



1年間のふりかえりチェック

今年度も残りわずかとなりました。一年間にわたり、みんなで給食を食べながら、さまざまな食に関することを学んできました。親子で一緒に、一年間を振り返って、来年度の食生活における目標を立ててみましょう。



協力して給食の準備ができた



野菜のはたらきについて知ることができた



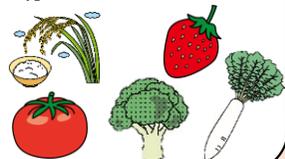
自分に必要な量を考えて、バランス良く食べることができた



感謝の気持ちを持って食べることができた



地域でとれる食べ物が分かった



食についての話を家族とすることができた



パクンからの野菜メモ

野菜復習クイズに挑戦しよう!!

☆第1問☆

一日に食べると良い野菜の量はどっち?
 ①片手に一杯 ②両手に一杯

☆第2問☆

野菜のはたらき、5つ言えるかな?
 ○に入る言葉を入れてみよう。
 ①元気○○○○病気の予防
 ②骨や血液を作って○○○○成長
 ③おなか○○○○
 ④おはだ○○○○
 ⑤目が○○○○

☆第3問☆

朝ごはんには野菜を食べるメリットって、次のうちどれかな?
 ①おなかすっきり ②集中力アップ ③夏バテ予防

●正解は、今年度に出た献立表のパクンの野菜メモにのってるよ。何月号にのっているかな?探してみてね。



お忘れないでね



卒業生はもうすぐ最後の給食です。これからも食べることを大切に!

学校給食メニューコンクール受賞献立が給食に出ます!

岐阜県内の小学6年生を対象に、地場産物を使用した『学校給食メニューコンクール』が行われ、多治見市からもアイデアいっぱい献立を多数応募しました。受賞献立の中から3月の給食献立に取り入れたメニューを紹介いたします。

からあげの食べられる野菜トマトソースかけ (笠原小)

ほうれん草としめじのスパゲッティ (小泉小)

ちょっとぜいたくなだしのお吸い物 (昭和小)



給食に出る日には、このマークがつきます。楽しみにしてくださいね。

給食メニューを作ってみよう!

【材料】 4人分

- ☆かぼちゃ 1/10個
- ☆ごぼう 1/2本
- ☆にんじん 1/3本
- ☆れんこん 1/4節
- ☆米粉 20g
- ☆塩 適量
- ☆青のり粉 適量

《下準備》

- ・かぼちゃ、にんじん、れんこんは3mmくらいのいちょう切り、ごぼうは斜め薄切りにする。
- ・ごぼう、れんこんは、水にさらし、水気を切っておく。

《作り方》

- ①野菜に米粉を薄くまぶし、170℃の油でカリッと揚げる。
- ②①に塩と青のり粉を全体にまぶしたら完成。

※野菜チップスにすることで、野菜が苦手な子ども、食感が変わって食べやすくなりますよ。
 ※のり塩味の他に、カレー味やコンソメ味など、色々な味付けで作ってみてください。



