令和８年度第２回小平市献立作成委員会次第

令和８年１０月３０日（金）１５時３０分～
小平市立学校給食センター会議室

１　報告事項
(1) 給食に対する生徒からの意見（紹介）

２　協議事項
(1) 令和８年度　３学期分の献立について

① １月分

② ２月分

③ ３月分

３　その他
(1) 生徒の給食喫食状況について（各委員より）
(2) 給食の後片づけ等について
(3) 次回の開催予定
３学期　２月１日（月）１５時３０分～（令和９年度１学期分の献立について）

令和9年 1月分 予 定 献 立 表

Aコース(第二中学校、第四中学校、第五中学校、上水中学校)
Bコース(第一中学校、第三中学校、第六中学校、花小金井南中学校)

番号	Aコース	Bコース	献立名	飲物	主な材料 1群 魚・肉・卵・豆・豆製品	2群 牛乳・乳製品 小魚・海藻	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜・果物	5群 穀類・いも類・砂糖	6群 油脂	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)
1	12 火	13 水	**★ビーンズキーマカレー（ごはん・具）（二中生徒作品）** じゃが芋のシャキシャキサラダ フルーツポンチ	牛乳	豚肉,大豆,ツナ	牛乳	にんじん,トマト,赤パプリカ	にんにく,しょうが,セロリー,ごぼう,しめじ,れんこん,たまねぎ,きゅうり,甘夏みかん缶,黄桃缶,パイン缶,りんご缶	米,三温糖,じゃがいも	油,ノンエッグマヨネーズ	787	26.4
2	13 水	12 火	七草ごはん お雑煮 鯖の一味焼き 大豆とじゃこの甘辛揚げ 小平梨ゼリー	牛乳	かまぼこ,さば,大豆	牛乳,じゃこ	七草きざみ,にんじん,こまつな	だいこん,しょうが,にんにく,長ねぎ	米,おおむぎ,白玉団子,片栗粉,さつまいも,三温糖,黒砂糖,小平梨ゼリー	ごま油,油,ごま	849	34.5
3	14 木	15 金	小平糧うどん（めん・つけ汁） ちくわの二色天ぷら 糧うどんの糧	牛乳	豚肉,油揚げ,ちくわ	牛乳	にんじん,こまつな	ごぼう,長ねぎ,えのきたけ,しいたけ,だいこん	うどん,薄力粉,上新粉	ごま,油	745	30.3
4	15 金	14 木	麦ごはん キムチチゲ ししゃもの韓国風ごま味噌焼き 小松菜ポックム	牛乳	豆腐,みそ	牛乳,ししゃも	にんじん,にら,こまつな	しょうが,白菜,長ねぎ,白菜キムチ,にんにく,たまねぎ,もやし	米,おおむぎ,三温糖	ごま油,ごま	671	30.3
5	18 月	19 火	黒砂糖パン マカロニ入りトマトスープ 鮭の彩りガーリックバターコーン焼き きな粉ポテトスティック	牛乳	ウインナー,ひよこまめ,さけ,きな粉	牛乳	にんじん,トマト	セロリー,たまねぎ,にんにく,キャベツ,しめじ,とうもろこし	黒砂糖丸パン,マカロニ,三温糖,さつまいも,上白糖	油,バター	833	39.9
