

令和8年度福生市学校給食及び食育の年間支援計画

令和8年2月2日

教育部学務課

学校給食の目標 学校給食法第一章第二条		① 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。 ② 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い及び望ましい食習慣を養うこと。 ③ 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。 ④ 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。 ⑤ 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。 ⑥ 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。 ⑦ 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。					食育の視点 ◇食事の重要性 ◇心身の健康 ◇食品を選択する能力 ◇感謝の心 ◇社会性 ◇食文化		食に関する指導の目標 (知識及び技能) 栄養バランスや食材の旬を理解し、進んで食べようとする。 (思考力、判断力、表現力等) 健全な食生活について考え実践しようとする。 (学びに向かう力、人間性等) 日本の伝統的な食文化を生活に取り入れようとする。			
児童・生徒の実態 (給食の残菜率・朝食欠食率)		① 給食の残菜率は、全小・中学校で令和6年度は18.3%、令和7年度は18.1%(12月現在)である。令和7年度(12月現在)で、最も残菜が少ない学校の残菜率(14.4%)と最も多い学校の残菜率(20.7%)で6.3%の差がある。ご飯や魚、野菜のおかず、牛乳の残菜率が高い傾向にある。 ② 全国学力・学習状況調査の結果では、令和7年度で「朝食を毎日食べている」と回答した児童・生徒は、小学校82.4%、中学校78.3%と、全国平均(小学校83.3%、中学校78.7%)に比べ同水準である。										
		4月	5月	6月	7月	8、9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
福生市の給食指導目標		いろいろな食べ物について知ろう	好き嫌いをなく、なんでも食べよう	よくかんで食べよう	暑さに負けない食事について知ろう	生活リズムを整えよう	食品ロスについて考えよう	日本の食文化を知ろう	かぜを予防する食事について知ろう	給食の歴史について知ろう	豆について知ろう	1年間の食生活を振り返ろう
献立のねらい		春らしい献立	初夏らしい献立	かみごたえのある献立	夏らしい献立 食欲が沸く献立	夏バテを回復する献立	秋らしい献立	和食の良さを伝える献立	体を温める献立	お正月にちなんだ献立 給食週間にちなんだ献立	豆を美味しく食べる献立	門出を祝う献立
献立作成の配慮 (給う食が内容に生きる教材となる)	旬の食材 *大量調理に向かない、又は入荷が不確定な食材は(カッコ書き)で紹介	新玉ねぎ・新じゃが・ふき・春キャベツ・新たけのこ・山菜・にら・チンゲン菜・グリーンピース・清見オレンジ・いよかん	初がつお・あさり・グリーンアスパラガス・新玉ねぎ・新ごぼう・新たけのこ・山菜・にら・新じゃが・美生柑・甘夏・小玉すいか(そらまめ)	あじ・きすい・いわし・グリーンアスパラガス・きゅうり・枝豆・さやいんげん・新ごぼう・ピーマン・甘夏・メロン・小玉すいか・さくらんぼ(梅・さやえんどう)	とびうお・とうもろこし・枝豆・なす・ピーマン・パプリカ・きゅうり・さやいんげん・ゴーヤ・ズッキーニ・冬瓜・かぼちゃ・トマト・メロン・すいか(すもも・プラム)	戻りかつお・さば・さんま・秋ざけ・きゅうり・なす・さやいんげん・トマト・かぼちゃ・れんこん・生しいたけ・さといも・さつまいも・ぶどう・なし(レタス)	さんま・秋ざけ・にんじん・ごぼう・いわし・さつまいも・チンゲン菜・きのこ類・くり・かぼちゃ・れんこん・かぶ・白菜・かぼちゃ・さつまいも・りんご・みかん・酒粕	新米・にんじん・ごぼう・れんこん・ねぎ・ほうれん草・チンゲン菜・だいこん・かぶ・白菜・かぼちゃ・さつまいも・りんご・みかん・酒粕	たら・ごぼう・れんこん・にんじん・だいこん・ねぎ・ほうれん草・小松菜・白菜・キャベツ・ゆず・ブロッコリー・カリフラワー・かぶ・さつまいも・春菊・みかん	きんめだい・ほうれん草・白菜・ブロッコリー・カリフラワー・みずな・だいこん・ねぎ・かぶ・小松菜・キャベツ・春菊・さつまいも・ゆず・ぼんかん・ネーブルオレンジ	小松菜・かぶ・ほうれん草・だいこん・白菜・ブロッコリー・カリフラワー・菜の花・キャベツ・さつまいも・ぼんかん・いよかん・清見オレンジ・いよかん・はるみ・はるか・でこぼん(せり・いちご)	さわら・三つ葉・にら・ブロッコリー・うど・春キャベツ・のらぼう菜・かき菜・清見オレンジ・いよかん・はっさく・でこぼん(いちご)
