

令和3年度給食献立年間計画

月	月目標	献立作成のポイント	食文化の伝承 (行事食)	旬の食材・地場産物 みよし市産	旬を生かした献立 地場産物活用献立	リクエスト献立 人気献立	指導内容	学校・家庭・地域との関わり
4	学校給食について 知ろう	<ul style="list-style-type: none"> 春を感じられる工夫をする 全体量を少なめにし、消化のよい食事にする かみかみ献立の実施 全国の郷土料理の実施 	入学・進級祝い (赤飯) お花見 (ちらしずし) (花見だんご)	さより さわら うど たけのこ ふき にら えんどう みつば 春キャベツ 菜の花 <u>柿ピューレ</u>	<ul style="list-style-type: none"> 春野菜の吉野汁 春キャベツのみそ汁 春野菜の煮物 れんこんサンドフライ 	人気献立	<ul style="list-style-type: none"> 学校給食について 旬の食材 郷土料理 かみかみ献立 	<ul style="list-style-type: none"> 献立表に給食だよりを掲載 給食メニューの紹介 『新1年生の保護者のみなさんへ』配布
5	食事のマナーを 守ろう	<ul style="list-style-type: none"> 山菜を多く取り入れる 成長期に特に必要な食品を使用する かみかみ献立の実施 全国の郷土料理の実施 	端午の節句 (たけのこごはん) (かしわもち) 八十八夜	かつお カレイ たけのこ 山菜 アスパラガス ふき 新たまねぎ 春キャベツ <u>柿ピューレ</u> <u>なす</u>	<ul style="list-style-type: none"> 若竹汁 新たまと新じゃがのみそ汁 春キャベツのサラダ キャベツ入りメンチカツ 	人気献立	<ul style="list-style-type: none"> 食事のマナーについて 旬の食材 郷土料理 かみかみ献立 	<ul style="list-style-type: none"> 献立表に給食だよりを掲載 給食メニューの紹介
6	よくかんで食べよう	<ul style="list-style-type: none"> 歯や骨を丈夫にし、あごの発達を促す食品を取り入れる 地場産物を多く取り入れる かみかみ献立の実施 全国の郷土料理の実施 	歯の衛生週間 (かみかみ献立) 食育月間 (地場産物の活用) 「愛知を食べる学校給食の日」 <u>オリンピック献立</u>	キス あじ あなご 新じゃが 新たまねぎ アスパラガス きゅうり さやいんげん なす かぼちゃ ピーマン 梅 <u>柿ピューレ</u> <u>なす</u>	<ul style="list-style-type: none"> なすのみそ汁 グリーンアスパラのサラダ れんこんハンバーグ いわし梅煮 	リクエスト献立 ＜天王小学校＞	<ul style="list-style-type: none"> 骨や歯によい食べ物 かむことの大切さ 梅雨時の衛生管理 旬の食材 郷土料理 かみかみ献立 	<ul style="list-style-type: none"> 献立表に給食だよりを掲載 給食メニューの紹介 “愛知を食べる学校給食の日”の実施
7	夏の食事について 考えよう	<ul style="list-style-type: none"> 夏野菜を多く取り入れる 食欲をそそり、涼しさを感じさせる工夫をする 食中毒を防ぐための食品選択と調理の工夫をする かみかみ献立の実施 全国の郷土料理の実施 	七夕献立 (七夕汁) 土用の丑 <u>オリンピック献立</u>	うなぎ あじ かぼちゃ さやいんげん オクラ トマト きゅうり とうがん なす ズッキーニ にがうり モロヘイヤ <u>柿ピューレ</u>	<ul style="list-style-type: none"> 夏野菜のカレーライス とうがんのみそ汁 モロヘイヤのスープ ゴーヤーチャンプルー 	リクエスト献立 ＜南部小学校＞	<ul style="list-style-type: none"> 食中毒を予防する方法 夏休みの過ごし方 旬の食材 郷土料理 かみかみ献立 	<ul style="list-style-type: none"> 献立表に給食だよりを掲載 給食メニューの紹介
9	食生活を見直そう	<ul style="list-style-type: none"> 夏バテ解消 食欲をそそる工夫をする 食中毒を防ぐための食品選択と調理の工夫をする かみかみ献立の実施 全国の郷土料理の実施 	十五夜 (芋の子汁) (月見だんご) <u>オリンピック献立</u>	さんま 鮭 さば 里芋 さつまいも じゃがいも 枝豆 とうがん なす きゅうり チンゲンサイ いちじく <u>柿ピューレ</u> 梨	<ul style="list-style-type: none"> なめこのみそ汁 芋の子汁 さんまの塩焼き 梨 キャベツ入りメンチカツ 	人気献立	<ul style="list-style-type: none"> 暑さに負けない体をつくる 夏バテを解消する食事 旬の食材 郷土料理 かみかみ献立 	<ul style="list-style-type: none"> 献立表に給食だよりを掲載 給食メニューの紹介
10	バランスよく食べよう	<ul style="list-style-type: none"> 秋の味覚を多く取り入れる 秋を感じさせる工夫をする かみかみ献立の実施 全国の郷土料理の実施 	目の愛護デー (アントシアニン、 ビタミンAを多く含む 食材の活用)	さんま 鮭 さば 里芋 さつまいも きのこ 春菊 大根 チンゲンサイ <u>柿ピューレ</u> 白菜 りんご 新米	<ul style="list-style-type: none"> きのこのみそ汁 まいたけごはん さつまいものみそ汁 れんこんハンバーグ 	リクエスト献立 ＜北中学校＞	<ul style="list-style-type: none"> バランスのとれた食事 旬の食材 郷土料理 かみかみ献立 	<ul style="list-style-type: none"> 献立表に給食だよりを掲載 給食メニューの紹介