6	19 火	18 月	おかめ丼（ごはん・具） 冬野菜のお吸い物 しょうゆフレンチサラダ	牛乳	豚肉,なると,豆腐,かつお節	牛乳,わかめ	ほうれんそう,にんじん,こまつな	しょうが,たまねぎ,かぶ,キャベツ,大豆もやし,とうもろこし	米,しらたき,麩,上白糖	油,オリーブ油,ごま	730	30.6
7	20 水	21 木	ルーロー飯（麦ごはん・具） ゴンワンタン ゴマごぼうサラダ みかんゼリー	牛乳	豚肉,うずら卵,えびペースト,豆腐,卵	牛乳	にんじん,こまつな,万能ねぎ	しょうが,にんにく,たけのこ,長ねぎ,たまねぎ,しいたけ,だいこん,セロリー,キャベツ,ごぼう,とうもろこし	米,おおむぎ,こんにゃく,三温糖,片栗粉,みかんゼリー	ごま油,油,ごま	865	36.5
8	21 木	20 水	ごはん ほうれん草のすまし汁 じゃが芋の肉味噌がらめ みかん	牛乳	豆腐,豚肉,みそ	牛乳	ほうれんそう,にんじん,にら	だいこん,長ねぎ,しょうが,にんにく,たまねぎ,みかん	米,片栗粉,じゃがいも,三温糖,上白糖	油	799	29.2
9	22 金	25 月	ごはん 豚汁 鯵の竜田揚げ 鶏肉とキャベツのレモン塩麹炒め	発酵乳	豚肉,油揚げ,みそ,まあじ,鶏肉	発酵乳,わかめ	にんじん	ごぼう,白菜,長ねぎ,しょうが,レモン果汁,キャベツ	米,こんにゃく,さといも,片栗粉,三温糖	油	708	33.9
10	25 月	22 金	**★肉じゃがトースト（花南中生徒作品）** かぶのクリームシチュー 根菜サラダ	牛乳	豚肉,かまぼこ,みそ	チーズ,牛乳,生クリーム	にんじん,だいこん葉	たまねぎ,にんにく,かぶ,キャベツ,れんこん,だいこん	食パン,じゃがいも,しらたき,三温糖,薄力粉	油,バター,ノンエッグマヨネーズ	637	27.4
11	26 火	27 水	ごはん 雪見汁 鰆のごまケチャップソースかけ 茎わかめの和え物	牛乳	豚肉,さわら	牛乳,わかめ,茎わかめ	にんじん,こまつな	えのきたけ,だいこん,長ねぎ,しょうが,もやし,きゅうり	米,三温糖	ごま	672	29.8
12	27 水	26 火	コッペパン **★豚肉とレタスの焼きそば（一中生徒作品）** ＡＢＣスープ 白身魚のフライ	牛乳	豚肉,鶏肉,バサ	牛乳	にんじん,ピーマン,ほうれんそう	レタス,白菜	コッペパン,中華めん,マカロニ,薄力粉,パン粉	油	775	37.3
13	28 木	29 金	ソフト麺 ミートソース ビーンズサラダ 美生柑	牛乳	豚肉,大豆ミート,大豆	牛乳	にんじん,トマト	しょうが,にんにく,セロリー,たまねぎ,えだまめ,とうもろこし,キャベツ,美生柑	ソフト麺,三温糖	油,オリーブ油	675	25.7
14	29 金	28 木	ごはん 飛鳥汁 あんかけ卵焼き じゃが芋としめじのごま炒め	牛乳	鶏肉,豆腐,みそ,豚肉,卵,かつお節	牛乳,じゃこ	にんじん,こまつな,ブロッコリー	だいこん,たまねぎ,しめじ,とうもろこし	米,三温糖,片栗粉,じゃがいも	油,ごま	764	34.2
										平均	751	31.9

