



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きます。

◆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>
10日(金)ほき 30日(月)味付け小魚
21日(火)さわら



パಕ್ಕンからの野菜メモ

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


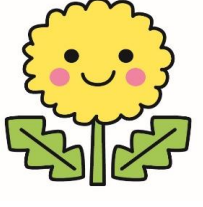
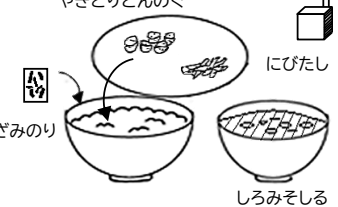


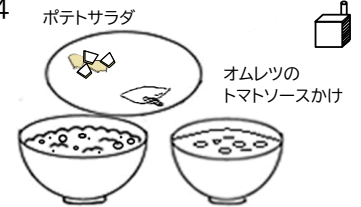
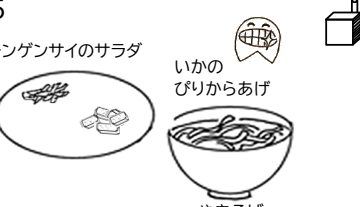
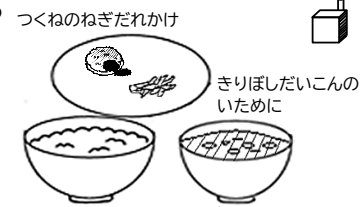
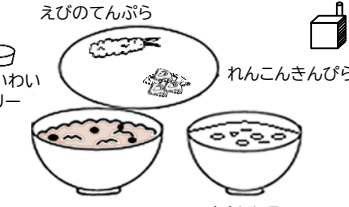

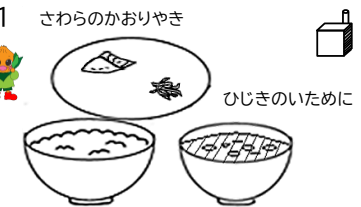


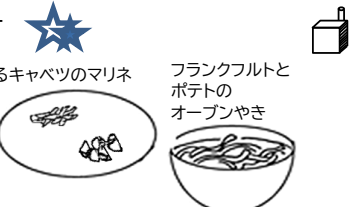



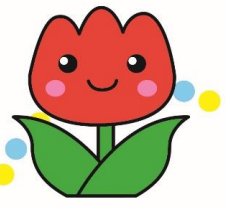


※人参、パプリカ、ミニトマト、ハムなど家にある食材でアレンジして作ってください。
※酢の代わりにレモンやオレンジなどの柑橘を使っても、風味がよくなり楽しめます。
※調味料は、野菜の量によって変わってきます。味を見て調節してください。

令和8年4月

ようちえん もりつけず

昭和調理場

月	火	水	木	金
				
			<p>9 やきとりどんのく  きざみのり にびたし しろみそしる 〔主食〕 もちげんまいごはん</p>	<p>10 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>13 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>14 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>15 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>16 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>17 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>★ 20 はんぱ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 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>22 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>23 ナムル  かんこくふうやきにく ワンタンスープ 〔主食〕 もちげんまいごはん</p>	<p>24 ★ はるキャベツのマリネ  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) 〔主食〕 むぎごはん</p>
<p>27 にんじんサラダ  すぶた ワカメスープ 〔主食〕 むぎごはん</p>	<p>28 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>29 しょうわひ 昭和の白</p>		<p>30 だいこんサラダ  だいずとござかなのあげがらめ カレーシチュー(じょきよしょく) 〔主食〕 むぎごはん</p>
				

