

令和8年度(2026年度)

熊本市年間標準献立計画表

小学校

月		4月	5月	6月	7月・8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
給食目標 (給食のねらい)		食事のマナーを身につけよう	旬の食べ物を探してみよう	歯を丈夫にする食事をしよう	暑さに負けない食事をしよう	食べものの働きを知ろう	季節の食べ物を知ろう	和食のよさについて知ろう	寒さに負けない食事をしよう	感謝の気持ちをもって食べよう	バランスのよい食事をしよう	1年間の食生活をふりかえろう
旬の食材	市産品	キャベツ ねぎ たけのこ チンゲン菜 きゅうり 河内晩柑 レイシ 小松菜 ピーマン なす パセリ ニラ	きゅうり ねぎ チンゲンサイ なす ニラ レイシ ピーマン すいか パセリ	たまねぎ なす レイシ ねぎ ピーマン ニラ じゃがいも きゅうり パセリ	じゃがいも パセリ ニラ	梨 大豆 れんこん 小松菜 パセリ ニラ	小松菜 なす れんこん みかん 水菜 パセリ ニラ	ほうれん草 小松菜 水菜 なす きゅうり チンゲン菜 れんこん みかん ブロッコリー さつまいも ねぎ パセリ ニラ	ほうれん草 小松菜 水菜 ねぎ なす チンゲン菜 れんこん みかん ブロッコリー スティックセニョール さつまいも きゅうり パセリ ニラ ピーマン 大根	ほうれん草 小松菜 水菜 ねぎ ピーマン パセリ ニラ 京菜 チンゲン菜 れんこん せり ブロッコリー スティックセニョール さつまいも スイートスプリング きゅうり なす 大根	小松菜 ピーマン ほうれん草 せり チンゲン菜 ねぎ きゅうり なす れんこん 大根 ブロッコリー スティックセニョール さつまいも 水菜 はるか ネーブル いちご パセリ ニラ	ほうれん草 せり チンゲン菜 ねぎ ピーマン なす れんこん はるか きゅうり いちご しらぬい 水菜 小松菜 パセリ ニラ
	旬の野菜	たけのこ セロリ 山菜 じゃがいも	グリーンピース アスパラガス じゃがいも キャベツ たまねぎ	アスパラガス 玉ねぎ 枝豆 じゃがいも トマト にら なす	トマト レタス にら なす とうもろこし かぼちゃ レイシ	さつまいも しょうが さといも にんじん なす ごぼう ピーマン	さつまいも かぶ さといも しいたけ ごぼう じゃがいも	白菜 かぶ 大根 じゃがいも さといも さつまいも	かぶ 小松菜 白菜 だいこん なす ほうれんそう ブロッコリー れんこん	三つ葉 せり かぶ ほうれん草 白菜 大根 れんこん さつまいも ぼんかん 水菜 小松菜 スティックセニョール	白菜 さつまいも 大根 ほうれん草	ほうれん草 チンゲン菜 せり 菜の花 カリフラワー にら 小松菜
	果物	甘夏 晩柑	甘夏 すいか	甘夏 メロン すいか	桃	梨 ぶどう 栗	みかん 柿 栗	みかん りんご ゆず	みかん りんご ゆず	ポンカン	ネーブル しらぬい いちご はるか	はるか いちご しらぬい
	魚	ギス きびなご	あじ いわし	ギス いか かれい	太刀魚	さんま	さんま あじ	あじ さば いわし	いわし	ぶり いわし		さわら きびなご
行事食		入学	八十八夜	歯と口の衛生週間	七夕	十五夜	目の愛護デー 十三夜	いい歯の日 防災給食	冬至	七草 鏡開き 全国学校給食週間	節分	桃の節句 卒業
教科等と関連した献立		(学)たのしい給食 の野さい (生)グリーンピースの皮むき (理)植物の育ち方 (国)さとうとしお (家)朝食から健康な1日の生活を	(生)大きくそでわたしの野さい (生)グリーンピースの皮むき (理)植物の育ち方 (理)植物の体のつくりとはたらき (社)米づくりのさかなな地域 (家)朝食から健康な1日の生活を	(生)大きくそでわたしの野さい (生)とうもろこしの皮むき (理)植物の育ち方 (理)植物の体のつくりとはたらき (社)米づくりのさかなな地域 (家)朝食から健康な1日の生活を	(生)なつとなかよし	(社)これからの食料生産	(国)サラダでげんき (生)あきとなかよし	(家)食べて元気！ご飯とみそ汁 (家)まかせてね今日の食事	(家)まかせてね今日の食事	(生)ふゆとなかよし (学)給食への感謝	(保)体の発育・発達	(学)食生活をふりかえろう
噛むことを意識した献立 (カミカミメニュー)		いりこの佃煮 ナッツと大豆のりんかけ	ポークビーンズ いりこアーモンド 大豆のごまりんかけ	小魚の佃煮 かみかみチーズナッツサラダ ココアビーンズ ミックスナッツ きびなごごまフライ	ししゃもフライ ナッツ入り人参サラダ 黒糖ビーンズ チリコンカン	小いわしフライ ビーンズサラダ 大豆といりこの香りとえ ミックスナッツ れんこんサラダ	ココアビーンズ いりこアーモンド 小いわしフライ れんこんの和え物 カリカリ大根	かみかみナッツサラダ 切干大根のサラダ れんこんのおかか梅マヨ和え ししゃもフライ	いりこアーモンド かみかみチーズナッツサラダ 黒糖ビーンズ	小いわしフライ ちりめんナッツ	じゃこ豆サラダ ココアナッツ 小いわしフライ	ししゃもフライ かみかみチーズナッツサラダ かみかみいりこ 黒糖ビーンズ きびなごフライ
味めぐり (熊本ご当地給食)			葦北・水俣 麦ごはん 牛乳 太刀魚フライ 玉ねぎのあえもの かしわ汁	八代 ごはん ちくわの磯辺揚げ い草そうめんのあえも キャベツのみそ汁 ミニトマトゼリー	天草 ごはん シラの香味ソース おくらの和え物 あおさの味噌汁	荒尾・玉名 南関揚げ井 牛乳 もやしのごま酢和え 節そうめん汁	宇城・上益城 麦ごはん 牛乳 豚肉のしょうが焼き 柿なます 白玉汁	人吉・球磨 麦ごはん 牛乳 いわしの甘露煮 きくらげの酢の物 つぼん汁	山鹿・菊池 赤米ごはん じゃがたら おひめさんだんご汁 みかん		阿蘇 高菜そぼろ丼 切干大根のあえだご汁	
ひごまるデー		1. 2B:キャベツ 3. 4B:キャベツ	1. 2B:きゅうり 3. 4B:きゅうり	1. 2B:ピーマン 3. 4B:じゃがいも		1. 2B:大豆 3. 4B:大豆	1. 2B:みかん 3. 4B:小松菜	1. 2B:れんこん 3. 4B:みかん	1. 2B:ほうれん草 3. 4B:れんこん	1. 2B:京菜 3. 4B:水菜	1. 2B:はるか 3. 4B:チンゲンサイ	なし
給食作品展作品等				まるごと熊本ありがたうの日献立 (1週目に設定)				防災給食 (備蓄物資)11月5日近辺に設定		児童の作品3点	児童の作品1点	児童の作品1点
セレクト 献立のねらいに添ったテーマ					デザート のセレクト (夏バテ予防)				主菜のセレクト (免疫アップ)			