※都合により献立内容が変更になる場合があります。

令和9年 2月分 予 定 献 立 表

Aコース(第二中学校、第四中学校、第五中学校、上水中学校)

Bコース(第一中学校、第三中学校、第六中学校、花小金井南中学校)

番号	Aコース	Bコース	献立名	飲物	主な材料						エネルギー	たんぱく質
					1群	2群	3群	4群	5群	6群		
					魚・肉・卵・豆・豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・果物	穀類・いも類・砂糖	油脂	(kcal)	(g)
1	1月	2火	ポークカレー(ごはん・ルー) コールスローサラダ ブルーベリーマフィン	牛乳	豚肉	牛乳	にんじん,トマト	にんにく,しょうが,たまねぎ,りんご,チャツネ,キャベツ,きゅうり,とうもろこし,レモン果汁,ブルーベリー	米,じゃがいも,薄力粉,三温糖	油,バター,ノンエッグマヨネーズ	857	23.9
2	2火	1月	大豆ごはん けんちん汁 鰯の梅だれかけ 切干大根のサラダ	牛乳	大豆,鶏肉,油揚げ,豆腐,いわし,ツナ	牛乳	にんじん	ごぼう,しいたけ,だいこん,長ねぎ,しょうが,梅,切干大根,きゅうり,もやし	米,こんにゃく,さといも,米粉,三温糖	油,ごま油,ごま	787	31.0
3	3水	4木	ごはん うち豆汁 きびなごの唐揚げ 里芋と鶏ひき肉のごま煮	牛乳	生揚げ,うち豆,みそ,鶏肉	牛乳,きびなご	にんじん,さやいんげん	だいこん,長ねぎ,しょうが,たまねぎ	米,片栗粉,さといも,三温糖	油,ごま	727	30.9
4	4木	3水	菜の花れんこんかつお節トースト コーンチャウダー きのこのガーリックソテー デコポン	牛乳	ツナ,かつお節,鶏肉,ベーコン	チーズ,牛乳,生クリーム	こまつな,菜の花,にんじん,赤パプリカ	たまねぎ,れんこん,とうもろこし,マッシュルーム,にんにく,しめじ,エリンギ,えのきたけ,黄パプリカ,デコポン	無塩食パン,じゃがいも,薄力粉	油,バター	683	31.8
5	5金	8月	ごはん チェプオハウ 鰆のコチュジャンだれかけ からし和え	牛乳	さけ,さわら,みそ	牛乳,昆布	にんじん,ほうれんそう	だいこん,たまねぎ,長ねぎ,にんにく,しょうが,白菜	米,じゃがいも,片栗粉,三温糖	油,ごま	737	34.7
6	8月	5金	ごぼうピラフ レンズ豆のスープ スパニッシュオムレツ	牛乳	豚肉,ウインナー,レンズまめ,卵	牛乳,生クリーム	にんじん,だいこん葉,トマト,ほうれんそう	にんにく,たまねぎ,ごぼう,マッシュルーム,セロリー	米,じゃがいも	油	731	29.5
7	9火	10水	キムチラーメン(めん・つけ汁) さつま芋のバターしょうゆ煮 かまぼこともやしの和えもの	牛乳	豚肉,みそ,かまぼこ	牛乳	にんじん,こまつな,にら	しょうが,にんにく,もやし,白菜キムチ,長ねぎ,きゅうり	中華めん,さつまいも,三温糖	油,ごま油,ごま,バター	701	29.3
8	10水	9火	茶めし おでん ニシンの香り揚げ 彩り野菜の和風マヨ和え	牛乳	がんもどき,ちくわ,揚げボール,にしん,かつお節	牛乳,昆布	にんじん,こまつな	だいこん,しょうが,にんにく,きゅうり,たまねぎ,キャベツ	米,こんにゃく,三温糖,片栗粉	ごま油,油,ノンエッグマヨネーズ,ごま	790	29.5
9	12金	15月	こまツナ豆乳スパゲティ コーンサラダ 米粉のブラウニー	牛乳	鶏肉,ツナ,豆乳	牛乳	こまつな,にんじん	にんにく,たまねぎ,しめじ,キャベツ,きゅうり,とうもろこし	スパゲティ,薄力粉,三温糖,米粉,グラニュー糖,マーマレード	油	670	27.2
10	15月	12金	ごはん 船場汁 揚げ豆腐の田楽味噌だれかけ ゆずドレサラダ	野菜ジュース	さば,豆腐,みそ,八丁みそ	海藻ミックス	にんじん,こまつな	野菜ジュース,だいこん,長ねぎ,キャベツ,もやし,ゆず果汁,ゆず皮	米,アルファ化米,片栗粉,三温糖,こんにゃく	油	824	28.8
11	16火	17水	うぐいす揚げパン うずら卵入りポトフ マカロニナポリタン いよかん	牛乳	うぐいすきな粉,豚肉,うずら卵,ひよこまめ,ベーコン	牛乳	にんじん,ピーマン,トマト	セロリー,たまねぎ,かぶ,キャベツ,にんにく,エリンギ,いよかん	コッペパン,上白糖,じゃがいも,マカロニ	油	707	29.4
12	17水	16火	ごはん 白菜と生揚げの味噌汁 鯖のねぎ塩焼き オニドレサラダ 骨太ふりかけ	牛乳	生揚げ,みそ,さば,かんぱち,かつお節	牛乳	こまつな,にんじん	白菜,えのきたけ,しょうが,にんにく,長ねぎ,キャベツ,きゅうり,とうもろこし,たまねぎ	米,三温糖	ごま,ごま油,油	764	34.8
13	18木	19金	ごはん うど入りちゃんこ汁 トンカツ 冬野菜のおひたし	牛乳	鶏肉,生揚げ,豆乳,みそ,豚肉	牛乳	にんじん,こまつな	にんにく,白菜,えのきたけ,長ねぎ,うど	米,薄力粉,パン粉	油,ごま	857	34.8