◆今月の岐阜県産の食材(予定)◆

たじこ給食のお米とトマトは多治見市産です

◆今月の魚◆

- <切り身の魚、角切りの魚>
3日(火)さわら
9日(月)にしん
- <丸ごと食べる魚>
6日(金)味付け小魚
9日(月)にしん

令和8年3月予定献立表

昭和調理場 北栄北陵調理場 池田小学校 滝呂小学校 笠原中学校

日 曜日	献立名			6つの食品群材料名(※6つの食品群をそろえてバランスの良い食事をしましょう)					
				血や肉になるもの		体の調子を整えるもの		熱や力のもとになるもの	
	しゅしよく	しゅさい	ふくさい・くだもの・デザート	肉・魚・卵・豆・豆腐製品	牛乳・小魚・海藻	緑黄色野菜	淡色野菜・くだもの・きのこ	穀類・いも・さとう	油脂類
2月	カレーライス (むぎごはん・カレーンチュー(乳))		きなこタフィ だいこんのサラダ	豚肉 ※大豆水煮(幼) 大豆(小中) ※きな粉	※牛乳 ※チーズ	にんじん みずな	たまねぎ にんにく しょうが だいこん	※麦ごはん じゃがいも ※小麦粉 ※上白糖	※なたね油 ※有塩バター ※青じそドレ
3火	ごもくちらし (きざみのり)	さわらのしおこうじやき	なのはなのあえもの わかめじる ひなあられ(幼小) からすみ(中)	鶏肉 ※さわら ※かまぼこ ※あさり 冷凍	※牛乳 わかめ ※だしこんぶ ※一食きざみのり	にんじん なばな	干し椎茸スライス れんこん ごぼう ※紅しょうが しょうが キャベツ きゅうり だいこん はくさい	米 ※上白糖 ※ひなあられ(幼小) ※からすみ(中)	※なたね油
4水	くろコッペパン(乳)	からあげのたべられる やさしいトマトソースがけ	ごぼうのソテー オニオンスープ	鶏肉 ※レンズ豆	※牛乳	トマト ※カットマト ピーマン	しょうが にんにく きゅうり なす ごぼう 冷凍コーン たまねぎ エリンギ	※黒コッペパン ※でん粉 ※上白糖 じゃがいも	※なたね油 ※オリーブ油
5木	むぎごはん(幼小) (かつおふりかけ(幼小) せきはん(中) (ごましお(中))	えびフライ	こまつなのいためもの はなふのすまじる おいおいデザート(中)	※あずき水煮(中) ※えび ※油揚げ 鶏肉 ※フレーク節 ※おおかふりかけ(幼小)	※牛乳	こまつな にんじん みつば	たまねぎ えのきたけ	※麦ごはん(幼小) 米(中) もちこめ(中) ※小麦粉 ※パン粉 ※上白糖 ※型抜きふ ※お祝いデザート(中)	※なたね油 ※ごま塩(中)
6金	むぎごはん	こざかなのあまがらめ	とうふのちゅうかに ちゅうかサラダ	※冷凍角切り豆腐 豚肉 ※なると	※牛乳 ※味付け小魚	チンゲンサイ フロッコリー	しょうが にんにく もやし はくさい ※たけのこ水煮 千切きくらげ キャベツ	米 麦 ※上白糖 ※でん粉	※なたね油 ※ごま油 ※中華ドレ
9月	むぎごはん	にしんのごまがらめ	おひたし しろみそする	※にしん ※油揚げ ※白みそ	※牛乳 ※煮干し	かぼちゃ	にんにく しょうが キャベツ だいこん はくさい 根深ねぎ	※麦ごはん ※でん粉 ※上新粉 ※上白糖	※なたね油 ※白ごま
10火	たじっこごはん	あげぎょうざ	きりほしだいこんのピビンバ にらのスープ	※ぎょうざ 豚肉	※牛乳	こまつな にんじん にら	しょうが にんにく 根深ねぎ もやし 切干し大根 たまねぎ キャベツ 冷凍コーン	米 ※上白糖	※なたね油
11水	ほうれんそうとしめじの スパゲッティ こがたコッペパン(乳)	ウィンナーのてっぺんやき	にしよくポテトサラダ デコボン(幼小)	豚肉 ※ウィンナー	※牛乳	にんじん ほうれんそう	しょうが にんにく たまねぎ しめじ きゅうり ※デコボン(幼 小)	※小型コッペパン ※スパゲッティ じゃがいも ※さつまいも	※オリーブ油 ※なたね油 ※ノンエッグマヨネーズ
