキンチキンれんこん さつまいものみそ汁 みかん	6 麦ごはん いわしの生姜煮 筑前煮 りんご	7 パン 野菜とわずら卵の甘酢煮 海藻サラダ 黒豆きなこクリーム	8 目によい献立 ゆかり麦ごはん パンブキンアンサンブルエッグ 小松菜とナッツのサラダ もずくスープ ブルーベリーゼリー
11	12 麦ごはん 生揚げと野菜のみそ煮 ちくわの照煮 ヨーグルト	13 麦ごはん チキンカレー とんかつ 干切りサラダ	14 小パン マーシャルビーンズ たらこスパゲッティ ひじきとツナのサラダ	15 麦ごはん 高野豆腐の卵とし 糸昆布の煮物 キウイフルーツ
18	19 麦ごはん いかのチリソースがらめ 八宝菜 アーモンド	20 麦ごはん 鯖のゆずきちみそがけ かき玉汁 オレンジ	21 パン チキンビーンズ ハムサラダ ソフトチーズ	22 麦ごはん じゃがいもの南蛮煮 さんまの塩焼き 大根おろし
25	26 広島県の郷土料理 もぶりごはん 小さいわしの天ぷら 美酒鍋 レモンゼリー	27 麦ごはん 豆腐の中華煮 えびしゅうまい もやしのナムル	28 黒糖パン 白身魚のアーモンドマトソースがけ コーンポタージュ りんご	29 麦ごはん 玉子焼 小松菜のごま和え 豚肉と大根の煮物

# 令和3年度11月分 学校給食献立表(案)

月	火	水	木	金
1	2	3	4	5
パン いり卵 フランクフルトのケチャップ煮 小魚	麦ごはん 大根のみそ煮 大学芋 オレンジ のりふりかけ	文化の日	横割丸パン ハンバーグの照り焼きソースがけ マヨネーズサラダ 野菜といんげん豆のスープ	麦ごはん チキンカレー 海藻サラダ みかん
8 いい菌の日	9	10	11 イタリアの料理	12 やまぐち郷土料理の日
パン ししゃもフライ かみかみサラダ 野菜スープ	きのこごはん 鶏肉の信田煮 さといものみそ汁	麦ごはん うま煮 さんまの甘露煮 切干し大根の甘酢和え	小パン イタリアンスパゲッティ ポークピカタ 豆乳パンナコッタいちご	麦ごはん 大平 春雨と野菜の炒め物 りんご
15 地場産給食週間	16 地場産給食週間	17 地場産給食週間・山口県の郷土料理	18 地場産給食週間	19 地場産給食週間
パン ウインナー れんこんサラダ はなっこりーのクリームスープ	ごはん 親子丼 ひじきの五目煮 みかん	ごはん けんちよう ポークしゅうまい 野菜のゆずぎち和え	パン 大豆と野菜のカレー煮 オムレツ 山口みかんのフルーツミックス	ごはん(減量) 五目うどん 小いわしの南蛮漬 山口県産りんごゼリー
22	23	24 和食の日	25	26
縦割りパン ドライカレー 春雨スープ キウイフルーツ	勤労感謝の日	菜めし 白身魚の天ぷら 切り干し大根の煮物 すまし汁	黒糖パン 野菜のオイスターソース煮 肉団子のケチャップソース アーモンド	麦ごはん 親子煮 五目豆 りんご
29	30			
パン ミートボールとかぶのシチュー ごぼうと小松菜のサラダ 黒糖ビーゼンズ	麦ごはん いり豆腐 いわしのかば焼き風 オレンジ			

# 令和3年度12月分 学校給食献立表(案)

月	火	水	木	金
		1 麦ごはん 生揚げの中華煮 ポークしゅうまい もやしの酢の物	2 黒糖パン ミートボールのケチャップ煮 アルファベットスープ チーズ	3 麦ごはん 鮭の塩焼き しそひじきあえ 豚汁
6	7 麦ごはん 豚肉の生姜炒め キムチ鍋 みかん	8 麦ごはん いわしの甘露煮 キャベツの塩昆布あえ マーボー大根	9 縦割りパン チリコンガン 白菜のクリーム煮 オレンジ	10 麦ごはん 鯖の塩焼き ごまあえ かきたま汁
13	14 青森県の郷土料理 麦ごはん いかの照り煮 せんべい汁 りんご	15 麦ごはん おでん風煮 ひじきの炒め物 ふりかけ	16 小パンパン イタリアンスパゲッティ 白身魚フライ 野菜サラダ	17 地場産給食の日 わかめごはん チキンチキンれんこん けんちよう みかん
20 クリスマス・フィラントの料理 小パン フライドチキン フレンチサラダ ロヒケイット*1 ケーキ	21 麦ごはん チキンカレー フルーツヨーグルト 黒糖ビーゼンス	22 冬至 麦ごはん 鯖のゆずみそ煮 れんこんきんぴら かぼちゃ団子汁	23 横割り丸パン ハンバーグ 茹で野菜 ミネストローネ	24 麦ごはん シヤキシヤキそぼろ丼 みそ汁 豆乳プリン

\*1 サーモンスープ

# 連絡事項

新南陽学校給食センター

## 1 9月分実施申請書及び人員票（9月第1週）の提出期限について

- 実施申請書 7月15日（木）16時まで
- 人員票 8月26日（木）11時まで（厳守願います）

## 2 9月の家庭配付用献立表の配付について

9月分の家庭配付用献立表は、登校日に配付できるよう8月20日（金）までに各校にお届けします。その際、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には「除去食希望申出書」をお渡しします。

※除去食希望申出書の提出スケジュール

- 保護者から学校へ 9月3日（金）まで
- 学校からセンターへ 9月7日（火）まで

## 3 栄養士の巡回訪問について（各校2回を予定）

すでに訪問させていただいた学校もありますが、6月から栄養士による食育指導（巡回訪問）を行っております。2学期以降も順次、各校を訪問させていただきたいと思いますので、日程調整等にご協力をお願いします。



**【令和3年度】第1回新南陽学校給食センター給食協議会**

令和3(2021)年6月

周南市学校給食課(新南陽学校給食センター)

〒746-0042

山口県周南市福川南町 2573 番地の 36

TEL 0834-63-6161 FAX 0834-63-6355