

令和 7年 4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		
8 火	ごはん 牛乳 肉じゃが キャベツの梅ちりめんあえ のりの佃煮	給食当番の仕事を確認する		のりの栄養	清潔な身支度	教室の換気		給食当番の 仕事	当番活動 の約束	中学校入学式
9 水	全粒粉パン 牛乳 春だいごんのポトフ じゃこの鉄骨サラダ ヨーグルト(中)	坂出市産「春大根」について知る	スプーンの使い 方	春大根の栄養			地産地消の良 さ	春大根の生 産	春大根	小学校入学式 中1年給食開 始
10 木	山菜ごはん 牛乳 鯖の南蛮づけ キャベツの昆布あえ ふしめん汁	春の訪れを給食から感じる	楽しい雰囲気づく り	季節に応じた食 事	正しい配膳		瀬戸内海の鯖		山菜 鯖	
11 金	五目うどん 牛乳 アスパラガスとちりめんじゃこのかき揚げ しらぬひ	うどんについて知る		うどんの栄養	効率のよい準備	食後の後片付け	讃岐うどん	小麦栽培	讃岐うどん	
14 月	わかめごはん 牛乳 たけのこと厚揚げの旨煮 野菜とツナの炒め物 清見オレンジ	清見オレンジについて知る		清見オレンジの 栄養	食後の片づけ	ごみの分別		清見オレンジ の栽培	清見オレン ジ	
15 火	ごはん 牛乳 さけの照り焼き ブロッコリーの塩ドレッシングあえ ひじきと大豆の炒煮	ひじきについて知る	箸の使い方	ひじきの栄養	丁寧な配膳		日本型食生活 の良さ	ひじき漁	ひじき	
16 水	コッペパン 牛乳 ポークビーンズ 夏みかんサラダ アーモンドいりこ(中)	正しい手洗いについて知る		よく噛んで食べ る習慣づくり	正しい手洗い			食品の加工	正しい手洗 い	小1年給食開 始
17 木	麦ごはん 牛乳 厚揚げとチンゲン菜のみそ煮 春雨サラダ プリン(幼小) 釜揚げいわしのから揚げ(中)	食後の後片付けについて知る	正しい姿勢での 食事			食後の後片付け		調理員さんの 仕事	後片付け	
18 金	豆腐入りドライカレー 牛乳 やさいスープ いちご	正しい姿勢で食事をする習慣をつ ける	スプーンの使い 方	食事のときの姿 勢と健康	効率のよい準備				食べるときの 姿勢	
21 月	ごはん 牛乳 さばのみそだれかけ 野菜のしそあえ 切干大根の煮物	給食道具を大切に扱う習慣をつ ける	楽しい雰囲気づく り	楽しい食事と健 康	ていねいな準備	ていねいな片付け		給食センター の仕事	給食道具 の扱い	
22 火	キムチごはん 牛乳 小いわしのフライ ナムル わかめスープ	正しい配膳について知る		野菜をしっかりと る工夫			韓国料理		正しい配膳	
23 水	米粉パン 牛乳 とり肉のはちみつレモンソース グリーンサラダ ミネストローネ	香川県産のレモンについて知る	食事中の会話	よく噛んで食べ る習慣づくり	効率のよい準備		レモン栽培		レモン栽培	
24 木	ごはん 牛乳 じゃがいもとアスパラガスのうま煮 キャベツのおかかあえ 清見オレンジ あさりの佃煮(中)	アスパラガスについて知る		旬の食べ物の栄 養		ごみの片づけ	春らしい献立		アスパラガ ス	
25 金	深川どんぶり 牛乳 ちくわのいそべあげ たくあんあえ	季節の魚介類(あさり)について 知る	食器に持ち方	あさりの栄養			深川井		あさり	
28 月	麦ごはん 牛乳 マーボー豆腐 小松菜のごまドレッシングあえ 甘夏かん	甘夏かんについて知る		甘夏かんの栄養		ごみの片づけ		柑橘類の栽 培	甘夏かん	
30 水	コッペパン 牛乳 鮭のフレーク揚げ 春大根のアーモンドサラダ(幼アーモンドなし) 英字マカロニいりスープ	給食の魚料理について知る	食事中の会話	さけの栄養	丁寧な配膳			給食センターの 仕事	給食の魚料 理	