

# 令和7年度献立計画

相模原市教育委員会では、令和7年度における市立小中学校等の給食の充実向上を図るため、文部科学省が策定した「学校給食実施基準」に基づいて「献立計画」を定めました。

各学校及び学校給食センターは、本計画をもとに、それぞれの実情等に応じて献立を作成し、食育を実施することとします。

また、デリバリー方式の中学校給食においても、本計画をもとに献立作成及び食育を実施することとします。

さらに学校給食を普及啓発することにより、児童生徒、保護者、給食の提供に関わる多くの市民などに対して学校給食の大切さを改めてご理解いただくように努めていきます。

## 1 給食実施回数

児童生徒一人当たり年間185回喫食（単独調理場186回、共同調理場188回稼働）を基準とします。

（ただし、中学3年生及び義務教育学校9年生は年間169回喫食）

## 2 給食のかたち（完全給食）

(1) 主食 … 米飯（自校米飯・委託米飯）、パン、麺類

※米・パンは、公益財団法人神奈川県学校給食会規格を基本とします。

(2) 牛乳 … 牛乳（みかんジュース等を含む）

(3) おかず … 行事食、おたのしみ献立、郷土料理等の幅広い献立を検討します。

また、地場産物等もできるだけ取り入れていきます。

## 3 給食の基本的な考え方

給食は、豊かな、多様性に富んだ魅力ある食事内容となるよう創意工夫し、次の点に留意して作成します。

(1) 学校給食に求められる社会的ニーズを把握し、給食を生きた教材として活用し、食に関する指導を効果的に行えるよう配慮します。

(2) 各校の教育目標に沿って交流給食やイベント給食等、児童や生徒が楽しみに待つ給食を企画することに努めます。

(3) 献立は、児童生徒が季節感や地域性を感じ取れるような行事食や郷土料理を取り入れます。また、国際理解の観点から、外国料理の導入などの工夫に努めます。

- (4) 米飯給食は、食料自給率の向上や日本の伝統的な食文化である和食の継承を目指します。
- (5) 「食育の日」(毎月19日)を活用し、地場産物を取り入れ、継続的な食育を推進します。
- (6) 献立作成に当たり、栄養教諭及び管理栄養士・栄養士は研究活動を行うとともに児童や生徒をはじめ、給食主任、給食調理員など関係教職員等の意見を把握し、献立に反映するように努めます。
- (7) 給食用食材は、季節のものを取り入れ、原則として国産、できるだけ地場産物等を使用するよう努めます。
- (8) 食材については産地確認を行い、必要に応じて食品検査・産地判別検査・放射性物質等の検査を実施し、安全な給食を提供できるように努めます。
- (9) 調理においては、手作りを基本とします。
- (10) 献立は、原則として加熱調理をするものとします。文部科学省が策定した「学校給食衛生管理基準」に基づき、常に食材の品質、鮮度等の吟味や食品の取り扱い(清潔、迅速、温度)に注意し、安全で衛生的な給食の提供に努めます。

#### **4 献立作成**

各小学校及び学校給食センターの給食については、相模原市学校給食運営協議会基準献立作成委員会が作成した「さがみはらの給食」を活用し、栄養教諭及び管理栄養士・栄養士が施設ごとに特色を生かしつつ、実情に応じた献立を作成します。

デリバリー方式の中学校給食については、教育委員会の管理栄養士・栄養士が献立を作成します。

以 上

[令和7年度相模原市年間献立計画表]