12木	むぎごはん	あげどうふのやさしいあんかけ	にんじんのきんぴら どろろこんぶじる	※揚げ出し豆腐 豚肉 鶏肉 ※フレーク節	※牛乳 ※どろろ昆布	ピーマン にんじん	たまねぎ だいこん えのきたけ キャベツ	米 麦 ※上白糖 ※でん粉 ※糸こんにゃく	※なたね油
13金	むぎごはん	ぶたにくのねぎしおいため	にびたし ちよっとせいたくなだしのすしもの デコボン(中)	豚肉 ※オイルツナ ※大豆水煮 ※フレーク節	※牛乳 ※だしこんぶ	こまつな にんじん トマト かぶの葉	しょうが にんにく 根深ねぎ はくさい 白かぶ 冷凍コーン ※デコボン(中)	米 麦 ※でん粉 ※上白糖	※なたね油
16月	むぎごはん	▲かきあげ(ノンエッグ)	いそかあえ ぶたじる	※大豆水煮 ※半月スライスちくわ 豚肉 ※赤みそ	※牛乳 ※焼ばらのり ※煮干し	みつば かぼちゃ ほうれんそう にんじん	たまねぎ キャベツ はくさい だいこん ごぼう 根深ねぎ	※麦ごはん ※小麦粉 ※上白糖 ※板こんにゃく	※なたね油
17火	ピザトースト(乳)	とりにくのスープに	きんときまめのサラダ ミルクプリン(乳)(幼小)	※ハム ※金時豆 鶏肉	※牛乳 ※チーズ	ピーマン ※カットマト にんじん かぶの葉	たまねぎ ※マッシュルーム水煮 だいこん レタス 白かぶ キャベツ	※食パン じゃがいも ※ミルクプリン(幼・小)	※なたね油 ※ごまドレ
18水	ごもくラーメン (いっしょくラーメン・ ごもくラーメンスープ)	いかのびりからやき	オイスターいため ぶどうグミ(中)	豚肉 ※いか短冊 鶏肉	※牛乳	にんじん チンゲンサイ	しょうが にんにく もやし キャベツ ※メンマ 根深ねぎ れんこん	※一食ラーメン ※ぶどうグミ(中)	※なたね油
19木	せきはん(幼小) (ごましお(幼小) むぎごはん(中) (のりつくだに(中))	ぶたにくのおろしかけ	フロッコリーのおかかあえ かきたまじる おいおいデザート(幼小)	※あずき水煮(幼小) 豚肉 ※かつお削り節 ※梅形かまぼこ ※冷凍液卵 ※フレーク節	※牛乳 ※のり佃煮(中)	フロッコリー	しょうが だいこん キャベツ 冷凍コーン たまねぎ しいたけ 根深ねぎ	米(幼小) もちこめ(幼小) ※麦ごはん(中) ※上白糖 ※でん粉 ※お祝いゼリー(幼) ※ごま塩(幼小) ※お祝いデザート(小)	※なたね油 ※ごま塩(幼小)
23月	むぎごはん	ちくわのさらさあげ	すのもの にくじやが	※焼き竹輪 豚肉 ※フレーク節	※牛乳 わかめ	にんじん 冷凍さやいんげん	だいこん きゅうり たまねぎ	※麦ごはん ※小麦粉 ※上白糖 じゃがいも ※糸こんにゃく	※なたね油
24火	たじっこごはん	あつあげのそぼろあんかけ	ひじきのいために なめこのみそする ぎふりんごゼリー(中)	※冷凍厚揚げ 豚肉 ※粒状大豆 ※半月スライスちくわ ※赤みそ ※白みそ	※牛乳 ※ひじき ※煮干し	にんじん	しょうが ※冷凍えだまめ なめこ はくさい 根深ねぎ	米 ※上白糖 ※でん粉 里芋 ※ぎふりんごゼリー(中)	※なたね油
25水	セルフオムライス (トマトピラフ・うすやきたまご・いっしょくケチャップ)	ポトフ やさしいチップス		※うすやきたまご 鶏肉 ※ひよこ豆	※牛乳 ※青のり粉	※ドライミックストマトピラフ ※マトピュレー かぼちゃ にんじん	はくさい たまねぎ カリフラワー ごぼう れんこん	米 麦 じゃがいも ※上新粉	※なたね油

