

令和 6年 11月

学校給食指導計画

日 曜	献立名	献立のねらい	献立に関連した指導内容						放送資料	教科との関連	その他
			楽しく会食すること	健康によい食事のとり方	食事と安全・衛生	食事環境の整備	食事と文化	勤労と感謝			
1 (金)	ごはん 牛乳 じゃがいものそぼろ煮 おひたし りんご	りんごについて知る		りんごの栄養	ていねいな手洗い		りんごの種類	りんご栽培	りんご		
5 (火)	栗ごはん 牛乳 さけのすだちソースかけ いそかあえ 豆腐のみそ汁	栗について知る	箸の持ち方	栗の栄養	配膳台の清潔	上手な盛り付け			栗	5家)食べて元気 ご飯とみそ汁	
6 (水)	米粉パン 牛乳 オリーブ豚のポトフ じゃこの鉄骨サラダ チーズ	オリーブ豚について知る		オリーブ豚の栄養		教室の整理整頓	地場産業 オリーブ豚の養 豚		オリーブ豚		
7 (木)	ダイシモチ麦ごはん 牛乳 はまちの照り焼き ブロッコリーのごま あえ ふしめん汁	県魚はまちについて知る	魚の食べ方	はまちの栄養	台ふきの保管		はまち養殖の歴 史	養殖に携わる 人日	県魚はまち	4社)郷土の偉人	県魚はまちの 日
8 (金)	五色丼 牛乳 さつまいものみそ汁 みかん	坂出市のみかん栽培について知る	みかんの食べ方	みかんの栄養	マスクの着用	ごみの片付け	みかん栽培	坂出市のみか ん栽培	みかん		
11 (月)	ごはん 牛乳 ししゃもの磯辺揚げ 切干大根のごま酢あえ とん汁 納豆(中)	菌によい食べ物について知る	納豆の食べ方	カルシウムの働き	マスクの着用	ごみの片付け	加工食品	大根の加工	菌		
12 (火)	じゃこめし 牛乳 じゃがいもと茎わかめの旨煮 たくあんあえ みかん	茎わかめについて知る		海藻の栄養		ごみの片付け	加工食品	茎わかめの加 工	茎わかめ		
13 (水)	全粒粉パン 牛乳 クラムチャウダー アーモンドサラダ キウイフルーツ	キウイについて知る	スプーンの使い方	キウイフルーツの 栄養		教室の換気		キウイ の栽培	キウイ フルーツ		
14 (木)	麦ごはん 牛乳 さばのみそだれかけ 食べて菜のしそあえ ひじきと大豆の炒煮	食べて菜について知る		食べて菜の栄養	ていねいな手洗い	食器の丁寧な片付 け	品種改良	食べて菜の栽 培	食べて菜		
15 (金)	あぶたま丼 牛乳 金時いものかき揚げ おかかあえ	あぶたま丼について知る	丼の食べ方	油揚げの栄養			いろいろな丼料 理	豆腐の加工	あぶたま丼		
18 (月)	麦ごはん 牛乳 厚揚げと白菜の甘酢煮 かみかみあえ りんご	白菜について知る	よくかんで食べる	白菜の栄養	清潔な服装	食器の返却		白菜の栽培	白菜		
19 (火)	カレーピラフ 牛乳 金時和風温サラダ マカロニいりスープ ブルーベリータルト	地場産物を活用したメニュー 金時和風温サラダ	スプーンの使い方	姿勢を正して食 べることの良さ		教室の整理整頓	地産地消	坂出三金時の 栽培	金時和風温 サラダ	5社)地産地消	19日食育の日
20 (水)	コッペパン 牛乳 チリコンカン かいそうサラダ りんごジャム アーモンド小煮干し(中)	いろいろな豆に関心をもつ		豆の栄養	安全な運搬			瀬戸内海のい りこ漁	豆		
21 (木)	わかめごはん 牛乳 豚肉とれんごんの揚げ煮 チヌ団子のみそ汁 みかん	瀬戸内海ののりの養殖に関心をもつ		つみれの栄養	清潔な服装	食器の返却	のりの養殖	瀬戸内海の養 殖産業	のり		
22 (金)	吹き寄せごはん 牛乳 さばの塩焼き 大根のゆず香あえ うちこみ汁	和食の特徴について知る	食事のマナー	和食の良さ		台ふきの保管	和食の特徴		和食の日		11月24日 和食の日
25 (月)	麦ごはん 牛乳 鶏肉の南蛮づけ 昆布あえ 根菜のうま煮	季節の根菜料理に関心をもつ	食事のマナー	根菜の栄養		台ふきの保管	いろいろな根菜 料理	根菜の栽培	根菜		
26 (火)	中華丼 牛乳 春雨サラダ バナナ	坂出市産のきくらげについて知る		きくらげの栄養	給食当番の衛生		いろいろなき こ料理	坂出市のき こ栽培	きくらげ	6家)1食分の献立 を工夫しよう	
27 (水)	キャロットパン 牛乳 さけのパン粉焼き ブロッコリーのサラダ ミネストローネ	キャロットパンに関心をもつ	パンの食べ方	にんじんの栄養		教室の換気		人参の加工	キャロットパ ン		
28 (木)	ごはん 味付けのり 牛乳 厚揚げとチンゲン菜のみそ炒め まんばのごまドレッシングあえ	まんばについて知る		まんばの栄養	安全な配膳		まんばの由来	まんば栽培	まんば		
29 (金)	二種の金時キーマカレー 牛乳 やさいスープ 揚げかぼちゃ(中) 牛乳プリン	地場産物を活用したメニュー 二種の金時キーマカレーについて知る	キーマカレーの食 べ方	金時の栄養	安全な配膳		坂出三金時	金時の栽培	坂出市の農 産物		