



早寝・早起・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)◆



◆今月の魚◆

<切り身> 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。



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》

- 湯を沸かし、キャベツをさっと茹で、水気をしぼる。
- ①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



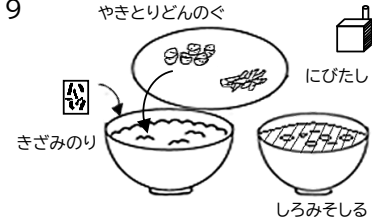



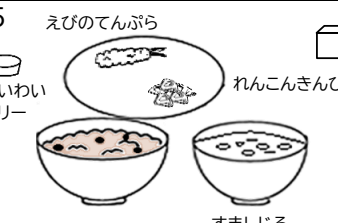

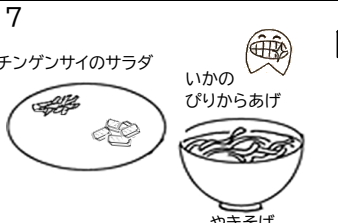






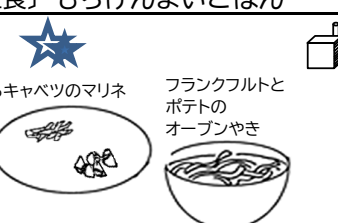




※人参、パプリカ、ミニトマト、ハムなど家にある食材でアレンジして作ってください。
※酢の代わりにレモンやオレンジなどの柑橘を使っても、風味がよくなり楽しめます。
※調味料は、野菜の量によって変わってきます。味を見て調節してください。



令和8年4月

ようちえん もりつけず
食育センター 養正調理場

月	火	水	木	金
				
			<p>9 やきとりどんのぐ  きざみのり にびたし しろみそしる [主食] むぎごはん</p>	<p>10 あげどうふのごまだれかけ(たれべつづけ)  ブロッコリーのおかかあえ とりだんごじる [主食] なめし</p>
<p>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</p>	<p>14 さわらのかおりやしき  ひじきのいために みそしる [主食] むぎごはん</p>	<p>15 えびのてんぷら  おいおいゼリー れんこんきんぴら すましじる [主食] せきはん(ごましお)</p>	<p>16 みそカツ(たれべつづけ)  こまつなのあえもの けんちんじる [主食] むぎごはん</p>	<p>17 チンゲンサイのサラダ  いかのびりからあげ やきそば [主食] むぎごはん</p>
<p>20 ★ はんぺんのしょうがだれかけ  ゆかりあえ にくじゃが [主食] むぎごはん</p>	<p>21 だいこんサラダ  だいずとごぎかなのあげがらめ カレーシチュー(じよきよよく) [主食] もちげんまいごはん</p>	<p>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] しょくパン(乳)(チョコクリーム(乳))</p>	<p>23 あつあげのそぼろあんかけ  オレンジ たけのこのにも ぶたじる [主食] むぎごはん</p>	<p>24 ナムル  かんこくふうやきにく ワンタンスープ [主食] むぎごはん</p>
<p>27 つくねのねぎだれかけ  きりぼしだいこんのいために じゃがいものみそしる [主食] むぎごはん</p>	<p>28 ★ はるキャバツのマリネ  フランクフルトとポテトのオープンやき ▲トマトスパゲッティ(ノンミルク)</p>	<p>29 しょうわひ 昭和の白</p>		<p>30 ちゅうかサラダ  むししゅうまい マーボーどうふ [主食] もちげんまいごはん</p>
				

「2026年4月分 学校給食 献立及び材料表」

(幼稚園) 食育センター 養正調理場

(単位:グラム)