	地場産物の使用 (月1回「地場野菜の日」)	小松菜 長ねぎ	きゅうり 小松菜 だいこん	きゅうり 小松菜 じゃがいも だいこん たまねぎ	長なす 小松菜 玉ねぎ 長ねぎ じゃがいも にんにく きゅうり(星・ハート)	小松菜 玉ねぎ 長ねぎ チンゲンサイ にんにく きゅうり キャベツ	きゅうり 小松菜 長ねぎ チンゲンサイ さつまいも	小松菜 チンゲンサイ 長ねぎ だいこん さつまいも	キャベツ 小松菜 だいこん チンゲンサイ ほうれん草 白菜 白菜 さつまいも	長ねぎ 小松菜 だいこん キャベツ ほうれん草 白菜 チンゲンサイ	小松菜 ほうれん草 だいこん 長ねぎ 白菜	小松菜 長ねぎ のらぼう菜
	食文化の伝承 (日本の行事)	花見 野遊び	八十八夜 端午の節句 潮干狩り	入梅	半夏生 七夕 土用の丑(お盆)	重陽の節句(秋のお彼岸)	十五夜	十三夜 新嘗祭	冬至	正月 七草 鏡開き	節分 初午	桃の節句(春のお彼岸)
	記念日の食事	入学、進級祝い		食育月間 牛乳の日 歯と口の健康週間		防災の日(関東大震災が起きた日) 敬老の日	都民の日 いわしの日 目の愛護デー 世界食糧デー	文化の日 いい歯の日 いい日本食の日		阪神淡路大震災が起きた日 全国学校給食週間		卒業祝い 東京都平和の日 東日本大震災が起きた日
	郷土料理 世界の料理	愛媛県	千葉県	アメリカ・カナダ(FIFAワールドカップ)	メキシコ(FIFAワールドカップ)	愛知県	兵庫県	徳島県	長野県	北海道	富山県	神奈川県
	福教研・音楽会等日程 (配食しやすく食べやすい献立)	4/15(福教研総会) 4/17(オーケストラ鑑賞教室)	5/22(こころの劇場)					11/27(小・音楽会)			2/3(福教研報告会) 2/19(七小研究発表会)	
給食だより	給食について、その他	3つの食品のグループについて、その他	歯の健康について、その他	夏の食事について適切な塩分・水分摂取について、その他	早寝早起き朝ごはんについて、その他	食品ロスについて、その他	和食について、その他	かぜの予防について体を温める食品や料理について、その他	学校給食週間について、その他	豆について、その他	望ましい食生活について、その他	
巡回重点校	一小	二小	三小	四小	五小	六小	七小	一中	二中	三中		
センター見学	・給食ができるまで ・防災について											
食育支援例	給食時間における指導例	小学1年生 (給食の準備〜片付け) (給食つてなあと)	小学5年生 (「八十八夜(茶摘み)」 または「ご飯とみそ汁」)	小学4年生 (牛乳、ワールドミルクデー)	中学1年生 (水分補給)	小学2年生 (はしの持ち方)	中学2年生 (日本の行事食)	中学3年生 (受験期の食生活)	小学6年生 (中学校の給食の量)	小学3年生 (節分 大豆と加工品)		
	栄養教諭等による食育支援例	小学校 【1学期】 低学年 学級活動「好き嫌いをなく食べよう」 低学年 学級活動「朝食の大切さについて」 1年 生活「わくわくどきどきしょうがっこう」 2年 生活「めざせ野さい作り名人」 5年 家庭「食べて元気!ご飯とみそ汁」 6年 家庭「朝食から健康な1日の生活を」	【2学期】 低学年 学級活動「牛乳の大切さについて」 低学年 学級活動「食事マナーについて」 3年 国語「すがたをかえる大豆 食べ物のひみつを教えます」 3年 保健「健康な生活」 3年 社会「福生市ではたらく人びととわたしたちの暮らし(大多摩ハム工場、学校給食センター見学)」 4年 社会「県の地図を広げて 農業や漁業がさかんな地域」 4年 保健「よりよい発育・発達のために」 5年 総合的な学習の時間「日本の主食、お米を知ろう」 6年 家庭「まかせてね 今日のご飯」 6年 保健「病気の予防」					【3学期】 6年 社会「戦争と人々の暮らし」 6年 社会「日本とつながりの深い国々」				
中学校	1年 家庭「私たちの食生活」 1年 社会「世界のさまざまな地域(各国の食文化)」		2年 理科「動植物の生きるしくみ」		3年 保健「健康な生活と病気の予防」 3年 学級活動「昼食のとりに方について」(卒業後の食の自己管理)		全学年「スポーツ栄養について」 全学年「中学生に必要な栄養について」					