	月目標	献立作成のポイント	食文化の伝承 (行事食)	旬の食材・地場産物 みよし市産	旬を生かした献立 地場産物活用献立	リクエスト献立 人気献立	指導内容	学校・家庭・地域との関わり
11	地元の食材や伝統食について知ろう	<ul style="list-style-type: none"> ・地場産物を多く取り入れる ・秋の味覚を多く取り入れる ・秋を感じさせる工夫をする ・かみかみ献立の実施 ・全国の郷土料理の実施 	和食の日 「愛知の旬を 食べる日」 (地場産物の活用)	さば 鮭 カレイ 里芋 さつまいも 長いも 春菊 キャベツ ほうれん草 にんじん 水菜 かぶ れんこん ごぼう 大根 ねぎ 白菜 りんご みかん <u>柿ピューレ</u> 柿	<ul style="list-style-type: none"> ・かぶのみそ汁 ・麻婆れんこん ・水菜のごまあえ ・柿 ・にんじんごはん ・つみれ汁 ・れんこんサンドフライ 	人気献立	<ul style="list-style-type: none"> ・日本型の食事 ・旬の食材 ・郷土料理 ・かみかみ献立 	<ul style="list-style-type: none"> ・献立表に給食だよりを掲載 ・給食メニューの紹介 ・“愛知の旬を食べる学校給食週間”の実施
12	冬の食事について考えよう	<ul style="list-style-type: none"> ・冬野菜を多く取り入れる ・体を温める食事 ・風邪を予防する食事 ・かみかみ献立の実施 ・全国の郷土料理の実施 	冬至 (かぼちゃ料理) クリスマス (クリスマス献立)	さば 鮭 かれい 白菜 ごぼう れんこん 大根 ほうれんそう 春菊 水菜 キャベツ 長いも かぶ 小松菜 ねぎ にんじん <u>柿ピューレ</u>	<ul style="list-style-type: none"> ・冬野菜のカレーライス ・ブロッコリーのあえもの ・春菊のナムル ・麻婆大根 ・キャベツ入りメンチカツ 	リクエスト献立 ＜三吉小学校＞	<ul style="list-style-type: none"> ・免疫力を高める食事 ・冬野菜の効用 ・旬の食材 ・郷土料理 ・かみかみ献立 	<ul style="list-style-type: none"> ・献立表に給食だよりを掲載 ・給食メニューの紹介
1	感謝して食べよう	<ul style="list-style-type: none"> ・みよしの郷土料理の実施 ・冬野菜を多く取り入れる ・体を温める食事 ・かみかみ献立の実施 	七草 (菜めし) 鏡開き (小倉もち) 「全国学校給食週間」 (みよしの郷土料理等)	さけ かにごぼう れん こん ねぎカフラワー ブロッコリー 大根 白菜 小松菜 ほうれんそう 七草 春菊 <u>切干大根</u> にんじん キャベツ ゆず <u>柿ピューレ</u> なす	<ul style="list-style-type: none"> ・冬野菜のスープ ・白菜と切干大根のおひたし ・煮みそ ・とりめし ・愛知のハンバーグ 	人気献立	<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食の歴史と役割 ・郷土食と食文化 ・旬の食材 ・郷土料理 ・かみかみ献立 	<ul style="list-style-type: none"> ・献立表に給食だよりを掲載 ・給食メニューの紹介 ・全国学校給食週間中の校内放送原稿の配布
2	風邪やウイルスに負けないじょうぶな体をつくろう	<ul style="list-style-type: none"> ・体を温める食事 ・風邪を予防する食事 ・かみかみ献立の実施 ・全国の郷土料理の実施 	節分 (節分豆) (いわし料理)	ほっけ かに ほたて わかめ のり ひじき ねぎ 大根 <u>切干大根</u> カフラワー ブロッコリー ほうれんそう 小松菜 白菜 にんじん ごぼう キャベツ かぶ <u>柿ピューレ</u> なす	<ul style="list-style-type: none"> ・麻婆大根 ・いわしのかば焼き ・切干大根のおひたし ・冬野菜のみそ汁 	リクエスト献立 ＜三好丘小学校＞	<ul style="list-style-type: none"> ・風邪やインフルエンザに負けない食事 ・旬の食材 ・郷土料理 ・かみかみ献立 	<ul style="list-style-type: none"> ・献立表に給食だよりを掲載 ・給食メニューの紹介 ・給食センター見学試食会の実施
3	1年間の食生活をふり返ろう	<ul style="list-style-type: none"> ・春野菜を多く取り入れる ・春らしい色取りを考慮し、楽しい思い出になるよう工夫する ・かみかみ献立の実施 ・全国の郷土料理の実施 	桃の節句 (ちらしずし) (いがまんじゅう) 卒業祝い (赤飯)	さわら わかめ ひじき のり ねぎ 小松菜 白菜 ほうれんそう 菜の花 ふき なら キャベツ <u>切干大根</u> <u>柿ピューレ</u> なす	<ul style="list-style-type: none"> ・ぶりの照り焼き ・菜の花のあえもの ・磯香あえ ・切干大根の煮つけ 	人気献立	<ul style="list-style-type: none"> ・1年間の食生活を見直す ・楽しい思い出作り ・旬の食材 ・郷土料理 ・かみかみ献立 	<ul style="list-style-type: none"> ・献立表に給食だよりを掲載 ・給食メニューの紹介 ・『中学3年生のみなさんへ』配布

※ みよし市産米「大地の風」を使用した米飯・米粉パンの実施。

※ みよし市産の「梨・柿・柿ピューレ・白菜・なす・切干大根」を使用した献立の実施。「食べ物カレンダー」で紹介。

※ 食育の日 … 毎月19日に各学校からのリクエスト献立や今までの人気献立を実施。「食べ物カレンダー」で紹介。