日	4月9日 木	4月10日 金	4月13日 月	4月14日 火	4月15日 水	4月16日 木	4月17日 金	4月20日 月	
献立及び材料 (幼稚園)	むぎごはん	なめし	カレーピラフ	むぎごはん	せきはん	むぎごはん	やきそば	むぎごはん	
	※麦ごはん 60.5	米 54	米 50.4	※麦ごはん 60.5	米 49.5	米 54	※中華めん 72	米 54	
	牛乳	麦 6	麦 5.6	牛乳	もちこめ(アルファ一化米) 5.5	麦 6	塩コショウ 0.1	麦 6	
	※牛乳 185	※酒 0.7	※ドライミックスカレー 3.5	※牛乳 185	※あずき水煮 11.2	牛乳	※なたね油 0.2	牛乳	
	やきとりどんのぐ	※食塩 0.21	※酒 0.67	さわらのかおりやき	※食塩 0.14	※牛乳 185	たまねぎ 40	※牛乳 185	
	鶏肉 38.5	※なめしの素 0.63	※洋風スープの素 0.20	※さわら 40	※酒 0.7	みそカツ	キャベツ 40	はんぺんのしょうがだれかけ	
	しょうが 0.7	牛乳	牛乳	※しょうゆ 0.7	牛乳	豚肉 40	にんじん 10	※はんぺん 25	
	※しょうゆ 1.4	※牛乳 185	※牛乳 185	※酒 1.4	※牛乳 185	塩コショウ 0.16	ピーマン 3	※なたね油 0.7	
	※酒 0.7	あげどうふのごまだれかけ	オムレツのトマトソースかけ	しょうが 0.7	えびのてんぷら	※小麦粉 5.1	豚肉 25	しょうが 0.35	
	※なたね油 0.7	※揚げ出し豆腐 小 45	※オムレツ 40	※食塩 0.07	※えび 25	※パン粉 5.6	※半月スライスちくわ 8	※しょうゆ 1.3	
	※しょうゆ 2.1	※なたね油 4.2	※なたね油 0.7	※ごま油 0.35	※酒 1.4	※なたね油 2.8	※紅しょうが 2	※みりん 0.35	
	※みりん 1.4	たれべつづけ	トマト 7	※なたね油 0.7	※食塩 0.14	たれべつづけ	※青のり粉 0.2	※でん粉 0.14	
	※三温糖 1.26	※しょうゆ 1.4	※カットトマト 3.5	ひじきのいために	※小麦粉 4.9	※赤みそ 2.8	※洋風スープの素 1	水 3.5	
	※上白糖 0.07	※上白糖 0.35	※ウスターソース 0.35	※ひじき 1.05	※なたね油 2.8	※酒 0.7	※ウスターソース 6.2	にくじゃが	
	※でん粉 0.21	※みりん 0.7	※ケチャップ 2.8	※たけのこ水煮 7	れんこんきんぴら	※みりん 0.7	※しょうゆ 1.2	豚肉 14	
	水 2.1	※白ごま 0.7	※上白糖 0.07	※冷凍えだまめ 3.5	れんこん 15.4	※上白糖 1.4	※かき油 0.2	じゃがいも 35	
	にびたし	※白すりごま 0.35	塩コショウ 0.04	鶏肉 7	にんじん 7	※でん粉 0.14	※なたね油 1	にんじん 14	
	はくさい 17.5	※でん粉 0.14	水 2.1	※しょうゆ 1.05	※しょうゆ 1.05	豚肉 7	塩コショウ 0.05	たまねぎ 35	
	こまつな 17.5	水 7	ポテトサラダ	※みりん 0.7	冷凍さやいんげん 2.1	こまつなのあえもの	牛乳	※糸こんにゃく 7	