 このマークがついている献立は、地場産物を活用した「私が考えた学校給食メニューコンクール」で入賞した献立です。
この献立表には調味料等記載されていないものがあります。アレルギーの確認は、「献立および材料表」と「原材料明細」を使用してください。
幼稚園、小・中学校のお休みは園、学校の行事予定をご確認ください。

≪2026年3月分 学校給食 献立及び材料表≫

(幼稚園) 昭和調理場

(単位:グラム)

日	3月2日月	3月3日火	3月4日水	3月5日木	3月6日金	3月9日月	3月10日火	3月11日水
献立及び材料 (幼稚園)	むぎごはん	ごもくちらし	くろコッパパン(乳)	むぎごはん(幼小)	むぎごはん	むぎごはん	たじっごごはん	こがたコッパパン(乳)
	※麦ごはん 60.5	米 56	※黒コッパパン 40	※麦ごはん 60.5	麦 6	※麦ごはん 60.5	米 60	※小型コッパパン 30
	牛乳	※上白糖 0.91	牛乳	牛乳	米 54	牛乳	牛乳	牛乳
	※牛乳 185	※米酢 5.6	※牛乳 185	※牛乳 185	牛乳	※牛乳 185	※牛乳 185	※牛乳 185
	カレーシチュー(乳)	※酢 0.07	からあげのたべられるやさいトマトソースかけ	えびフライ	※牛乳 185	にしんのごまがらめ	あげきょうざ	ほうれんそうとしめじのスパゲッティ
	じゃがいも 28	※食塩 0.11	鶏肉 28	※えび 25	とうふのちゅうかに	※にしん 31.5	※ぎょうざ(大) 30	※スパゲッティ 24.5
	たまねぎ 35	干し椎茸スライス 0.21	しょうが 0.7	※酒 1.05	※冷凍角切り豆腐 49	※酒 1.4	※なたね油 2	豚肉 17.5
	にんじん 14	れんこん 5.6	にんにく 0.35	※食塩 0.07	豚肉 17.5	にんにく 0.35	きりぼしだいこんのピピンパ	しょうが 0.7
	豚肉 10.5	ごぼう 5.6	※酒 1.4	※小麦粉 2.8	※なると 7	しょうが 0.7	豚肉 14	にんにく 0.35
	※なたね油 0.35	にんじん 3.5	※しょうゆ 0.7	※パン粉 3.5	しょうが 0.7	※しょうゆ 1.05	しょうが 0.21	にんじん 7
	にんにく 0.35	鶏肉 5.6	塩コショウ 0.07	※なたね油 2.8	にんにく 0.35	※でん粉 1.4	にんにく 0.14	たまねぎ 28
	しょうが 0.7	※紅しょうが 0.35	※でん粉 5.6	たれべつづけ	※なたね油 0.7	※上新粉 1.4	根深ねぎ 2.1	しめじ 10.5
	※小麦粉 3.5	※しょうゆ 2.8	※なたね油 2.8	※ケチャップ 1.4	※なると 7	※なたね油 2.8	※酒 0.7	ほうれんそう 7
	※有塩バター 3.5	※上白糖 0.7	たれべつづけ	※ウスターソース 1.4	はくさい 14	※上白糖 1.4	※しょうゆ 0.35	※オリブ油 0.7
	※カレー粉 0.35	※酒 1.4	きゅうり 2.1	※上白糖 0.07	※たけのこ水煮 7	※みりん 0.7	※上白糖 0.14	※オリブ油 0.01
	※チーズ 1.4	牛乳	なす 3.5	水 1.4	チンゲンサイ 10.5	※しょうゆ 1.4	こまつな 7	※コンソメ 1.4
	※洋風スープの素 0.7	※牛乳 185	トマト 3.5	こまつなのいためもの	千切きくらげ 0.14	※白ごま 0.35	もやし 7	※しょうゆ 1.05
	※しょうゆ 2.1	さわらのしおこうじやき	※カットマト 3.5	こまつな 17.5	※中華スープの素 0.7	※でん粉 0.21	にんじん 7	塩コショウ 0.07
	※ウスターソース 2.8	※さわら 40	塩コショウ 0.07	にんじん 10.5	※上白糖 0.07	水 5.6	切干し大根 1.4	黒こしょう 0.01