14	19 金	18 木	ごはん 赤だし味噌汁 かしわのひきづり 煮酢和え	牛乳	八丁みそ,みそ,鶏肉,とうふ,油揚げ	牛乳,わかめ	ほうれんそう,にんじん,こまつな	長ねぎ,しいたけ,えのきたけ,白菜,だいこん,れんこん	米,麩,しらたき,三温糖,片栗粉	油	690	28.8
15	22 月	24 水	じゃこ入り高菜チャーハン ワンタンスープ ツナキムチ炒め こんにゃくゼリーポンチ	牛乳	豚肉,なると,ツナ	じゃこ,牛乳	にんじん,たかな漬,こまつな,にら	長ねぎ,しょうが,もやし,にんにく,白菜キムチ,たけのこ,黄桃缶,りんご缶,パイン缶	米,ワンタン皮,はるさめ,三温糖,こんにゃくゼリー	ごま油,ごま	720	31.1
16	24 水	22 月	黒砂糖パン さつま芋のミルクスープ ほうれん草とじゃこのサラダ カレービーンズ	牛乳	鶏肉,大豆	牛乳,じゃこ	にんじん,ほうれんそう	たまねぎ,かぶ,白菜,とうもろこし,キャベツ	黒砂糖ねじりパン,さつまいも,薄力粉,三温糖,片栗粉,じゃがいも	油,バター,ごま	783	39.8
17	25 木	26 金	鶏ねぎゆず塩うどん （めん・つけ汁） キーマカレーまん 彩りひじきサラダ	牛乳	鶏肉,油揚げ,豚肉,大豆	牛乳,ひじき	こまつな,にんじん	だいこん,ゆず皮,長ねぎ,たまねぎ,キャベツ,えだまめ,とうもろこし	うどん,三温糖,片栗粉,ケーキミックス粉	ごま油,油	741	29.0
18	26 金	25 木	麦ごはん 小松菜のスープ ほっけの唐揚げ 豚肉と昆布の炒め物	牛乳	鶏肉,生揚げ,ほっけ,豚肉,油揚げ	牛乳,昆布	こまつな,にんじん	長ねぎ,えのきたけ,しょうが,切干大根,だいこん,えだまめ	米,おおむぎ,片栗粉,三温糖	油	774	35.0
										平　均	752	31.1

※都合により献立内容が変更になる場合があります。

令和9年 3月分 予 定 献 立 表

Aコース(第二中学校、第四中学校、第五中学校、上水中学校)
Bコース(第一中学校、第三中学校、第六中学校、花小金井南中学校)