\*各学校個別の作成や教育委員会への提出不要。

目標:自ら健康について考え、望ましい食生活を実践できる児童生徒の育成

		4月	5月	6月	7月	8~9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
食育との 関わり例	月目標	給食について知ろう	朝食の大切さを 知ろう	よく噛んで食べよう	夏の食事について 考えよう	食事と運動について 考えよう	旬の食べ物について 知ろう	郷土の味にふれよう	不足しがちな食物 繊維・鉄分をとろう	冬の食事について 考えよう	豆類に親しもう	バランスのよい 食べ方を考えよう
	ねらい	給食を通して食べ物 に関心をもつことが できる	朝食をとることが体に 必要であることがわ かる	よく噛むことの大切さ がわかる	暑さに負けない食事 と水分のとり方を理解 する	運動の大切さと食事 との関係について理 解する	季節にあった食べ物 があることがわかる	郷土料理の特色がわ かる	不足しがちな食物 繊維や鉄分の働きを理 解する	寒さに負けない食事 の取り方を理解する	豆類の栄養と加工食 品を理解する	バランスよく食べるこ とが健康や成長に必 要であることを理解す る
	特別活動	食事のマナーと給食の決まりを身に付けよう					健康と栄養について知ろう				感謝して食べよう	
	教科 等 の 関 わり 例	小学校	県の地図を広げて(4年社会) いくぞ! がっこうたんけんたい(1年生活) 大きくそだてわたしの野さい(2年生活) かむかむメニュー(2年道徳)				あきと なかよし(1年生活) 食べて元気に(5年家庭) こんだてを工夫して(6年家庭) すがたをかえる大豆(3年国語) けんこうな生活(3年体育)				ふゆと なかよし(1年生活) 日本とつながりの深い国々(6年社会) 病気の予防(6年体育)	
中学校	世界の諸地域(1年社会) 日本の諸地域(2年社会) 生物育成の技術(1・2・3年技術) 何をどれだけ食べたらよいか(1・2・3年家庭)				世界の諸地域(1年社会) 日本の諸地域(2年社会)				世界の諸地域(1年社会) 日本の諸地域(2年社会)			
献立計画	行事	始業式 入学式	八十八夜 立夏 こどもの日 運動会	歯と口の健康週間 入梅 夏至 食育月間 13日「はやぶさ給食」	七夕 土用の丑	重陽(菊の節句) 敬老の日 秋分の日 運動会	十五夜(6日) 目の愛護デー スポーツの日 ハロウィン	十三夜(2日) いい歯の日 市制記念日 七五三 立冬 勤労感謝の日 学校給食展 さがみはら大好き給食週間 和食の日	冬至 クリスマス 大晦日	正月 鏡開き 成人の日 全国学校給食週間	節分 立春 3日「節分豆まめ給食」	ひな祭り 卒業式 修了式 春分の日
	ねらい	入学進級を祝う 春を感じる	健やかな成長を願う 初夏を感じる	よくかんで食べる 衛生に気をつける	暑さに負けない食事	秋の訪れを感じる	秋の味覚を楽しむ	郷土の味にふれる 和食について考える	冬野菜のおいしさを 味わう	寒さに負けない食事	豆類に親しむ	春を迎える喜び 給食の思い出
	旬の食材	新じゃがいも さやえんどう みつば 新たまねぎ うど 甘夏みかん 桜 鱈	グリーンアスパラガス たけのこ 空豆 グリーンピース 新茶 美生柑 ひじき かつお さくらえび	さやいんげん しそ 梅 メロン きす しいら	とうがん 太刀魚 うなぎ	栗 菊 梨 早生みかん さんま	栗 柿 みかん 鯖 鮭	みかん りんご いとより	れんこん カリフラワー みかん ぶり	長ねぎ カリフラワー かぶ いよかん ぼんかん 寒天 金目鯛	納豆 凍り豆腐 きなこ はっさく 鱈 はたはた	菜の花 うど 清見オレンジ 鱈
	地場産物	鶏卵(通年) 豚肉(通年) こまつな レタス 新キャベツ	こまつな レタス キャベツ しらす	新じゃがいも トマト 新たまねぎ きゅうり あじ	地粉そうめん じゃがいも かぼちゃ さやいんげん ビーマン トマト きゅうり ズッキーニ なす とうもろこし 枝豆 すいか	長ねぎ 秋なす とうがん	さつまいも こまつな 長ねぎ ごぼう ブルーベリー きくらげ しいたけ	新米 地粉うどん さつまいも さといも さがみ長寿いも にんじん こまつな さがみグリーン 長ねぎ キャベツ はくさい だいこん ごぼう	さといも にんじん ほうれんそう こまつな さがみグリーン ブロッコリー 長ねぎ はくさい だいこん ごぼう ゆず	さといも ほうれんそう こまつな はくさい だいこん ごぼう みかん めかじき	津久井在来大豆 こまつな はくさい ごぼう はるみ	こまつな いちご 湘南ゴールド
料理例	菜の花ごはん 春キャベツのスープ	たけのこごはん 磯辺煮	かむかむごはん 梅ちりごはん	夏野菜のカレー そうめん汁	なすとピーマンのみそ炒め とうがんの豚汁	さつまいもごはん 鮭の紅葉焼き	石垣だんご 赤飯 さがみ菜ごはん	白菜と肉団子のスープ ぶりの幽庵焼き	白玉雑煮 けんちん汁	炒り豆ごはん 大豆入り筑前煮	五目寿司 菜の花の煮浸し	