	※ケチャップ 3.5	しょうが 0.35	※オリブ油 0.35	※油揚げ 3.5	※しょうゆ 2.8	おひたし	※しょうゆ 1.4	水 49
	※牛乳 14	※塩こうじ 2.1	※コンソメ 0.35	※なたね油 0.7	※ごま油 0.35	キャベツ 16.1	※コチジャン 0.21	ウィンナーのてっぱんやき
	オールのスパイス 0.01	※酒 1.4	※しょうゆ 0.21	※液体かつおだし 0.21	※酒 0.7	だいこん 17.5	※鶏ガラスープ 0.21	※ウィンナー 13.5
	クローブ 0.01	※みりん 0.7	※上白糖 0.07	※しょうゆ 0.7	塩コショウ 0.07	※上白糖 0.35	※酢 0.56	※なたね油 0.35
	ナツメグ 0.01	※なたね油 0.35	※でん粉 0.14	※上白糖 0.14	※でん粉 0.7	※みりん 0.7	※上白糖 0.7	にじやくポテトサラダ
	ロリエ 0.01	なのほなのあえもの	水 3.5	※みりん 0.35	水 21	※液体かつおだし 0.14	※なたね油 0.7	じゃがいも 10.5
	塩コショウ 0.07	キャベツ 10.5	ごぼうのソテー	はなふのすましじる	ござかなのおまがらめ	※しょうゆ 0.7	にらのスープ	さつまいも 14
	水 35	なばな 14	ピーマン 2.1	※型抜きふ 1.4	※味付け小魚 5.6	しろみそ 7	にら 7	きゅうり 7
	きなこタフィ	きゅうり 7	ごぼう 17.5	鶏肉 10.5	※なたね油 0.07	かぼちゃ 21	たまねぎ 14	※ノンエッグマヨネーズ 3.5
	※大豆水煮 25	※上白糖 0.35	冷凍コーン 7	たまねぎ 14	※しょうゆ 0.42	はくさい 14	キャベツ 14	デコボン(幼小)
	※なたね油 0.7	※みりん 0.7	※なたね油 0.7	えのきたけ 7	※上白糖 0.63	※油揚げ 2.1	冷凍コーン 3.5	※デコボン 30
	※上白糖 2.1	※液体かつおだし 0.14	※しょうゆ 0.21	みつば 3.5	※酒 0.42	根深ねぎ 7	※しょうゆ 1.4	
	※きな粉 0.84	※しょうゆ 0.7	塩コショウ 0.07	※フレーク節 1.4	水 0.06	※煮干し 1.4	※中華スープの素 0.7	
	※食塩 0.04	わかめじる	※鶏ガラスープ 0.28	※みりん 0.21	ちゅうかさサラダ	※白みそ 5.6	塩コショウ 0.07	
	水 1.05	※かまぼこ 7	オニオンスープ	※しょうゆ 0.35	ブロッコリー 17.5	水 77	水 77	
	だいこんのサラダ	わかめ 0.35	たまねぎ 35	※白しょうゆ 1.4	キャベツ 12.6			
	だいこん 21	※あさり 冷凍 7	じゃがいも 7	※食塩 0.07	※中華ドレ 3.5			
	みずな 14	だいこん 10.5	エリンギ 7	水 77				
	※青じそドレ 3.5	はくさい 14	※レンズ豆 7	かつおふりかけ(幼小)				
		※だしこんぶ 1.4	※なたね油 0.35	※おかかふりかけ 2				
		※みりん 0.21	※洋風スープの素 0.7					
		※しょうゆ 0.35	塩コショウ 0.07					
		※白しょうゆ 1.4	乾燥パセリ 0.01					
		※食塩 0.07	※しょうゆ 0.35					
		水 77	水 77					
		ひなあられ(幼小)						
		※ひなあられ 5						
		きざみり						
	※一食きざみり 0.3							
エネルギー	塩分	エネルギー	塩分	エネルギー	塩分	エネルギー	塩分	エネルギー
幼稚園	531 1.4	476 2.1	483 1.8	472 1.3	462 1.6	499 1.5	471 1.3	496 1.9

