

令和3年度 献立に関わる年間計画

月	4	5	6	7	8・9	10	11	12	1	2	3
行事	入学祝い	こどもの日	食育月間 歯と口の健康週間 残量調査	七夕 土用の丑 鮎の日(第4日曜)	お月見(21日) セレクト給食	世界食糧月間 目の愛護デー 収穫祭 アンコールメニューの アンケート(中3)	勤労感謝 いい歯の日(8日) 和食の日(24日) 残量調査	冬至 クリスマス 大晦日 セレクト給食 ふれあい給食	お正月 鏡開き(11日) 給食週間	節分 アンコールメニュー	ひな祭り 卒業祝い アンコールメニュー
行事等に関わる料理	赤飯	ちまき・かしわもち 筍料理	噛み応えのある料理	七夕献立 スタミナ料理	里芋ごはん お月見献立	色の濃い野菜の料理 新米 五平餅 南瓜料理	新米 紅葉献立(秋の味覚) カミカミメニュー 和食の日	南瓜料理 クリスマス料理 年取り料理	おせち料理 雑煮・ぜんざい 郷土料理 給食の歴史(昔の食事)	節分豆 いわし料理 アンコール料理	からすみ 赤飯 アンコール料理
教科等とのつながりのある料理			カミカミメニュー (4年:かむことのか) 学校給食レシピコン クール入賞の料理	夏野菜(小2:旬) 枝豆(小3:大豆の変身) セレクト給食	秋野菜(小2:旬) 半原南瓜 (中学家庭科:地域の伝統野菜)		大豆料理 (小3:大豆の変身)	セレクト給食		大豆料理 (小3:大豆の変身)	【救急カレー(非常食)】?
啓発資料	給食について 給食センター紹介 食物アレルギー	朝食の大切さについて 衛生について(食中毒等)	噛むことの効用について 食育月間の紹介	残量調査・セレクト給食の結果 夏休みの食事について(おやつ) 夏野菜について	運動と栄養について 規則正しい食生活	目によい食事について 季節の食材	食事への感謝 いい歯の日について 和食について	残量調査・セレクト給食の結果 冬休みの食事について(野菜) 風邪予防の食事	学校給食週間について	アンコールメニュー結果 バランスのとれた食生活について 大豆について	1年の振り返り
今月のねらい	給食を知り、衛生に気を付けて食べよう		よくかんで食べよう	好き嫌いしないで食べよう	食事と運動で丈夫な体を作ろう	季節の味を知ろう	感謝して食べよう	寒さやかぜに負けない食事をしよう	食文化を知ろう	マナーを守って楽しく食事をしよう	食生活を振り返ろう
旬の魚	さわら めばる にじます	きびなご さわら めばる かつお あじ	たこ かいらい あゆ きびなご たちうお めばる	いか あゆ はも あじ	さけ たちうお あゆ	さけ さんま さば いか かつお	えび さば さけ さんま かつお	さば さわら かに	さば わかさぎ さわら えび	いか えび さば さわら	たい あさり めばる
旬の食材	じゃがいも アスパラ キャベツ さやえんどう 山菜 筍 たまねぎ にら パセリ ふき 三つ葉 きくらげ しいたけ	じゃがいも アスパラ キャベツ グリーンピース ごぼう さやえんどう 山菜 せん茶 筍 たまねぎ にら ふき レタス わかめ	アスパラ 梅 かぼちゃ きゅうり グリーンピース ごぼう さやえんどう 山菜 とうもろこし トマト なす にんにく ピーマン レタス きくらげ こんぶ	いんげん 梅 枝豆 かぼちゃ きゅうり しそ とうもろこし トマト なす にんにく ピーマン レタス きくらげ こんぶ	いんげん 枝豆 オクラ かぼちゃ きくらげ さといも しめじ チンゲン菜 とうがん とうもろこし トマト なす こんぶ	米 大豆 さつまいも さといも かぶ かぼちゃ カリフラワー ごぼう チンゲン菜 とうがん はくさい ブロッコリー ほうれんそう まこもたけ えのきたけ エリンギ しいたけ しめじ マッシュルーム	米 こんにゃく さつまいも さといも 大豆 落花生 キャベツ ごぼう だいこん チンゲン菜 にんじん チンゲン菜 とうがん にら ねぎ はくさい ブロッコリー ほうれん草 れんこん れんこん さつまいも しいたけ しめじ	さといも かぶ キャベツ ごぼう こまつな だいこん チンゲン菜 にんじん にんじん ねぎ はくさい ブロッコリー ほうれん草 れんこん えのきたけ のり	さといも かぶ キャベツ ごぼう こまつな だいこん チンゲン菜 にんじん にんじん ねぎ はくさい ブロッコリー ほうれん草 れんこん えのきたけ のり	カリフラワー キャベツ 小松菜 だいこん ねぎ 白菜 ブロッコリー れんこん えのきたけ のり	キャベツ だいこん たまねぎ 菜の花 れんこん しいたけ ひじき わかめ
旬の果物	セミノール でこぼん 美生柑		メロン さくらんぼ もも	すいか もも パインアップル ブルーベリー	かき りんご くり ぶどう なし ブルーベリー	レモン なし りんご かき	レモン なし りんご 柿	みかん りんご ゆず レモン	みかん ゆず レモン	レモン	ぼんかん 清見オレンジ はるか
地場産物	米粉 瑞浪ポーノポーク 日吉みそ	日吉みそ 米粉 瑞浪ポーノポーク 日吉茶 ねぎ	日吉みそ 米粉 瑞浪ポーノポーク にんにく じゃがいも	日吉みそ 米粉 瑞浪ポーノポーク 日吉茶 キャベツ だいこん	日吉みそ 米粉 瑞浪ポーノポーク じゃがいも にんにく 半原かぼちゃ	日吉みそ 米・米粉 瑞浪ポーノポーク にんにく まこもたけ	日吉みそ 米・米粉 瑞浪ポーノポーク こまつな にんにく ねぎ	日吉みそ 米・米粉 瑞浪ポーノポーク こまつな にんにく ねぎ	日吉みそ 米粉 瑞浪ポーノポーク こまつな だいこん ねぎ	日吉みそ 米粉 瑞浪ポーノポーク こまつな だいこん ブロッコリー	日吉みそ 米粉 瑞浪ポーノポーク

<食育の日(毎月19日)の取組>

1学期は、「瑞浪の食べ物を味わおう」をテーマとし、瑞浪市産の食材を使用した料理を提供する。2学期は「ごはんを知ろう」をテーマとし、味ごはんなど色々なご飯を取り入れ、米について紹介する。3学期は「図書献立」をテーマとし、本の中に出ている料理を取り上げる。食育の日には、学級担任からの食育クイズを通して、その日の献立や食事のマナーなどについて知る機会とする。