	※油揚げ 2.1	ブロッコリーのおかかあえ	じゃがいも 19.6	※上白糖 0.35	※しょうゆ 1.05	こまつな 17.5	※牛乳 185	冷凍さやいんげん 3.5	
	※液体かつおだし 0.35	ブロッコリー 17.5	にんじん 7	※なたね油 0.21	※上白糖 0.49	きゅうり 7	いかのびりからあげ	くきわかめ 0.21	
	※しょうゆ 0.7	キャベツ 7	冷凍コーン 7	みそしる	※みりん 0.7	キャベツ 7	※いか短冊 31.5	※しょうゆ 3.5	
	※上白糖 0.35	冷凍コーン 3.5	※ノンエッグマヨネーズ 3.5	※ミニ厚揚げ 10.5	一味唐辛子 0.01	※しょうゆ 1.05	※酒 1.4	※上白糖 1.05	
	※みりん 0.35	※みりん 0.35	コンソメスープ	たまねぎ 14	※なたね油 0.56	※みりん 0.35	しょうが 0.35	※みりん 0.7	
	しろみそしる	※上白糖 0.21	豚肉 14	だいこん 7	すましじる	※上白糖 0.21	※しょうゆ 0.35	※フレーク節 0.7	
	かぼちゃ 14	※しょうゆ 1.05	キャベツ 17.5	にんじん 7	※花形かまぼこ 10.5	けんちんじる	※コチジャン 0.14	水 14	
	たまねぎ 10.5	かつお削り節 0.21	エリンギ 7	根深ねぎ 7	はくさい 17.5	※冷凍角切り豆腐 14	※豆板醤 0.01	ゆかりあえ	
	えのきたけ 7	とりだんごじる	※白いんげん豆 7	※煮干し 1.4	えのきたけ 7	だいこん 10.5	塩コショウ 0.01	はくさい 17.5	
	根深ねぎ 7	※鶏だんご 21	乾燥パセリ 0.01	※赤みそ 2.8	みつば 3.5	ごぼう 7	※上新粉 1.4	きゅうり 10.5	
	※煮干し 1.4	はくさい 14	※コンソメ 0.7	※白みそ 2.8	※だしこんぶ 1.4	にんじん 7	※でん粉 1.4	キャベツ 7	
	※白みそ 5.6	※板こんにゃく 7	※しょうゆ 1.4	水 77	※白しょうゆ 1.4	根深ねぎ 7	※なたね油 3.5	※ゆかり粉 0.35	
	水 77	根深ねぎ 7	※なたね油 0.7		※しょうゆ 0.56	※フレーク節 1.4	チンゲンサイのサラダ	※食塩 0.04	
	きざみのり	※フレーク節 1.4	塩コショウ 0.07		※食塩 0.07	※白しょうゆ 1.75	チンゲンサイ 17.5		
	※一食きざみのり 0.3	※白しょうゆ 1.4	水 77		水 77	※しょうゆ 0.35	だいこん 10.5		
		※しょうゆ 0.7			ごましお	※食塩 0.07	わかめ 0.35		
		※食塩 0.07			※ごま塩 1	水 63	※玉ねぎドレ 3.5		
		水 63			おいわいゼリー(幼小)				
					※お祝いゼリー(幼小) 35				
	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	479 1.6	465 1.7	491 1.9	481 1.3	491 1.8	543 1.5	429 2.5	455 1.6