日	3月12日木	3月13日金	3月16日月	3月17日火	3月18日水	3月19日木	3月23日月	
献立及び材料 (幼稚園)	むぎごはん	むぎごはん	むぎごはん	ピザトースト(乳)	ラーメン	せきはん(幼小)	むぎごはん	
	麦 6	麦 6	※麦ごはん 60.5	※食パン 40	※一食ラーメン 140	米 49.5	※麦ごはん 60.5	
	米 54	米 54	牛乳	たまねぎ 14	牛乳	もちこめ(アルファ化米) 5.5	牛乳	
	牛乳	牛乳	※牛乳 185	※ハム 7	※牛乳 185	※あずき水煮 11.2	※牛乳 185	
	※牛乳 185	※牛乳 185	▲かきあげ(ノンエッグ)	※マッシュルーム水煮 5.6	ごもくラーメンスープ	※食塩 0.14	ちくわのさらさあげ	
	あげとうふのやさしいあんかけ	がたにくのねぎしおいため	※大豆水煮 8.4	ピーマン 5.6	豚肉 14	※酒 0.7	※焼き竹輪 12.5	
	※揚げ出し豆腐 小 45	豚肉 35	※半月スライスちくわ 5.6	※カットマト 5.6	しょうが 0.7	牛乳	※食塩 0.04	
	※なたね油 3.5	黒こしょう 0.01	みつば 2.1	※なたね油 0.35	にんにく 0.35	※牛乳 185	※カレー粉 0.18	
	たれべつづけ	※食塩 0.07	かぼちゃ 14	塩コショウ 0.07	もやし 14	がたにくのおろしかけ	※小麦粉 4.9	
	たまねぎ 3.5	※酒 1.4	たまねぎ 21	※チリソース 1.05	キャベツ 10.5	豚肉 31.5	※ベーキングパウダー 0.07	
	ピーマン 1.4	しょうが 0.56	※食塩 0.14	※ケチャップ 4.2	※メンマ 7	しょうが 0.35	※なたね油 3.5	
	※しょうゆ 1.05	にんにく 0.21	※小麦粉 10.5	※ウスターソース 1.4	根深ねぎ 7	※しょうゆ 0.35	すのもの	
	※液体かつおだし 0.14	※なたね油 0.7	※ベーキングパウダー 0.14	※チーズ 11.9	※白湯ラーメンスープの素 4.9	※酒 1.4	だいこん 17.5	
	※みりん 0.7	根深ねぎ 10.5	※なたね油 2.8	牛乳	※鶏ガラスープ 0.7	※なたね油 0.7	きゅうり 14	
	※上白糖 0.35	塩コショウ 0.21	いそかえ	※牛乳 185	※しょうゆ 0.35	だいこん 12.6	わかめ 0.21	
	※でん粉 0.21	※しょうゆ 0.21	ほうれんそう 15.4	きんときまめのサラダ	塩コショウ 0.07	※しょうゆ 1.4	※酢 1.05	
	水 7	※でん粉 0.14	キャベツ 19.6	だいこん 21	水 84	※みりん 0.7	※しょうゆ 0.7	
	にんじんのきんぴら	水 3.5	※焼ばらのり 0.35	レタス 7	いかのびりからやき	※上白糖 0.04	※上白糖 0.56	
	豚肉 10.5	にびたし	※淡口しょうゆ 1.05	※金時豆 7	※いか短冊 35	※液体かつおだし 0.21	にくじゃが 14	
	にんじん 14	はくさい 21	※しょうゆ 0.14	※ごまドレ 3.5	しょうが 0.7	※でん粉 0.14	豚肉 14	
	※糸こんにやく 7	こまつな 14	※みりん 0.49	どりにくのスープに	※しょうゆ 1.05	水 3.5	じゃがいも 35	
	※みりん 0.7	※オイルツナ 4.9	※上白糖 0.49	鶏肉 14	※酒 1.4	ブロッコリーのおかかえ	にんじん 14	
	※しょうゆ 1.05	※液体かつおだし 0.21	がたじる	じゃがいも 21	※コチジャン 0.35	ブロッコリー 14	たまねぎ 28	
	※上白糖 0.35	※しょうゆ 0.7	豚肉 10.5	白かぶ 14	※豆板醤 0.01	キャベツ 8.4	※糸こんにやく 7	
	一味唐辛子 0.01	※上白糖 0.21	にんじん 7	キャベツ 17.5	※なたね油 1.4	冷凍コーン 7	冷凍さやいんげん 3.5	
	※なたね油 0.35	※みりん 0.35	はくさい 7	にんじん 10.5	オイスターいため	※みりん 0.35	※しょうゆ 2.8	
	とろろこんぶじる	ちよつとせいたくだしのおすいもの	だいこん 10.5	※なたね油 0.35	にんじん 7	※上白糖 0.21	※上白糖 1.4	
	だいこん 10.5	にんじん 7	ごぼう 10.5	かぶの葉 2.1	れんこん 7	※しょうゆ 1.05	※みりん 0.7	
	えのきたけ 7	トマト 10.5	※板こんにやく 3.5	※洋風スープの素 0.56	鶏肉 10.5	※かつお削り節 0.21	※フレーク節 0.7	
	キャベツ 10.5	かぶの葉 2.1	根深ねぎ 3.5	※しょうゆ 0.7	チンゲンサイ 7	かきたまじる	水 14	
	鶏肉 10.5	白かぶ 10.5	※赤みそ 5.6	ロリエ 0.01	※なたね油 1.05	※梅形かまぼこ 7		
	※フレーク節 1.4	冷凍コーン 3.5	※煮干し 1.4	塩コショウ 0.07	※かき油 0.35	たまねぎ 14		
	※しょうゆ 0.35	※大豆水煮 10.5	水 77	水 28	※中華スープの素 0.21	※冷凍液卵 12.6		
	※白しょうゆ 1.4	※白しょうゆ 1.4		ミルクプリン(乳)(幼小)	※しょうゆ 0.35	しいたけ 3.5		
	※食塩 0.04	※しょうゆ 0.7		※ミルクプリン(幼小) 60	塩コショウ 0.04	根深ねぎ 3.5		
	※とろろ昆布 1.35	※フレーク節 0.7				※しょうゆ 0.35		
	水 77	※だしこんぶ 0.7				※淡口しょうゆ 1.4		
		※食塩 0.07				※フレーク節 1.4		
		水 77				※食塩 0.07		
						※でん粉 0.14		
						水 77		
						お祝いデザート(幼小)		
						※お祝いゼリー(幼) 35		
						ごましお(幼小)		
						※ごま塩 1		
	エネルギー	塩分	エネルギー	塩分	エネルギー	塩分	エネルギー	塩分
	幼稚園	450 1	455 1	500 1.2	531 2.1	462 2.5	494 2	489 1.1