令和8年度 福生市学校給食年間献立計画

1 福生市の小・中学校給食の方向性について

- (1) 生産者の顔が見える地場産食材の使用を推進する。
- (2) 旬の食材を用いた季節感のある献立を実施する。
- (3) 調理済み加工食品の使用は控え、原料が明らかな手作りを原則とする。
- (4) 食育の生きた教材となり得る献立を実施する。(教科等との関連)
- (5) 日本の伝統的な食文化の伝承のため、バランスの良い和食の献立を多く取り入れる。
- (6) 日本の伝統文化を伝えるため、行事食を取り入れる。
- (7) 日本各地の文化や風土を伝えるため、郷土料理を取り入れる。
- (8) 世界の文化や風土を伝えるため、世界各地の料理を取り入れる。
- (9) 児童・生徒がすすんで食事をとることができるよう、嗜好との関連に配慮しつつ、様々な食品を取り入れる。

2 年間献立計画

月	日本の行事・記念日の食事(例) (大量調理が難しい料理は斜め文字で紹介) (日本で定着している海外の行事食は網掛け)	郷土料理 世界の料理 (献立例)	教科等との関連	地場産物 使用予定
4月	・入学・進級祝い(赤飯、すまし汁、紅白ゼリー) ・花見(ちらし寿司、桜餅) ・野遊び(たけのこご飯、春野菜の味噌汁)	愛媛県 (じゃこ天、あおさ汁、しょうゆ飯など)	小1 生活 「わくわく どきどき しょうがっこう」 小2 生活 「めざせ野さい作り名人」	小松菜 長ねぎ 「地場野菜の日」
5月	・八十八夜(ちくわの緑茶揚げ) ・端午の節句(わかたけ汁、さごしの香味焼き、柏餅) ・潮干狩り(あさり)	千葉県 (さんが焼き、ごんじゅう風混ぜご飯、塩漬けたけのこの天ぷらなど)	小4 社会 「県の地図を広げて 農業や漁業がさかんな地域」 小5 家庭 「食べて元気! ご飯とみそ汁」 小6 家庭 「朝食から健康な1日の生活を」	きゅうり 小松菜 だいこん 玉ねぎ チンゲンサイ 長ねぎ にんじん 「地場野菜の日」
6月	・食育月間(和食、地場産物) ・牛乳の日 ・歯と口の健康週間 (カルシウムの多い食材、かみごたえのある食材) ・入梅(かりかり梅ご飯、いわしの葉味だれがけ、あじさいゼリー)	アメリカ・カナダ 【FIFAワールドカップ】 (クラムチャウダー、コブサラダ、メープルチキンなど)	中1 家庭 「私たちの食生活」 中1 社会 「世界のさまざまな地域(各国の食文化)」 中2 理科 「動植物の生きるしくみ」	キャベツ きゅうり 小松菜 じゃがいも 玉ねぎ チンゲンサイ 長ねぎ にんじん 「地場野菜の日」
7月	・半夏生(たこめし) ・七夕(七夕汁、サラダ(星形きゅうり)) ・土用の丑(「う」の付く食べ物、さんま(うなぎ)の蒲焼き) ・お盆 (うどん、野菜の天ぷら)	メキシコ 【FIFAワールドカップ】 (サルサ、タコス、チリコンカンなど)		キャベツ きゅうり (星・ハート) じゃがいも 玉ねぎ 長なす 長ねぎ にんじん 「地場野菜の日」
