令和5年度テーマ献立と使用食材及び給食指導について（小学校）

月	給食指導目標と献立のポイント等	丼献立	地場産品	郷土食（富山県）献立	県内産品	行事食献立	行事名	給食時指導について	食に関する指導	関連教科等
		食19（しょくいく）丼の日								
4	**「学校給食について知ろう」** 入学・進級お祝い	春のカラフル五目丼 小松菜ときゃべつのごま和え 味噌汁 ヨーグルト 	米 小松菜 生椎茸	ごはん ほたるいかの南蛮煮 きゃべつの生姜あえ 厚揚げと野菜の旨煮 豆乳プリン	米 ほたるいか	カレーライス えびシューマイ キャベツのコーン和え お祝いゼリー 	入学・進級お祝い献立	給食指導の手引き 「みんなで楽しく給食を食べよう」 「よい姿勢で食べよう」 とやま地場産物たんけん とやま食べものたんけん 「旬の食材を知ろう」 ・食育の日（19日）	食事のマナー 配膳と盛り付け 正しいはしの持ち方 みんなと楽しく食べよう	1年（学）楽しい給食 1・2年（道）きそく正しく気持ちのよい毎日を、学校の生活を楽しく 1年（生）がっこうたんけん 2年（生）やさいづくりのじゅんび 3年（理）植物を育てよう
				たけのこご飯 鮭のマヨネーズ焼き 青菜のひたし ゆばの清汁 青りんごゼリー	米 ほうれん草					
5	**「好き嫌いしないで食べよう」** 	高岡野菜のグリーン丼 焼きポテト 豆腐のすまし汁 青りんごゼリー	米 生椎茸 ほうれん草	ごはん・白えびの宝石揚げ ほうれん草の浸し 団子汁 オレンジ	米 白えび	ごはん 鮭の塩焼き ほうれん草としめじのごまみそあえ すき焼き煮 干しプルーン	地場産品献立	H21年度食育指導資料集（P14～） 「朝食をしっかり食べよう」 とやま地場産物たんけん（P13） 「平田えび、小松菜」 とやま食べものたんけん（P8） 「ふくらぎ」 ・食育の日（19日）	朝食をしっかり食べよう（Ⅰ） 高岡で生産される野菜や果物について知ろう 食べものの働き 好き嫌いしないで食べよう	5年（家） はじめてみようクッキング 6年（家） いためて作ろう朝食のおかず 6年（家） 食べて元気に 5年（総）米作りをしよう
				ごはん 高岡流お好み焼き「ととまる」 茎わかめのきんぴら 味噌汁 メロンゼリー	ととまる					
6	**「よくかんで食べよう」** かみかみ献立	白えびのかきあげ丼 きゅうりときゃべつの塩もみ わかめの味噌汁 ブルーベリーゼリー	米 きゃべつ 生椎茸	ごはん 焼きさば ほうれん草としめじのごまみそあえ 太きゅうり汁	米 太きゅうり ほうれん草	ごはん 鮭の塩焼き こんにゃくのきんぴら なめこの味噌汁 ミックスナッツ	かみかみ献立 虫歯予防デー	食育ブック　（P46～） 「そしゃくについて」 ・食育の日（19日）	朝食をしっかり食べよう（Ⅱ） バランスのとれた朝食について 骨や歯を丈夫にする食べもの（かむことの大切さ） 手洗いについて	2年（生） やさいのせわ やさいのしゅうかく 3年（社） 働く人とわたしたちのくらし 3・4年（保） 手の洗い方
						食育月間（朝食について）				
7	**「暑さを乗りきろう」** 七夕 夏野菜を使用した献立	高岡野菜のスタミナ豚丼 焼きポテト 豆腐のすまし汁 カスタードプリン	米 小松菜 生椎茸	ごはん ししゃものフライ 三色あえ 太きゅうりのそぼろ煮 干しプルーン	米 小松菜 太きゅうり 生椎茸	ごはん ハンバーグ 豆いろいろサラダ 七夕汁 七夕ゼリー	七夕献立	富山地場産物たんけん 「小松菜」 富山給食のてびき 「第4章　食事の安全・衛生」 ・食育の日（19日）	暑さに負けない食事 おやつの摂り方 夏休みの食生活	5年（社） わたしたちの生活と食量生産 6年（理）人や動物の体 6年（国）カレーライス 6年（保） 一日の生活のしかたと保健
9	**「朝食をしっかり食べよう」** お月見	高岡野菜の五目あんかけ丼 茹でブロッコリー 豆腐のすまし汁 ヨーグルト	米 生椎茸 黒きくらげ	ごはん ひよこ豆の揚げがらめ 小松菜のコーンあえ 冬瓜の味噌汁 ひじきのり	米 小松菜 ねぎ	栗ごはん さんまの塩焼き 青菜のゆばあえ 団子汁 お月見ゼリー	お月見献立	学校給食栄養指導資料 「朝ごはんで目覚ましスイッチオン」 学校給食地場産食材料理集 「生椎茸」 高岡地場産食材マップ ・食育の日（19日）	朝食をしっかり食べよう（Ⅰ） 朝食をしっかり食べよう（Ⅲ） 朝食のメニューを作ってみよう	4年（総） 生活習慣病検診の事前、事後指導 3年（国） すがたをかえる大豆