*エネルギーの単位はKcalです。

*塩分の単位はgです。

*ドレッシングの表記は〇〇ドレになっています。

*食材の分量は、幼稚園の分量になっています。

*入荷都合等により、献立もしくは材料を変更する場合がありますので、ご了承下さい。

*牛乳は、昭和幼稚園はビン牛乳(180ml)、笠原幼稚園はパック牛乳(200ml)です。

令和8年3月

ようちえん もりつけず

昭和調理場

月	火	水	木	金
<p>2 だいごんのサラダ</p> <p>きなこファイ</p> <p>カレーシチュー(乳)(じよきよよく)</p> <p>〔主食〕 むぎごはん</p>	<p>3 さわらのしおこうじやき</p> <p>ひなあられ</p> <p>なののはのあえもの</p> <p>わかめじる</p> <p>〔主食〕 ごもくちらし(きざみのり)</p>	<p>4 ごぼうのソテー</p> <p>からあげのたべられるやさいマトソースかけ(たれべつづけ)</p> <p>オニオンスープ</p> <p>〔主食〕 くらこっパン(乳)</p>	<p>5 えびフライ(たれべつづけ)</p> <p>こまつなのいためもの</p> <p>はなふのすましじる</p> <p>〔主食〕 むぎごはん(かつおふりかけ)</p>	<p>6 ちゅうかサラダ</p> <p>こごかなのあまがらめ</p> <p>とうふのちゅうかに</p> <p>〔主食〕 むぎごはん</p>
<p>9 にしんのごまがらめ</p> <p>おひたし</p> <p>〔主食〕 むぎごはん</p>	<p>10 きりほしだいごんのピンパン</p> <p>あげぎょうざ</p> <p>にらのスープ</p> <p>〔主食〕 たじっこごはん</p>	<p>11 にしょくポテトサラダ</p> <p>ウィンナーのてっぱんやき</p> <p>デコボン</p> <p>ほうれんそうとしめじのスパゲッティ</p> <p>〔主食〕 こがたコッパン(乳)</p>	<p>12 あげどうふのやさいあんかけ(たれべつづけ)</p> <p>にんじんのきんぴら</p> <p>とろろこんじる</p> <p>〔主食〕 むぎごはん</p>	<p>13 ぶたにくのねぎしおいため</p> <p>にびたし</p> <p>ちよっとぜいたくなだしのおすいもの</p> <p>〔主食〕 むぎごはん</p>
<p>16 ▲かきあげ(ノンエッグ)</p> <p>いそかあえ</p> <p>ぶたじる</p> <p>〔主食〕 むぎごはん</p>	<p>17 ミルクプリン(乳)</p> <p>きんときまめのサラダ</p> <p>とりにくのスープに</p> <p>〔主食〕 ピザトースト(乳)</p>	<p>18 オイスターいため</p> <p>いかのびりからやき</p> <p>ごもくらえんスープ</p> <p>〔主食〕 いっしょくラーメン</p>	<p>19 ☆ぶたにくのおろしかけ</p> <p>ブロッコリーのおかかあえ</p> <p>おいわいデザート</p> <p>かきたまじる(じよきよよく)</p> <p>〔主食〕 せきはん(ごましお)</p>	<p>20</p> <p>しゅんぶん ひ</p> <p>春分の日</p>
<p>23 ちくわのさらさあげ</p> <p>すのもの</p> <p>にくじゃが</p> <p>〔主食〕 むぎごはん</p>				

このマークがついている献立は、地場産物を活用した「私が考えた学校給食メニューコンクール」で入賞した献立です。

多治見市教育委員会事務局 食育推進課