「2026年4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	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)	もちげんまいごはん	しょくパン(乳)	むぎごはん	カレーピラフ	やきそば	むぎごはん	せきはん	むぎごはん	
	米 54	※食パン 40	※麦ごはん 60.5	米 50.4	※中華めん 72	米 54	米 49.5	※麦ごはん 60.5	
	もち玄米 6	牛乳	牛乳	麦 5.6	塩コショウ 0.1	麦 6	もちこめ(アルファー化米) 5.5	牛乳	
	牛乳	※牛乳 185	※牛乳 185	※ドライミックスカレー 3.5	※なたね油 0.2	牛乳	※あずき水煮 11.2	※牛乳 185	
	※牛乳 185	ホキのレモンソースかけ	みそカツ	※酒 0.67	たまねぎ 40	※牛乳 185	※食塩 0.14	はんぺんのしょうがだれかけ	
	やきとりどんのぐ	※ホキ 31.5	豚肉 40	※洋風スープの素 0.20	キャベツ 40	つくねのねぎだれかけ	※酒 0.7	※はんぺん 25	
	鶏肉 38.5	塩コショウ 0.04	塩コショウ 0.16	牛乳	にんじん 10	※鶏つくね 30	牛乳	※なたね油 0.7	
	しょうが 0.7	※酒 1.4	※小麦粉 5.1	※牛乳 185	ピーマン 3	※なたね油 0.7	※牛乳 185	しょうが 0.35	
	※しょうゆ 1.4	※でん粉 1.4	※パン粉 5.6	オムレツのトマトソースかけ	豚肉 25	根深ねぎ 2.1	えびのてんぷら	※しょうゆ 1.3	
	※酒 0.7	※上新粉 1.4	※なたね油 2.8	※オムレツ 40	※半月スライスちくわ 8	※しょうゆ 1.05	※えび 25	※みりん 0.35	
	※なたね油 0.7	※なたね油 3.15	たれべつづけ	※なたね油 0.7	※紅しょうが 2	※上白糖 0.7	※酒 1.4	※でん粉 0.14	
	※しょうゆ 2.1	レモン 1.4	※赤みそ 2.8	トマト 7	※青のり粉 0.2	※酢 0.7	※食塩 0.14	水 3.5	
	※みりん 1.4	塩コショウ 0.04	※酒 0.7	※カットトマト 3.5	※洋風スープの素 1	※でん粉 0.14	※小麦粉 4.9	にくじゃが	
	※三温糖 1.26	※しょうゆ 0.7	※みりん 0.7	※ウスターソース 0.35	※ウスターソース 6.2	水 3.5	※なたね油 2.8	豚肉 14	
	※上白糖 0.07	※上白糖 0.7	※上白糖 1.4	※ケチャップ 2.8	※しょうゆ 1.2	きりぼしだいこんのいために	れんこんきんぴら	じゃがいも 35	
	※でん粉 0.21	※でん粉 0.21	※でん粉 0.14	※上白糖 0.07	※かき油 0.2	切干し大根 2.8	れんこん 15.4	にんじん 14	
	水 2.1	水 3.5	水 3.5	塩コショウ 0.04	※なたね油 1	冷凍さやいんげん 2.1	にんじん 7	たまねぎ 35	
	にびたし	ごぼうのソテー	こまつなのあえもの	水 2.1	塩コショウ 0.05	にんじん 7	豚肉 7	※糸こんにゃく 7	
	はくさい 17.5	ごぼう 19.6	こまつな 17.5	ポテトサラダ	牛乳	※半月スライスちくわ 7	冷凍さやいんげん 2.1	冷凍さやいんげん 3.5	
	こまつな 17.5	冷凍コーン 7	きゅうり 7	じゃがいも 19.6	※牛乳 185	※上白糖 0.35	※しょうゆ 1.05	くきわかめ 0.21	
	※油揚げ 2.1	ピーマン 2.1	キャベツ 7	にんじん 7	いかのびりからあげ	※みりん 0.7	※上白糖 0.49	※しょうゆ 3.5	
	※液体かつおだし 0.35	※なたね油 0.35	※しょうゆ 1.05	冷凍コーン 7	※いか短冊 31.5	※しょうゆ 1.05	※みりん 0.7	※上白糖 1.05	
	※しょうゆ 0.7	塩コショウ 0.07	※みりん 0.35	※ノンエッグマヨネーズ 3.5	※酒 1.4	※液体かつおだし 0.21	一味唐辛子 0.01	※みりん 0.7	
