

※計画のため、献立名等が変更になる場合がございます。

月	月目標	月目標 食育ピクトグラム	献立作成のポイント	行事食	食べて学べる献立 (教科関連献立)	特色ある献立	旬の食べ物 (参考)	給食だより(毎月発行)	食育だより (6月・11月・1月発行)
4	楽しい食事をしよう	 	・給食に期待感を持たせる献立 ・入学進級をお祝いし、春を告げる献立 ・小学1年生にも食べやすい献立	入学・進級おめでとう献立	【英語】 アルファベット	・郷土料理・青森県 (久喜市友好都市・野辺地町)	さわら・小松菜・長ねぎ キャベツ・じゃがいも たけのこ・玉ねぎ・ チンゲン菜	・学校給食について (ねらい、月目標・食育ピクトグラム、献立 の内容・形態、給食回数) ・給食費のお知らせ (月額、給食回数、1食単価) ・欠食の取り扱い	
				・わかめごはん ・とり肉の唐揚げ ・お祝いデザート	・アルファベツスープ				
5	丈夫な体をつくろう	 	・成長期に必要なバランスのとれた食事 ・鉄、カルシウムの摂取を考えた献立 ・パフォーマンスを向上させるためのバランスの とれた献立	端午の節句(こどもの日) (5/5)	【音楽】茶つみ(小3) 【家庭科】クッキング はじめの一步 (小5)	・おはなし給食(中学生用) 【ハイキュー】 ・陸上大会・部活動応援献立	あさり・かつお・大根 玉ねぎ・アスパラガス じゃがいも・たけのこ ごぼう・山菜・茶	・食事のマナー ・こどもの日について ・おはなし給食について	
				・かつおフライ ・若竹汁 ・こどもの日デザート	・ちくわの狭山茶揚げ				
6	衛生に気をつけて 食事をしよう 郷土の食べ物について 知ろう (食育月間) (彩の国ふるさと 学校給食月間)	  	・カルシウムの摂取を考えた献立 ・かみごたえのある食品 ・梅雨時の衛生を配慮した献立 ・埼玉県の郷土の食べ物・歴史を知る献立	むし歯予防献立(6/4～10) (歯と口の健康週間)	【国語】(小2) スミミー	・郷土料理・埼玉県 (彩の国ふるさと 学校給食月間) ・沖縄慰霊の日献立	あじ・じゃがいも 玉ねぎ・ごぼう きゅうり・なす ズッキーニ・いんげん	・歯と口の健康週間について ・沖縄県慰霊の日について	・食育月間 ・彩の国ふるさと学校給食月間 (地産地消について) ・衛生に気をつけて食事をしよう
				・あじフリッター ・かみかみ炒め	・じゃこと海藻のサラダ ・お魚スープ(お魚かまぼこ入り)				
7	暑さに負けない食事をしよう		・食欲が出るように酸味や辛味をきかせた献立 ・高温多湿時の衛生に配慮した献立 ・熱中症を予防する献立	七夕 (7/7)	【理科】(中学) 植物の特徴と分類	・世界の料理 (アメリカ:ニューヨーク) FIFAワールドカップ アメリカ・カナダ・メキシコ大会	あじ・玉ねぎ・オクラ じゃがいも・ゴーヤ とうもろこし・ズッキーニ トマト・冬瓜・かぼちゃ	・夏の食事について考えよう (熱中症予防)	
				・星型ハンバーグ又は星型コロッ ケ、星空のフルーツポンチ	・ぜんまい、トウモロコシなどを 使った料理				
8・9	夏バテを解消しよう	 	・残暑が厳しい時期に食欲が出るような献立 ・高温多湿時の衛生に配慮した献立 ・夏バテを防ぐ献立	重陽の節句 (9/9)	【社会】(小5) 水産業のさかな地域	・十五夜 (9/25)	さんま・ピーマン・トマト きゅうり・なす・梨 かぼちゃ	・バランスの良い朝ごはん ・生活リズム、生活習慣 ・防災の日について	