月	給食指導目標と献立のポイント等	丼献立	地場産品	郷土食（富山県）献立	県内産品	行事食献立	行事名	給食時指導について	食に関する指導	関連教科等
10	**「規則正しい食生活を送ろう」** 生活習慣病予防の献立	高岡元気ビビンバ丼 わかめスープ 豆乳プリン	米 生椎茸 ほうれん草 人参	ごはん 揚げ出し豆腐のごまだれかけ かぶの色とり 豚汁 ぶどうゼリー	米 かぶ 大根 人参	赤米ごはん ふくらぎの生姜焼き お浸し・かたかご煮 りんご ・目の愛護デー献立 ・ハロウイン献立	万葉献立	学校給食の地場産食材料理集 「生しいたけ・小松菜」 食生活学習教材（小中学年用） 食生活を考えようP18 「地域の食べ物を知りましょう」 ・食育の日	規則正しい食生活を送ろう 魚の栄養	1・2年（道）きそく正しく気持ちのよい毎日を学校の生活を楽しく 5年（理）魚のたんじょう 6年（理）植物の養分と水
11	**「ふる里の味を味わおう」** 高岡産の食材を使用した献立	国吉きのこのチキン南蛮丼 茹でブロッコリー 中華風卵スープ ぶどうゼリー	米 生椎茸 人参 白菜 ねぎ	 ごはん 魚のもみじ焼き 五目豆 団子入りごまみそ汁 ごはん ふくらぎの柚子味噌かけ お酢合い 里芋のそぼろ煮	米 人参 大根 ねぎ 米　ふくらぎ 里芋 大根 人参	ごはん 高岡流お好み焼きととまる かぶの色とり 高岡の煮しめ・メロンゼリー 国吉りんごパン 高岡昆布コロッケ 水菜のサラダ グリーンラーメン ハトムギ入りしそごはん ゴーセイなメンチカツ・枝豆サラダ 氷見うどん汁・6市のミックスゼリー	学校給食たかおかの日献立 **（富山県食育推進月間）** ゴーセイな日献立	「地産地消」 ～ふるさとの味を味わおう～ ・食育の日	朝食をしっかり食べよう（Ⅳ） 朝食のメニューを作って食べよう	3年（社） わたしたちの県 5年（理） 実や種子のでき方 6年（理） 生物のくらしと環境
12	**「寒さに負けない食べものを知ろう」** 冬至 クリスマス 冬野菜を使用した献立	高岡野菜の肉みそ丼 フライドポテト 豆腐のすまし汁 ヨーグルト	米 大根 ねぎ 生椎茸	ごはん 揚げ出し豆腐のごまだれかけ 色とり さつま汁 ぶどうゼリー	米 かぶ 人参 大根 ねぎ	クリスマスライス ガーリックチキン 野菜のサラダ 卵とコーンのスープ クリスマスデザート ごはん ししゃものフリッター 青菜と生しいたけのひたし ほうとう鍋	クリスマス 冬至の日	・平成30年度給食時指導資料集 「かぜに負けない食事をしよう」 ・食育の日（19日）	風邪に負けない食べもの 野菜と偏食	6年（家） くふうしようおいしい食事 6年（社）日本とつながりの深い国々
1	**「給食に感謝しよう」** 給食週間	白菜たっぷり豚キムチ丼 かにシューマイ もずくの味噌汁 国吉りんごゼリー	米 人参 生椎茸 白菜	ごはん 鯖の豆板醤焼き お酢合い 団子汁	米 人参	給食週間中の献立 富山ふるさと食探検 -立山連峰～富山湾までの標高差4000メートルの自然の恵み-【滑川・中新川地区、高岡市、戸波地区。射水・氷見地区、魚津・黒部地区】	給食週間	とやまの地場産物たんけん （ぶり・里芋） 「給食に感謝しよう」 ・食育の日（19日）	郷土で伝統の味を知りましょう 正しいマナーを身に付けよう	1～6年（学） 調理員さんありがとう 1～6年(学) 給食に感謝しよう
2	**「食物繊維を摂ろう」** 節分 食物繊維を多く含む献立	高岡野菜のマーボー丼 小籠包 三色和え	米 生椎茸 きゃべつ 人参	ごはん ふくらぎの照り焼き ほうれん草としめじのごまみそあえ 大根のそぼろ煮	米 きゃべつ 人参	ちらし寿司 鯛のみぞれ煮 キャベツの和えもの 団子汁・節分豆 ごはん・北前船の黄金焼き 昆布ロードあえ 港町の荒波汁	節分 日本遺産の日	「豆について・大豆の栄養」 「風邪を予防する食事」 ・食育の日(19日)	大豆の栄養 風邪を予防する食事	3・4年（保） すくすく育てわたしの体 4年(理) 人の体のつくりと運動
3	**「楽しい雰囲気で食事をしよう」** ひなまつり 卒業お祝い	春待ちきつね丼 えびシューマイ じゃがいもとワカメの味噌汁	米 生椎茸	ごはん 鮭の塩焼き 即席漬け 煮しめ	米 人参	春色ちらし寿司・えびフライ 小松菜としめじのひたし むらくも汁・ひなゼリー 栗赤飯・鶏肉の香り揚げ 小松菜のひたし 手まり麸のすまし汁 お祝いデザート	ひな祭り 卒業お祝い	とやまの地場産物たんけん （椎茸・ねぎ・里芋） 学校給食の地場産食材料理集 （里芋） 一年間のまとめ ・食育の日（19日）	とやま地場産たんけん （ねぎ） 学校給食の地場産食材料理集（さといも） 一年間のまとめ	6年（保） 生活のしかたと病気

＊食19（しょくいく）丼の日放送資料あり