

平成26年度 学校給食年間献立作成計画

月	行事	行事食	旬の食材	旬を生かした献立	指導内容				給食行事
					楽しい会食	健康によい食事	安全・衛生	食と文化	
4	入学式	ごもくずし	たけのこ・ふき・キャベツ・なばな・いちご・こなつ・新たまねぎ・グリーンアスパラガス	たけのこごはん なばなのごまあえ たけのこと豚肉の炒め物	・じょうずに準備しよう	・食品に関心をもとう	・身支度、手洗いをきちんとしよう	・旬の食べものを知ろう(春)	入学・進学祝
5	子どもの日	山菜ずし かしわもち	たけのこ・わらび・ふき・えんどう・新たまねぎ・新じゃがいも・グリーンアスパラガス・はちく いたどり・こなつ・かつお	新たまねぎのみそ汁 はちくとえんどうの煮物 えんどうごはん 山菜の煮物	・正しい食事マナーを身につけよう	・3つの食品分けを知ろう	・食器を大切に扱おう	・食事のマナーを身につけよう	子どもの日
6	虫歯予防	カミカミ献立 デザートバイキング	早掘り芋・しいら・オオバ・そらまめ・らっきょう・メロン・すいか	のいちごはん しいらのオオバ揚げ 茹でそらまめ	・後かたづけをきちんとしよう	・骨や歯をじょうぶにする食品を知ろう	・衛生に気をつけて準備や配ぜんをしよう	・正しい食べ方をしよう	むし歯予防デザートバイキング
7	七夕 土用丑の日	ごもくずし ソーメン汁	オクラ・オオバ・お日さまコーン・ピーマン・すいか・ぶどう	コーンごはん オクラのごまあえ	・好き嫌いしないでなんでも食べよう	・3つの食品を組み合わせよう	・上手に盛り付けをしよう	・旬の食べものを知ろう(夏)	七夕 土用の丑の日
9	敬老の日 十五夜	月見だんご	オクラ・いもの茎・りゅうきゅう・ゴーヤ・ぶどう・くり・さんま・りんご・なし・とうがん	くりごはん・いもの茎の煮物 さんまの塩焼き りゅうきゅうの酢の物 ゴーヤのチャンプル	・時間を守って残さず食べよう	・体をつくる食品を知ろう	・協力して安全に給食を運ぼう ・よくかんで食べよう	・日本の伝統行事と食べものを知ろう	敬老の日 お月見
10	体育の日	さつまいもごはん	さつまいも・さといも・さば・ほうれんそう・チャーテ・いもの茎・りんご・みかん	芋ごはん さばのみそ煮 いなか汁 芋の茎の煮物	・じょうぶな体をつくろう	・体をつくるために大切な食品やはたらきを知ろう	・食器や食缶の置き方に気をつけよう	・旬の食べものを知ろう(秋)	体育の日 リクエスト献立
11	文化の日 勤労感謝の日 収穫祭	炊き込みごはん 魚の蒸し	チャーテ・きのこ・さといも・ゆず・みかん・新高なし・りんご・かき	チャーテのソテー 柿なます さといもと大根の煮物	・感謝して食べよう ・郷土料理を知ろう	・朝ごはんの役割を知ろう	・衛生に気をつけて協力して配ぜんしよう	・地域の伝統食を知ろう	リクエスト献立 お楽しみ給食(中学校) 川上様秋祭り
12	冬至 クリスマス	冬至かぼちゃ ケーキバイキング	ゆず・かぶ・ブロッコリー・大根 はくさい・春菊・ねぎ・干し大根 ゆず	おでん・ぐる煮・すかぶ ゆずあえ・ゆずゼリー 干し大根のほりほり漬け	・マナーを守って楽しく食べよう	・食品のそれぞれの働きを知ろう	・後かたづけをきちんとしよう	・バイキング給食のマナーを知ろう	リクエスト献立 冬至 ケーキバイキング
1	七草 給食週間 給食ありがとう集会	きんとん 七草汁 赤飯・ぜんざい	はくさい・みずな・キャベツ・ぼんかん・カリフラワー・ほしか	はくさいサラダ・きんとん みずなの梅サラダ・ぜんざい カリフラワーのクリーム煮 ほしかと小豆の煮物	・地域食材を知ろう	・郷土料理を通して、地域の食生活を知ろう	・配ぜん台や食卓を清潔にしよう	・地域の産物を知ろう ・日本の伝統行事と料理を知ろう	おせち料理 七草・鏡開き 郷土料理 主食バイキング
2	節分	いわしのフライ 節分豆	こまつな・チンゲンサイ・なばな・沖うるめ・いわし	いわしのフライ 沖うるめの南蛮漬け なばなのしらあえ	・よい食べ方をしよう	・食事と健康について知ろう	・うがい、手洗いをきちんとしよう	・旬の食べものを知ろう(冬)	節分 主食バイキング
3	ひなまつり 卒業式	赤飯 バイキング給食	さわら・めひかり・わけぎ・なばな・オレンジ・いちご	赤飯 なばなのごまあえ さわらのごまみそ焼き	・1年間の反省をしよう	・病気に負けない食事のとり方を知ろう	・1年間の反省をしよう	・晴れの日の食事	ひなまつり 卒業バイキング