番号	Aコース	Bコース	献立名	飲物	主な材料						エネルギー	たんぱく質
					1群	2群	3群	4群	5群	6群		
					魚・肉・卵・豆・豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・果物	穀類・いも類・砂糖	油脂	(kcal)	(g)
1	1 月	2 火	高野豆腐のそぼろ丼(ごはん・具) お芋と小魚のあめがらめ 何でも千切りサラダ	牛乳	豚肉,凍り豆腐	牛乳,煮干し,ひじき	にんじん	しょうが,長ねぎ,しいたけ,キャベツ,きゅうり,だいこん,レモン果汁	米,三温糖,片栗粉,さつまいも	油,ごま	809	31.7
2	2 火	1 月	ピリ辛スタミナごはん めかぶと卵の中華スープ 豚肉と切干大根の炒め煮 清見オレンジ	牛乳	豚肉,鶏肉,卵,豆腐	牛乳,わかめ,めかぶ	にんじん,だいこん葉,こまつな	にんにく,たけのこ,長ねぎ,たまねぎ,切干大根,清見オレンジ	米,じゃがいも	ごま油,ごま	695	31.1
3	3 水	4 木	ごはん 呉汁 ぶり大根 こんにゃくサラダ	牛乳	豚肉,生揚げ,みそ,大豆,ぶり	牛乳	にんじん,ほうれんそう,さやいんげん	長ねぎ,しょうが,だいこん,キャベツ,きゅうり	米,さといも,こんにゃく,片栗粉,三温糖	油	859	35.6
4	4 木	3 水	ちらし寿司 鯛の潮汁 東京うどのサラダ 桃のチーズタルト	牛乳	鶏肉,油揚げ,かまぼこ,たい,ほたて	牛乳,チーズ	にんじん,こまつな,ほうれんそう	しいたけ,えのきたけ,たけのこ,長ねぎ,キャベツ,うど,とうもろこし,レモン果汁,桃,黄桃缶	米,三温糖,片栗粉,タルトクッキー	油,ごま	816	30.1
5	5 金	8 月	塩肉うどん(めん・つけ汁) 白身魚の天ぷら 海藻サラダ	牛乳	豚肉,油揚げ,きす	牛乳,海藻ミックス	にんじん	しょうが,たまねぎ,しいたけ,白菜,長ねぎ,だいこん,もやし	うどん,薄力粉,上新粉,三温糖	ごま油,油	723	30.4
6	8 月	5 金	桜トースト かぶと鮭のクリームシチュー じゃことキャベツのマカロニソテー	牛乳	さけ,豆乳,ベーコン	牛乳,生クリーム,じゃこ	にんじん	桜の塩漬け,にんにく,たまねぎ,白菜,かぶ,キャベツ	食パン,いちごジャム,グラニュー糖,じゃがいも,薄力粉,マカロニ	バター,油	672	32.4
7	9 火	10 水	赤飯 沢煮椀 ツナ揚げぎょうざ おかか和え	牛乳	あずき,豚肉,かまぼこ,ツナ,かつお節	牛乳	にんじん,にら,だいこん葉,ほうれんそう	しょうが,ごぼう,しいたけ,たけのこ,だいこん,キャベツ,たまねぎ,にんにく,白菜	米,もち米,三温糖,こんにゃく,片栗粉,ぎょうざの皮,薄力粉	ごま,ごま油,油	743	25.8
8	10 水	9 火	ミルクパン ポークビーンズ えのきサラダ りんごゼリー	牛乳	豚肉,大豆	牛乳	にんじん,トマト	セロリー,にんにく,たまねぎ,チャツネ,きゅうり,キャベツ,えのきたけ,レモン果汁	ミルクパン,薄力粉,じゃがいも,三温糖,りんごゼリー	油,バター	678	28.3
9	11 木	12 金	α化米入りごはん 里芋とわかめの味噌汁 鯖のカレー揚げ 白菜の塩昆布和え	牛乳	油揚げ,みそ,さば	牛乳,わかめ,塩昆布	にんじん,こまつな	たまねぎ,しょうが,白菜,きゅうり	米,アルファ化米,さといも,片栗粉	油,ごま油,ごま	817	31.5
10	12 金	11 木	あんかけ焼きそば(めん・あん) じゃこポテト 切干大根のごま酢あえ	牛乳	豚肉,いか,うずら卵	牛乳,じゃこ	にんじん,こまつな	しょうが,にんにく,たけのこ,しいたけ,白菜,たまねぎ,切干大根,きゅうり,もやし	中華めん,三温糖,片栗粉,じゃがいも	油,ごま油,ごま	734	33.0
11	15 月	16 火	チキンライス ジュリエンヌスープ ほうれん草のキッシュ	牛乳	鶏肉,ツナ,卵	牛乳,生クリーム,チーズ	トマトジュース,にんじん,ピーマン,トマト,こまつな,ほうれんそう	たまねぎ,キャベツ,とうもろこし	米,スパゲティ,じゃがいも	油	695	31.5
12	16 火	15 月	ごはん にんじんふりかけ 肉豆腐 野菜のねぎしょうゆかけ ニューサマーオレンジ	牛乳	かつお節粉,豚肉,豆腐	牛乳,じゃこ	にんじん,だいこん葉,こまつな	にんにく,しょうが,長ねぎ,たまねぎ,しめじ,白菜,きゅうり,ニューサマーオレンジ	米,三温糖,片栗粉	ごま,ごま油,油	766	33.6
13	17 火	18 火	鶏の炊き込みご飯 つみれ汁 パリパリサラダ デコポン	牛乳	鶏肉,あじ,みそ,油揚げ	牛乳	にんじん,だいこん葉,こまつな	たけのこ,しいたけ,しょうが,ごぼう,だいこん,キャベツ,きゅうり,とうもろこし,たまねぎ,デコポン	米,パン粉,片栗粉,ワンタン皮,三温糖	油,ごま	676	29.4

