

令和7年度 福生市学校給食年間献立計画

1 福生市の小・中学校給食の方向性について

- (1) 生産者の顔が見える地場産食材の使用を推進する。
- (2) 旬の食材を用いた季節感のある献立を実施する。
- (3) 調理済み加工食品の使用は控え、原料が明らかな手作りを原則とする。
- (4) 食育の生きた教材となり得る献立を実施する。(教科等との関連)
- (5) 日本の伝統的な食文化の伝承のため、バランスの良い和食の献立を多く取り入れる。
- (6) 日本の伝統文化を伝えるため、行事食を取り入れる。
- (7) 日本各地の文化や風土を伝えるため、郷土料理を取り入れる。
- (8) 世界の文化や風土を伝えるため、世界各地の料理を取り入れる。
- (9) 児童・生徒がすすんで食事をとることができるよう、嗜好との関連に配慮しつつ、様々な食品を取り入れる。

2 年間献立計画

月	日本の行事・記念日の食事(例) (大量調理が難しい料理は斜め文字で紹介) (日本で定着している海外の行事食は網掛け)	郷土料理 世界の料理 (献立例)	教科等との関連	地場産物 使用予定
4月	・入学・進級祝い(赤飯、すまし汁、紅白ゼリー) ・花見(ちらし寿司、桜餅) ・野遊び(たけのこご飯、春野菜の味噌汁)	静岡県 (桜えびのかき揚げ、黒はんぺん、お茶揚げなど)	小1 生活 「わくわく どきどき しょうがっこう」 小2 生活 「めざせ野さい作り名人」 小4 社会 「県の地図を広げて 農業や漁業がさかんな地域」	小松菜 長ねぎ 「地場野菜の日」
5月	・八十八夜(ちくわの緑茶揚げ) ・端午の節句(わかたけ汁、さごしの香味焼き、柏餅) ・潮干狩り(あさり)	青森県 (けの汁、せんべい汁、ひつつみ、煮和えっこなど)	小5 家庭 「食べて元気! ご飯とみそ汁」 小6 家庭 「朝食から健康な1日の生活を」 中1 家庭 「私たちの食生活」	きゅうり 小松菜 だいこん 玉ねぎ チンゲンサイ 長ねぎ にんじん 「地場野菜の日」
6月	・食育月間(和食、地場産物) ・牛乳の日 ・歯と口の健康週間 (カルシウムの多い食材、かみごたえのある食材) ・入梅(かりかり梅ご飯、いわしの薬味だれがけ、あじさいゼリー)	長崎県 (浦上ソボロ、にごみ、ちゃんぽん、ヒカド、鳥飯、長崎天ぷらなど)	中1 社会 「世界のさまざまな地域(各国の食文化)」 中2 理科 「動植物の生きるしくみ」	キャベツ きゅうり 小松菜 じゃがいも 玉ねぎ チンゲンサイ 長ねぎ にんじん 「地場野菜の日」
7月	・半夏生(たこめし) ・七夕(七夕汁、サラダ(星形きゅうり)) ・土用の丑(「う」の付く食べ物、さんま(うなぎ)の蒲焼き) ・お盆 (うどん、野菜の天ぷら)	茨城県 (煮あい・かぼちゃのいとこ煮・凍みこんにゃく・れんこん料理)		キャベツ きゅうり (星・ハート) じゃがいも 玉ねぎ 長なす 長ねぎ にんじん 「地場野菜の日」
8月 9月	・防災の日 (防災備蓄用みそ汁) ・重陽の節句(栗ごはん、菊入り白菜と小松菜のお浸し) ・敬老の日(赤飯、打ち豆と大根の味噌汁、白身魚の甘酢あんかけ、「まごわやさしい」食材) ・秋のお彼岸(おはぎ)	フィリピン 【バレーボール男子世界選手権大会】 (アドボ、アフターダ、ソパスなど)	小3 社会 「福生市ではたらく人びととわたしたちの暮らし(大多摩ハム工場見学、学校給食センター見学)」 小3 国語 「すがたをかえる大豆 食べ物のひみつを教えます」	キャベツ きゅうり 小松菜 玉ねぎ チンゲンサイ 長ねぎ にんにく 「地場野菜の日」

