



早寝・早起き・朝ごはん

多治見市教育委員会事務局食育推進課 Tel.29-1662
食育センター Tel.29-1663 昭和調理場 Tel.22-6111 養正調理場 Tel.28-1590
滝呂小学校 Tel.22-0657 池田小学校 Tel.22-0883 北栄北陵調理場 Tel.27-8400



ご入学・ご進級おめでとうございます

食育は、生きる上での基本で、知育、徳育、体育の基礎となるべきものとされています。学校においては、学校給食や食に関する指導を通して、子どもたちが望ましい食習慣や食に関する知識が身につけられるようにすすめています。

多治見市学校給食の6つのねらい

多治見市では、子どもたちが、食に関する正しい知識や望ましい食事のあり方を身に付けられるよう、『6つのねらい』をもとに献立を考えています。

旬の食材を大切にしています



安全でおいしい給食作りを心がけています



かむことを意識した献立を工夫しています



日本型の食生活を大切にしています



魚を使った献立を工夫しています



望ましい食習慣を伝えます



献立表のマークについて



カミ太郎

カミカミ献立の日のマーク

かみごたえのある食材を使っている献立です。かむことの大切さを知り、よくかんで食べましょう。

食育の日のマーク

毎月19日は「食育の日」です。栄養、文化、郷土など食に関するさまざまなテーマを取り上げて紹介します。食について興味を持ったり、知識を身につけたりする機会になればと思います。

やさいをたくさん食べる日のマーク

「たじみ健康ハッピープラン」の推進のためのイメージキャラクターです。やさいの「い」から「1」のつく日に登場します。

たじっこ給食の日のマーク

多治見市では、地産地消を推進するため、多治見市でとれた食材を給食に使用する取り組みを行っています。多治見市産の食材を使用する日にはこのマークがつけます。



◆今月の岐阜県産の食材(予定)◆



<切り身◆今月の魚◆>

一口大の魚 > <丸ごと食べる魚>
14日(火)さわら 21日(火)味付け小魚
22日(水)ほき

パッくんからの野菜メモ

給食に登場する春野菜を紹介するよ。全部知ってるかな？



☆冬野菜に比べて、水分が多くやわらかい野菜だよ。
☆少し、苦みや香りが強く、体をすっきりさせるはたらきがあるよ。
※アスパラガスとさやえんどうは5月に登場予定だよ。
お楽しみに。



はる あじ
春の味



給食レシピ

今が旬のキャベツを使った

春キャベツのマリネ



【材料】 4人分

- ★春キャベツ 1/8個
- ★きゅうり 1/2本
- ★ホールコーン 大さじ2
- ★酢 大さじ1/2
- ★砂糖 大さじ1/2
- ★塩 小さじ1/2
- ★オリーブ油 大さじ1/2

《下準備》

- … 7mm程度幅に切る
- … 3mm程度の輪切り
- … 缶または冷凍

《作り方》

- ①湯を沸かし、キャベツをさっと茹で、水気をしぼる。
- ②①ときゅうりとコーンと調味料と和える。

調味料を合わせておく











※人参、パプリカ、ミニトマト、ハムなど家にある食材でアレンジして作ってください。
※酢の代わりにレモンやオレンジなどの柑橘を使っても、風味がよくなり楽しめます。
※調味料は、野菜の量によって変わってきます。味を見て調節してください。

令和8年4月

中学校 盛り付け図

食育センター 養正調理場

月	火	水	木	金
		人參サラダ  酢豚   ワカメスープ  [主食] 麦ごはん	9 焼き鳥丼の具  刻みのり   煮浸し   白みそ汁 [主食] 麦ごはん	10 揚げ豆腐のごまだれかけ(たれ別付け)    ブロッコリーのおかか和え   鶏団子汁 [主食] 菜飯
13 ポテトサラダ  オムレツのトマトソースかけ   コンソメスープ  [主食] カレーピラフ	14 鯖の香り焼き  ひじきの炒め煮   みそ汁  [主食] 麦ごはん	15 海老の天ぷら  お祝いデザート   れんこんきんぴら   すまし汁 [主食] 赤飯(ごま塩)	16 みそカツ(たれ別付け)  小松菜の和え物   けんちん汁  [主食] 麦ごはん	17 チンゲン菜のサラダ  いかのびり辛揚げ   焼きそば  [主食] 小型コッパン(乳)
20 ★ はんぺんの生姜だれかけ  ゆかり和え   肉じゃが  [主食] 麦ごはん	21 大根サラダ  大豆と小魚の揚げがらめ   カレーシチュー(除去食)  [主食] もち玄米ごはん	22 ごぼうのソテー  ホキのレモンソースかけ   ミネストローネ  [主食] 食パン(乳)(チョコクリーム(乳))	23 厚揚げのそぼろあんかけ  たけこの煮物   豚汁  [主食] 麦ごはん	24 ナムル  オレンジ   韓国風焼き肉  [主食] 麦ごはん ワンタンスープ
27 つくねのねぎだれかけ  切干大根の炒め煮   じゃがいものみそ汁  [主食] 麦ごはん	28 春キャベツのマリネ  フランクフルトとポテトのオープン焼き   ▲トマトスパゲッティ(ノンミルク)  [主食] 黒小型コッパン(乳)	29 <h1>昭和の日</h1>	30 中華サラダ  蒸ししゅうまい   麻婆豆腐  [主食] もち玄米ごはん	