14	18 火	17 火	小松菜スパゲティ パリパリひじき キャベツのサラダ	牛乳	豚肉,ベーコン	じゃこ,牛乳,ひじき,チーズ	菜の花,こまつな,にんじん	にんにく,たまねぎ,えのきたけ,エリンギ,キャベツ,きゅうり	スパゲティ,じゃがいも,三温糖,片栗粉,春巻きの皮,薄力粉	油,ごま,ごま油	686	32.7
15	23 火	24 火	ごはん けんちん汁 ししゃもの南蛮ダレかけ 茎わかめの和え物	牛乳	豆腐	牛乳,ししゃも,茎わかめ	にんじん	ごぼう,だいこん,長ねぎ,しょうが,もやし,きゅうり	米,こんにゃく,さといも,片栗粉,三温糖	ごま油,油,ごま	707	26.0
16	24 火	23 火	ほたてごはん けの汁 いかメンチ おひたし りんご	牛乳	ほたて,油揚げ,凍り豆腐,大豆,みそ,いか,鶏肉,豆腐	牛乳	にんじん,さやいんげん,こまつな	しいたけ,ごぼう,だいこん,ふき水煮,キャベツ,たまねぎ,しょうが,もやし,りんご	米,薄力粉	油	796	35.2
※都合により献立内容が変更になる場合がありま										平　均	742	31.1

令和８年度第２回小平市立中学校給食献立作成委員会　会議要録

１　日時　　令和８年１０月３０日（金）午後３時３０分～午後４時４５分
２　会場　　小平市立学校給食センター会議室
３　出欠席　出席者　１５名　　事務局　３名
４　傍聴者　　なし
５　次第
（１）報告事項
①　給食に対する生徒からの意見（紹介）
（２）協議事項
①　令和８年度　３学期分の献立について
（３）その他
①　生徒の給食喫食状況について（各委員より）
②　給食の後片づけ等について
③　次回の開催予定

６　要録
（１）報告事項
①　給食に対する生徒からの意見について
（事務局）給食センターと各学校の給食委員との「給食ノート」（給食に関する交換ノート）の生徒から寄せられた給食に関する意見について報告した。
・「油麩の卵とじ丼」の卵がふわふわでおいしかった
・「ゴーヤチャンプルー」は苦手だと思っていたが、ご飯によく合っておいしかった
・「ジャージャー麺」が大好きで幸せな気持ちになった
・「うどん」がおいしく完食した
など、給食を楽しみにしている様子がうかがえる意見が寄せられた。
・「冷凍みかん」がシャリシャリしていておいしかった
・「豚汁」に入っていたかぼちゃが甘く、コーンやオクラなど普段とは違う具材が入っていてわくわくした
など、季節感や献立の工夫を評価する意見も見られた。
・「みかん」が少し苦かった
・「サラダ」が苦手だった
などの意見もあった。「自分はサラダがおいしかった。野菜が苦手な人が多いのかもしれない」といった意見も寄せられ、生徒同士で食に対する感じ方の違いを認識する様子もうかがえた。また、「さくらんぼをまた出してほしい」など、過去に提供された人気献立や果物の再提供を希望する意見もあった。