				・菊に関連した料理	・海鮮チヂミ ・つみれ汁				
10	目を大切にしよう	 	・苦手な食材を、食べやすいように工夫した献立 ・旬の食べ物を利用した秋らしい献立	目の愛護デー (10/10)	【国語】(小4) ごんぎつね	・おはなし給食(小学生用) 【レストランのおぼけずかん だんだんめん】	さけ・小松菜・大根 ほうれん草・しめじ えのきだけ・里芋 ぶどう・くり	・目に必要な栄養について ・世界食糧デー ・おはなし給食について(読書週間献立)	
				・レバポテ ・ほうれん草の和え物(ルティン) ・ブルーベリーデザート	・いわしの生姜煮 ・きのこのみそ汁				
11	感謝して食べよう 郷土の食べ物について 知ろう (彩の国ふるさと 学校給食月間)	  	・根菜類を使った献立 ・収穫を祝う献立 ・埼玉県の郷土の食べ物・歴史を知る献立	埼玉県民の日 (11/14)	【家庭科】 食べて元気(小5) こんだてを工夫して(小6)	・おはなし給食(中学生用) 【わたしは食べるのが下手】	さば・さつまいも 長ねぎ・チンゲン菜 ブロッコリー・人参 小松菜・大根 ごぼう・れんこん りんご	・和食の日(11/24) ・おはなし給食について(読書週間献立)	・彩の国ふるさと学校給食月間 (埼玉県の郷土料理・ 農産物の紹介)
				・ゼリーフライ ・かてめしの具	・さばのおろしだれがけ ・小松菜のごま和え ・根菜のみそ汁				
12	寒さに負けない食事をしよう	 	・冬野菜を使用した献立 ・体の温まる献立 ・風邪予防にビタミンA・Cの摂取を考えた献立	冬至 (12/22)	【国語】(小1) おおきなかぶ	・受験生応援献立 ・地場産農産物使用献立	ぶり・ブロッコリー 大根・かぼちゃ・かぶ 長ねぎ・ほうれん草 白菜・さつまいも みかん	・冬の食事(冬至など)について考えよう	
				・魚のゆずみそだれがけ ・蓮盛り和え ・冬至うどん	・かぶのスープ				
1	給食の歴史を知ろう (全国学校給食週間)		・新しい年を祝う献立 ・昔からの郷土の食べ物・歴史を知る献立	年始の伝統 人日の節句(七草の節句) (1/7)	【社会】(中学) 人々の生活と環境	・全国学校給食週間 (1/24～1/30) 給食のはじまり	たら・長ねぎ・大根 ほうれん草・小松菜 春の七草・ブロッコリー 白菜・かぶ・ぼんかん	・お正月の食事	・全国学校給食週間 (学校給食の歴史)
				・七草風白玉団子の雑煮	・北欧風ミートボール (寒冷の土地)				
2	食事と健康の関係を知ろう	 	・日本型食生活を考えた献立 ・体の温まる献立 ・風邪予防にビタミンA・Cの摂取を考えた献立 ・乾物を活用した献立	節分献立 (2/3)	【保健体育】(小6) 病気の予防	・おはなし給食(小学生用) 【せかいいちまじめな レストラン】	長ねぎ・小松菜 白菜・ほうれん草 大根・いよかん	・節分について ・おはなし給食について ・久喜市HP健康増進	
				・いわしのかば焼き ・五目豆	・青魚の塩こうじ焼き(たんぱく質、 減塩、DHA、EPA) ・小松菜とひじきのごま和え(食物 繊維)				
3	楽しい食事をしよう	 	・卒業を祝う献立 ・春の訪れを感じさせる献立	桃の節句(ひなまつり) (3/3)	【社会】(小5) 渋沢栄一	・卒業式	さわら・長ねぎ 小松菜・白菜	・食生活をふり返ってみよう ・ひなまつりについて	
				・ごはん ・五目ちらしの具 ・すまし汁	・煮ぼうとう				