10月	・都民の日(東京都の農水産物) ・いわしの日(いわし) ・目の愛護デー (緑黄色野菜、ブルーベリー) ・十五夜(けんちん汁、お月見ゼリー) ・世界食糧デー(皮つき野菜、茎・葉つき野菜の活用) ・ハロウィン(かぼちゃ)	香川県 (しっぽくうどん、まんばのけんちゃん、いりこ飯、かきませなど)	小3 保健 「健康な生活」 小4 保健 「体の発育・発達」 小6 保健 「病気の予防」 小6 家庭 「まかせてね 今日の食事」	きゅうり 小松菜 だいこん チンゲンサイ 長ねぎ 「地場野菜の日」
11月	・十三夜(十三夜ご飯(栗、枝豆)) ・全国読書週間(ブックメニュー) ・文化の日(いちょうのわかたま汁) ・いい歯の日 (カルシウムの多い食材 かみごたえのある食材) ・いい日本食の日(和食) ・新嘗祭(五穀ご飯)	大分県 (鶏汁、とり天、やせうま、がめ煮など)		キャベツ 小松菜 だいこん 長ねぎ 白菜 「地場野菜の日」 (酒かす)
12月	・冬至 (南瓜と玉葱の味噌汁、ぶりの柚子味噌だれがけ、「ん」のつく食べ物) ・クリスマス(チキン、デザート)	滋賀県 (じゅんじゅん、打ち豆汁、しょいめし、牛肉のしぐれ煮、小魚の佃煮など)		キャベツ 小松菜 さつまいも だいこん 長ねぎ にんじん 白菜 ほうれん草 「地場野菜の日」
1月	・正月(黒豆入り混ぜご飯、鶏肉と小松菜の雑煮、煮しめ) ・七草(菜飯、七草汁) ・鏡開き(おしるこ) ・1.17 阪神淡路大震災が起きた日 (災害備蓄用みそ汁) ・大寒(酒粕入り豚汁、福生市内の酒造の酒粕) ・全国学校給食週間 (地場産物、おにぎり、鮭、野沢菜)	石川県 (あいませ、じぶ煮、めった汁、いしる鍋など)	小6 社会 「戦争と人々の暮らし」 小6 社会 「日本とつながりの深い国々」 中3 保健 「健康な生活と病気の予防」	キャベツ 小松菜 だいこん チンゲンサイ 長ねぎ 白菜 ほうれん草 セロリ 「地場野菜の日」 (酒かす)
2月	・節分(節分ご飯(大豆入りご飯)、けんちん汁、いわしの香味焼き) ・初午(きつねご飯)	イタリア 【オリンピック冬季競技大会】 (ミネストローネ、タリアテッレ(平打ち麺)、ミラノ風カツなど)		小松菜 だいこん 長ねぎ 白菜 ほうれんそう 「地場野菜の日」
3月	・桃の節句(ちらし寿司、キャベツと菜の花のお浸し、ひなまつりゼリー) ・東京都平和の日(雑穀、すいとん) ・3.11 東日本大震災が起きた日 (災害備蓄用みそ汁) ・卒業祝い(赤飯、筑前煮) ・春のお彼岸(ぼたもち)	大阪府 (揚げたこ焼き、きつねうどん、どて焼き、かやくご飯など)		小松菜 長ねぎ のらぼう菜 「地場野菜の日」

○献立計画は農作物など食材の状況等により随時変更することがあります。

※毎月第1週木曜日は和食献立とします。(試食対応の想定)

※「郷土料理」については、季節を考慮して実施月を設定しています。
「世界の料理」は、バレーボール男子世界選手権大会に合わせてフィリピンの料理を、また、第25回オリンピック冬季競技大会に合わせてイタリアの料理を実施します。