8月 9月	・防災の日 (防災備蓄用みそ汁) ・重陽の節句(栗ごはん、菊入り白菜と小松菜のお浸し) ・敬老の日(赤飯、打ち豆と大根の味噌汁、白身魚の甘酢あんかけ、「まごわやさしい」食材) ・秋のお彼岸(おはぎ)	愛知県 (赤だし、きしめん、味噌煮込みうどんなど)	小3 社会 「福生市ではたらく人びととわたしたちの暮らし(大多摩ハム工場見学、学校給食センター見学)」	キャベツ きゅうり 小松菜 玉ねぎ チンゲンサイ 長ねぎ にんにく 「地場野菜の日」

10月	・都民の日(東京都の農水産物) ・いわしの日(いわし) ・目の愛護デー (緑黄色野菜、ブルーベリー) ・十五夜(けんちん汁、お月見ゼリー) ・世界食糧デー(皮つき野菜、茎・葉つき野菜の活用) ・ハロウィン(かぼちゃ)	兵庫県 (にぎすのフライ、じゃぶ、丹後の黒豆ご飯など)	小3 保健 「健康な生活」 小3 国語 「すがたをかえる大豆 食べ物のみみつを教えます」 小4 保健 「体の発育・発達」 小6 保健 「病気の予防」	きゅうり 小松菜 だいこん チンゲンサイ 長ねぎ 「地場野菜の日」
11月	・十三夜(十三夜ご飯(栗、枝豆)) ・全国読書週間(ブックメニュー) ・文化の日(いちょうのわかたま汁) ・いい歯の日 (カルシウムの多い食材 かみごたえのある食材) ・いい日本食の日(和食) ・新嘗祭(五穀ご飯)	徳島県 (すだち、鳴門金時とわかめの味噌汁、いり飯、ならえなど)	小6 家庭 「まかせてね 今日の食事」	キャベツ 小松菜 だいこん 長ねぎ 白菜 「地場野菜の日」 (酒かす)
12月	・冬至 (南瓜と玉葱の味噌汁、ぶりの柚子味噌だれがけ、「ん」のつく食べ物) ・クリスマス(チキン、デザート)	長野県 (野沢菜おこわ、高野豆腐のごま和え、ひたし豆など)		キャベツ 小松菜 さつまいも だいこん 長ねぎ にんじん 白菜 ほうれん草 「地場野菜の日」
1月	・正月(黒豆入り混ぜご飯、鶏肉と小松菜の雑煮、煮しめ) ・七草(菜飯、七草汁) ・鏡開き(おしるこ) ・1.17 阪神淡路大震災が起きた日 (災害備蓄用みそ汁) ・大寒(酒粕入り豚汁、福生市内の酒造の酒粕) ・全国学校給食週間 (地場産物、おにぎり、鮭、野沢菜)	北海道 【札幌国際芸術祭2027】 (鮭のチャンチャン焼き、石狩汁、ししゃもの甘露煮、ザンギ)	小6 社会 「戦争と人々の暮らし」 小6 社会 「日本とつながりの深い国々」 中3 保健 「健康な生活と病気の予防」	キャベツ 小松菜 だいこん チンゲンサイ 長ねぎ 白菜 ほうれん草 セロリ 「地場野菜の日」 (酒かす)
2月	・節分(節分ご飯(大豆入りご飯)、けんちん汁、いわしの香味焼き) ・初午(きつねご飯)	富山県 (ぶり大根、よごし、三日の団子汁など)		小松菜 だいこん 長ねぎ 白菜 ほうれんそう 「地場野菜の日」
3月	・桃の節句(ちらし寿司、キャベツと菜の花のお浸し、ひなまつりゼリー) ・東京都平和の日(雑穀、すいとん) ・3.11 東日本大震災が起きた日 (災害備蓄用みそ汁) ・卒業祝い(赤飯、筑前煮) ・春のお彼岸(ぼたもち)	神奈川県 【国際園芸博覧会】 (とん漬け、にごみうどん、わかさぎの甘露煮、シュウマイなど)		小松菜 長ねぎ のらぼう菜 「地場野菜の日」