日	4月21日 火	4月22日 水	4月23日 木	4月24日 金	4月27日 月	4月28日 火	4月30日 木	
献立及び材料 (幼稚園)	もちげんまいごはん	しょくパン(乳)	むぎごはん	むぎごはん	むぎごはん	▲トマトスパゲッティ(ノンミルク)	もちげんまいごはん	
	米 54	※食パン 40	※麦ごはん 60.5	米 54	※麦ごはん 60.5	※スパゲッティ 35	米 54	
	もち玄米 6	牛乳	牛乳	麦 6	牛乳	※オイルツナ 15	もち玄米 6	
	牛乳	※牛乳 185	※牛乳 185	牛乳	※牛乳 185	にんじん 20	牛乳	
	※牛乳 185	ホキのレモンソースかけ	あつあげのそぼろあんかけ	※牛乳 185	つくねのねぎだれかけ	たまねぎ 40	※牛乳 185	
	カレーシチュー(乳)	※ホキ 31.5	※冷凍厚揚げ 35	かんこくふうやきにく	※鶏つくね 30	※マッシュルーム水煮 10	むししゅうまい	
	じゃがいも 28	塩コショウ 0.04	※なたね油 0.35	豚肉 35	※なたね油 0.7	セロリー 2	※しゅうまい(大) 30	
	たまねぎ 35	※酒 1.4	鶏肉 7	※酒 1.4	根深ねぎ 2.1	しょうが 0.5	マーボー豆腐	
	にんじん 14	※でん粉 1.4	しょうが 0.35	※しょうゆ 0.84	にんにく 1.05	にんにく 0.3	※冷凍角切り豆腐 59.5	
	豚肉 10.5	※上新粉 1.4	たまねぎ 3.5	しょうが 0.35	※上白糖 0.7	※なたね油 1	豚肉 17.5	
	※なたね油 0.35	※なたね油 3.15	※しょうゆ 1.05	にんにく 0.14	※酢 0.7	※洋風スープの素 1	干し椎茸 0.7	
	にんにく 0.35	レモン 1.4	※酒 0.7	※なたね油 0.7	※でん粉 0.14	※ケチャップ 10	※たけのこ水煮 17.5	
	しょうが 0.7	塩コショウ 0.04	※上白糖 0.7	にら 2.1	水 3.5	※トマトピューレー 10	にんじん 14	
	※小麦粉 3.5	※しょうゆ 0.7	※みりん 0.49	※しょうゆ 1.4	きりぼしだいこんのいために	トマト 10	根深ねぎ 7	
	※有塩バター 3.5	※上白糖 0.7	※でん粉 0.21	※上白糖 0.7	切干し大根 2.8	※ウスターソース 1.5	しょうが 0.7	
	※カレー粉 0.35	※でん粉 0.21	水 21	※酒 0.7	冷凍さやいんげん 2.1	塩コショウ 0.1	にんにく 0.14	
	※チーズ 2.1	水 3.5	たけのこのにももの	※コチジャン 0.7	にんじん 7	水 40	※赤みそ 2.8	
	※洋風スープの素 0.7	ごぼうのソテー	たけのこ 17.5	※豆板醤 0.01	※半月スライスちくわ 7	牛乳	※テンメンジャン 1.4	
	※しょうゆ 2.1	ごぼう 19.6	※オイルツナ 7	水 3.5	※上白糖 0.35	※牛乳 185	※上白糖 0.21	
	※ウスターソース 2.8	冷凍コーン 7	にんじん 3.5	ナムル	※みりん 0.7	フランクフルトとポテトのオープンやき	※豆板醤 0.01	
	※ケチャップ 3.5	ピーマン 2.1	ふき 3.5	ほうれんそう 17.5	※しょうゆ 1.05	※くし形ポテト 21	※ごま油 0.35	
	※牛乳 14	※なたね油 0.35	※しょうゆ 1.05	にんじん 7	※液体かつおだし 0.21	※フランクフルト 14	※酒 0.7	
	オールスパイス 0.01	塩コショウ 0.07	※液体かつおだし 0.35	※春雨 2.8	※なたね油 0.35	バジル 0.01	※しょうゆ 2.1	
	クローブ 0.01	※しょうゆ 0.21	※上白糖 0.35	※しょうゆ 0.84	じゃがいものみそしる	塩コショウ 0.07	※でん粉 0.7	
	ナツメグ 0.01	※鶏ガラスープ 0.28	※みりん 0.35	※上白糖 0.7	じゃがいも 21	※オリーブ油 0.21	※なたね油 0.35	
	ロリエ 0.01	ミネストローネ	ぶたじる	※ごま油 0.28	たまねぎ 17.5	※なたね油 0.7	水 21	
	塩コショウ 0.07	鶏肉 7	豚肉 10.5	※酢 1.26	こまつな 7	はるキャベツのマリネ	ちゅうかサラダ	
	水 35	セロリー 1.4	里芋 10.5	ワフタンスープ	わかめ 0.21	キャベツ 21	チンゲンサイ 14	
	だいずとごきかなのあげがらめ	にんにく 0.14	だいこん 7	※ワフタン 3.5	※煮干し 1.4	きゅうり 7	はくさい 15.4	
	※味付け小魚 1.4	しょうが 0.35	ごぼう 14	※なると 7	※赤みそ 2.8	冷凍コーン 3.5	パプリカ赤 2.1	
	※大豆水煮 25	キャベツ 14	※板こんにゃく 7	だいこん 14	※白みそ 2.8	※酢 0.91	※中華ドレ 3.5	
	※なたね油 1.4	じゃがいも 10.5	根深ねぎ 7	はくさい 14	水 77	※上白糖 0.56		
	※上白糖 0.42	ひよこ豆 7	※赤みそ 5.6	チンゲンサイ 7		※食塩 0.04		
	※しょうゆ 0.42	※カットトマト 14	※煮干し 1.4	※しょうゆ 1.4		※オリーブ油 0.35		
	水 0.07	※コンソメ 0.7	水 77	※中華スープの素 0.7				
	だいこんサラダ	※しょうゆ 0.35	オレンジ(幼小)	塩コショウ 0.07				
	だいこん 26.6	塩コショウ 0.07	※ネーブルオレンジ 30	水 77				
	みずな 11.9	※オリーブ油 0.35						
	※青じそドレ 3.5	※上白糖 0.14						
		水 70						
		チョコクリーム(乳)						
		※チョコクリーム 15						
	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	525 1.5	474 1.8	499 1.2	459 1.2	494 1.5	430 1.4	498 1.4

*エネルギーの単位はKcalです。

*食材の分量は、幼稚園の分量になっています。

*塩分の単位はgです。

*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。

*ドレッシングの表記は〇〇ドレになっています。