（２）　協議事項

①　令和８年度３学期分の献立について

【１月の献立】

１月は、お正月にちなんだ行事食や全国学校給食週間に関連した献立を取り入れるほか、生徒考案献立や海外の食文化を紹介する献立を実施する。七草ごはんやお雑煮などの伝統的な料理を通じ、日本の食文化への理解を深めるとともに、台湾の郷土料理であるルーロー飯や学校給食週間に合わせたソフト麺ミートソースを提供し、多様な食文化や学校給食の歴史について学ぶ機会とする。

１番献立（生徒考案献立）

ビーンズキーマカレーを提供する。第二中学校の生徒が考案した献立であり、大豆を使用することで栄養価を高めるとともに、食感も楽しめるよう工夫している。

２番献立（新年行事食）

七草ごはん、お雑煮、鯖の一味焼き、小平梨ゼリーを提供する。七草ごはんやお雑煮を通じてお正月の食文化に親しむ機会とするとともに、小平梨ゼリーはラベルデザインコンクール優秀作品のラベルを使用して提供する。

７番献立（台湾料理）

ルーロー飯を提供する。台湾の代表的な家庭料理であり、海外の食文化に親しむ機会とする。

１０番献立（生徒考案献立）

肉じゃがトーストを提供する。花小金井南中学校の生徒考案献立であり、家庭料理として親しまれている肉じゃがをパンと組み合わせ、給食向けにアレンジした献立である。

１２番献立（生徒考案献立）

豚肉とレタスの焼きそばを提供する。第一中学校の生徒考案献立であり、レタスを使用することで彩りよく仕上げ、野菜をおいしく食べられるよう工夫している。

１３番献立（全国学校給食週間献立）

ソフト麺ミートソースを提供する。給食で長く親しまれてきたソフト麺を取り入れ、学校給食の歴史について学ぶ機会とする。

（委員）

生徒考案献立について、スキー教室等により喫食できない生徒もいるため、できるだけ多くの生徒が食べられる日程となるよう配慮してほしい。

（事務局）

学校行事との兼ね合いを確認しながら、可能な範囲で日程調整を検討したい。

【２月の献立】

２月は、給食センター開所記念献立や節分献立のほか、郷土料理、生徒考案献立、受験応援献立、防災教育の視点を取り入れた献立を実施する。また、旬を迎える小平産うどを活用し、地域の農業への理解を深める機会とする。

１番献立（給食センター開所記念献立）

ポークカレー、コールスローサラダ、ブルーベリーマフィンを提供する。新学校給食センター開所から、開所を記念する献立として実施ｓているものである。

２番献立（節分献立）

大豆ごはん、けんちん汁、鰯の梅だれかけを提供する。節分にちなみ、大豆や鰯を使用し、日本の伝統行事に親しむ機会とする。

３番献立（生徒考案献立）

里芋と鶏ひき肉のごま煮を提供する。昨年度の生徒考案献立の中でも好評だった献立であり、里芋やごまなどをおいしく食べられるよう工夫されている。

４番献立（生徒考案献立）

菜の花れんこんトーストを提供する。旬の菜の花とれんこんを使用し、彩りや食感を楽しめる献立である。

５番献立（北海道郷土料理）

チェプオハウを提供する。アイヌ民族に伝わる料理であり、魚や昆布を使用した汁物を通して北海道の食文化を学ぶ機会とする。

７番献立

キムチラーメンを提供する。久しぶりの提供となるため、生徒からの期待も大きい献立である。

９番献立（バレンタイン献立）

米粉のブラウニーを提供する。米粉や豆乳を使用し、アレルゲンにも配慮したデザートとなっている。

１３番献立（受験応援献立）（地場産農産物活用）

トンカツを提供する。受験シーズンに合わせ、生徒への応援の気持ちを込めた献立としている。また、ちゃんこ汁には旬の小平産うどを使用し、地域農業への理解促進を図る。

１４番献立（愛知県郷土料理）

かしわのひきずり、煮酢和えを提供する。愛知県に伝わる郷土料理を通して地域の食文化について学ぶ機会とする。

(委員)