○献立計画は農作物など食材の状況等により随時変更することがあります。

※毎月第1週木曜日は和食献立とします。(試食対応の想定)

※「郷土料理」については、季節を考慮して実施月を設定しています。
「世界の料理」は、FIFA ワールドカップに合わせて開催国アメリカ、カナダ、メキシコの料理を実施します。

令和8年度福生市小中学校給食年間実施計画

学年	月	日							月	日							月	日																			
		日	月	火	水	木	金	土		日	月	火	水	木	金	土		日	月	火	水	木	金	土													
二期	四月				1	2	3	4	五月						1	2	六月		1	2	3	4	5	6	七月				1	2	3	4					
		5	6	7	8	9	10	11		3	4	5	6	7	8	9		7	8	9	10	11	12	13		5	6	7	8	9	10	11					
		12	13	14	15	16	17	18		10	11	12	13	14	15	16		14	15	16	17	18	19	20		12	13	14	15	16	17	18					
	55	13	19	20	21	22	23	24	25	15	17	18	19	20	21	22	23	18	21	22	23	24	25	26	27	9	19	20	21	22	23	24	25				
	13	3	26	27	28	29	30			3	24	25	26	27	28	29	30	4	28	29	30					3	26	27	28	29	30	31					
	回	回								回	31							回									回										
	八月							1	九月			1	2	3	4	5	十月					1	2	3	十一月		1	2	3	4	5	6	7				
		2	3	4	5	6	7	8		6	7	8	9	10	11	12		4	5	6	7	8	9	10		8	9	10	11	12	13	14					
		9	10	11	12	13	14	15		13	14	15	16	17	18	19		11	12	13	14	15	16	17		15	16	17	18	19	20	21					
		63	2	16	17	18	19	20		21	22	15	20	21	22	23		24	25	26	17	18	19	20		21	22	23	24	15	22	23	24	25	26	27	28
		16	0	23	24	25	26	27		28	29	4	27	28	29	30					4	25	26	27		28	29	30	31	4	29	30					
		回	回	30	31							回									回										回						
十二月			1	2	3	4	5	一月						1	2	二月		1	2	3	4	5	6	三月		1	2	3	4	5	6						
	6	7	8	9	10	11	12		3	4	5	6	7	8	9		7	8	9	10	11	12	13		7	8	9	10	11	12	13						
	13	14	15	16	17	18	19		10	11	12	13	14	15	16		14	15	16	17	18	19	20		14	15	16	17	18	19	20						
	14	20	21	22	23	24	25		26	11	17	18	19	20	21		22	23	14	21	22	23	24		25	26	27	13	21	22	23	24	25	26	27		
	4	27	28	29	30	31				3	24	25	26	27	28		29	30	4	28								3	28	29	30	31					
	回	回								回	31								回										回								

合計 195 回

- ごはん
- パン、麺類
- 給食センター休日

- 小 始業、終業式、修了式
- 中 始業、終業式、修了式
- 小 入学、卒業式
- 中 入学、卒業式
- 小学校1年生給食開始日