

令和8年度 高島市学校給食食育年間計画

令和8年4月1日現在

高島市内学校給食センター

月	食育目標	ねらい	もりもり高島っ子の日	もりもり高島っ子の日 献立テーマ	高島デー	行事食	とりいれたい旬の食品	
							旬の食品	地場産物の活用
4	学校給食について知ろう	・学校給食の内容や意義を知り、残さないように食べる意欲をもつ。	20 (月)	もりもり食べよう給食	しょいめし	お花見 入学祝い	菜の花 ふき キャベツ さわら たけのこ	葉ねぎ ほうれん草 小松菜 みつば
5	衛生に気を付けて食事をしよう	・衛生的に給食の準備や食事、後片付けができるようにする。	19 (火)	手を洗って食べよう給食	山菜料理	端午の節句	キャベツ たけのこ 山菜 茶 あじ グリンピース グリーンアスパラ セミールレゾ	葉ねぎ ほうれん草 小松菜 きゅうり
6	食べ物と丈夫な歯について知ろう	・かむことの効用を知り、よくかんで食べる習慣を身に付ける。	19 (金)	かみかみ給食	泰山寺大根料理	歯と口の健康週間	じゃがいも ごぼう たまねぎ あじ さくらんぼ	玉ねぎ 大根 ほうれんそう なす ピーマン きゅうり じゃがいも 小松菜 キャベツ 葉ねぎ
7	夏の食生活について知ろう	・夏を元気にのりきるための食事や間食のとり方について知り、夏休みの食生活に生かす。	8 (水)	暑さに負けない給食	小鮎料理	びわ湖の日 七夕	あじ きゅうり トマト にがうり なす 枝豆 すいか メロン	玉ねぎ なす じゃがいも にんにく 大根 葉ねぎ きゅうり メロン ピーマン 小松菜 キャベツ
9	食生活を見直そう	・健康に過ごすための食生活を知り、望ましい食習慣を身に付ける。	18 (金)	魚を食べよう給食	びわます料理	重陽の節句 お月見	さんま いわし さけ 枝豆 なし ぶどう さといも	玉ねぎ かぼちゃ 葉ねぎ にんにく なす じゃがいも きゅうり ピーマン 小松菜
10	地域の産物について知ろう	・地場産物について知り、身近なものとして考えることができる。	19 (月)	ごはんもりもり給食	さつまいも 大豆料理	目の愛護デー	栗 さんま いわし きのこ さといも さつまいも	葉ねぎ かぼちゃ 大根 さつまいも にんじん にんにく 玉ねぎ ピーマン きゅうり 小松菜
11	食べ物の働きについて知ろう	・食べ物の種類や仲間を知りその働きについてわかる。	19 (木)	栄養バランスを考えた給食	万木かぶら料理	いい歯の日 和食の日	きのこ さといも さつまいも かぶ さけ みかん りんご	葉ねぎ キャベツ にんじん 大根 白菜 さつまいも 小松菜 ピーマン 赤かぶ 柿
12	食べ物と健康について知ろう	・体にやさしい食べ方を身につけ、病気になるように考える。	9 (水)	ビタミンたっぷり給食	じゅんじゅん	クリスマス 冬至	ブロッコリー ぶり かぶ ほうれん草 ゆず みかん りんご	葉ねぎ キャベツ 白菜 さつまいも 大根 にんじん ほうれん草 ブロッコリー
1	感謝して食べよう	・食べ物大切さを知り、感謝の気持ちをもって食べることができる。	25 (月)	感謝給食(高島デー)	発酵食品	お正月 給食週間	水菜 春菊 かぶ ほうれん草 小松菜 ぶり わかさぎ ぽんかん	葉ねぎ にんじん 水菜 キャベツ ほうれん草 大根 白菜 小松菜 ブロッコリー
2	食文化について知ろう	・日本の伝統的な食文化について知り、関心を深める。	19 (金)	大豆を食べよう給食	わかさぎ いさざ料理	節分	水菜 春菊 ほうれん草 小松菜 いわし デコポン いよかん	葉ねぎ にんじん 大根 キャベツ 白菜 ブロッコリー ほうれん草 小松菜
3	楽しい給食時間を過ごそう	・食事の場にふさわしい楽しい雰囲気づくりを工夫し、なごやかな会食ができる。	未定	卒業お祝い給食	すじえび料理	桃の節句 立志祭 卒業祝い	菜の花 さわら いよかん きよみオレンジ	葉ねぎ ほうれん草 小松菜 キャベツ 大根

(通年)
米
もち米
黒米
大豆
卵
湖魚