１０番でアルファ化米を使用する目的について。

(事務局)

災害時の備蓄食料への理解を深めるとともに、更新時期を迎えた備蓄品を有効活用し、食品ロス削減につなげることを目的としている。

【３月の献立】

３月は、ひな祭り献立や卒業・進級祝い献立を実施するほか、防災献立及び青森県郷土料理を取り入れる。また、旬を迎える小平産うどを活用するとともに、春らしさを感じられる献立を提供する。

４番献立（ひな祭り献立）

ちらし寿司、鯛の潮汁、東京うどのサラダ、桃のチーズタルトを提供する。桜型かまぼこを使用したちらし寿司や桃のチーズタルトを取り入れ、ひな祭りらしい華やかな献立としている。

６番献立

桜トーストを提供する。桜の塩漬けを使用し、春の訪れを感じられる献立である。

７番献立（卒業・進級祝い献立）

赤飯、沢煮椀、ツナ揚げ餃子を提供する。卒業及び進級を祝う献立として実施する。

９番献立（防災献立）

アルファ化米を活用した献立を実施する。東日本大震災に関連付け、防災意識の向上を図る。市災害用備蓄食材の更新に合わせ、給食で活用し、防災意識の向上と食品ロス削減につなげる。

１３番献立

つみれ汁を提供する。あじのすり身を使用し、給食センターで手作りする。

１４番献立

パリパリひじきを提供する。ひじきやチーズなどを春巻きの皮で包んで揚げた献立である。

１６番献立（青森県郷土料理）

ほたてごはん、けの汁、いかメンチを提供する。青森県の郷土料理を通じて地域の食文化への理解を深める機会とする。

（委員）

卒業・進級祝い献立については、卒業式や修了式に近い時期に実施していただけないか。

（事務局）

各校の行事予定を確認しながら、可能な範囲で実施時期を検討したい。

（３） その他

①生徒の給食喫食状況について

（教員委員）

・学年やクラスによって喫食状況に差が見られる。
・３年生は受験期の影響もあり、牛乳や野菜の残食が増える傾向が見られる。
・魚料理は残食が多い傾向がある一方、味付けを工夫した献立は比較的よく食べられている。

・ジャージャー麺やチャーハンなどの献立は人気が高い。
・残食削減に向けた取組を継続した結果、喫食意識の向上が見られる。
・シーフードクリームライスを献立に取り入れてほしい。
・揚げ出し豆腐のたれが配膳されていなかった事例があった。
・アレルギー原因食材が分かりやすい献立名にしてほしい。
・東京牛乳の紙パックの取扱いについて,うまくつぶせない生徒がいた。
・配膳器具の使用方法について、麺が熱く手袋での配食がやりにくい。

（保護者委員）
・子どもから給食がおいしいという話を聞いている。
・家庭では作る機会の少ない料理を給食で経験できることをありがたく感じている。
・試食会で提供された献立が好評であり、家庭での食事づくりの参考となっている。
・ＡＢＣスープがおいしかったとの感想があった。
・パンの厚さや量について女子生徒では多いと感じている。
・果物がたくさん残っていたので、おかわりしたと話していた。

（事務局より）
・成長期における牛乳摂取の重要性について説明した。
・魚料理については、まず食べてもらうことを優先しながら、調理方法や味付けを工夫していることを説明した。
・今後も学校や家庭と連携しながら、食べやすく魅力ある献立づくりに努めていくことを説明した。

②　給食の後片づけ等について

（事務局）配膳時に使用するトング等の器具の適切な使用方法について説明した。

また、給食当番の帽子及びマスクの適切な着用について協力を依頼するとともに、しゃもじ、おたま、トング等が食缶内に残されたままとならないよう注意喚起を行った。併せて、牛乳缶の取扱い及び箸、スプーン、フォーク類の返却方法について説明した。

③　次回の開催予定

次回の献立作成委員会は令和９年２月１日（月）午後３時３０分から開催予定である。協議事項は、「令和９年度第１学期分の献立について」を予定している。