	※上白糖 0.35	※しょうゆ 0.21	※上白糖 0.21	コンソメスープ	しょうが 0.35	※なたね油 0.35	※なたね油 0.56	※フレーク節 0.7	
	※みりん 0.35	※鶏ガラスープ 0.28	けんちんじる	豚肉 14	※しょうゆ 0.35	じゃがいものみそじる	すましじる	水 14	
	しろみそじる	ミネストローネ	※冷凍角切り豆腐 14	キャベツ 17.5	※コチジャン 0.14	じゃがいも 21	※花形かまぼこ 10.5	ゆかりあえ	
	かぼちゃ 14	鶏肉 7	だいこん 10.5	エリンギ 7	※豆板醤 0.01	たまねぎ 17.5	はくさい 17.5	はくさい 17.5	
	たまねぎ 10.5	セロリー 1.4	ごぼう 7	※白いんげん豆 7	塩コショウ 0.01	こまつな 7	えのきたけ 7	きゅうり 10.5	
	えのきたけ 7	にんにく 0.14	にんじん 7	乾燥パセリ 0.01	※上新粉 1.4	わかめ 0.21	みつば 3.5	キャベツ 7	
	根深ねぎ 7	しょうが 0.35	根深ねぎ 7	※コンソメ 0.7	※でん粉 1.4	※煮干し 1.4	※だしこんぶ 1.4	※ゆかり粉 0.35	
	※煮干し 1.4	キャベツ 14	※フレーク節 1.4	※しょうゆ 1.4	※なたね油 3.5	※赤みそ 2.8	※白しょうゆ 1.4	※食塩 0.04	
	※白みそ 5.6	じゃがいも 10.5	※白しょうゆ 1.75	※なたね油 0.7	チンゲンサイのサラダ	※白みそ 2.8	※しょうゆ 0.56		
	水 77	ひよこ豆 7	※しょうゆ 0.35	塩コショウ 0.07	チンゲンサイ 17.5	水 77	※食塩 0.07		
	ぎざみのり	※カットトマト 14	※食塩 0.07	水 77	だいこん 10.5		水 77		
	※一食ぎざみのり 0.3	※コンソメ 0.7	水 63		わかめ 0.35		ごましお		
		※しょうゆ 0.35			※玉ねぎドレ 3.5		※ごま塩 1		
		塩コショウ 0.07					おいわいゼリー(幼小)		
		※オリーブ油 0.35					※お祝いゼリー(幼小) 35		
		※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	エネルギー
	幼稚園	470 1.6	474 1.8	553 1.5	491 1.9	429 2.5	484 1.5	491 1.8	465 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)	むぎごはん	なめし	もちげんまいごはん	▲トマトスパゲッティ(ノンミルク)	むぎごはん	むぎごはん	むぎごはん	
	※麦ごはん 60.5	米 54	米 54	※スパゲッティ 35	※麦ごはん 60.5	米 54	※麦ごはん 60.5	
	牛乳	麦 6	もち玄米 6	※オイルツナ 15	牛乳	麦 6	牛乳	
	※牛乳 185	※酒 0.7	牛乳	にんじん 20	※牛乳 185	牛乳	※牛乳 185	
	さわらのかおりやし	※食塩 0.21	※牛乳 185	たまねぎ 40	すぶた	※牛乳 185	カレーシチュー(乳)	
	※さわら 40	※なめしの素 0.63	かんこくふうやしにく	※マッシュルーム水煮 10	豚肉 24.5	あつあけのそぼろあんかけ	じゃがいも 28	
	※しょうゆ 0.7	牛乳	豚肉 35	セロリー 2	しょうが 0.7	※冷凍厚揚げ 35	たまねぎ 35	
	※酒 1.4	※牛乳 185	※酒 1.4	しょうが 0.5	※しょうゆ 0.42	※なたね油 0.35	にんじん 14	
	しょうが 0.7	あげどうふのごまだれかけ	※しょうゆ 0.84	にんにく 0.3	※酒 0.84	鶏肉 7	豚肉 10.5	
	※食塩 0.07	※揚げ出し豆腐 小 45	しょうが 0.35	※なたね油 1	※でん粉 2.8	しょうが 0.35	※なたね油 0.35	
	※ごま油 0.35	※なたね油 4.2	にんにく 0.14	※洋風スープの素 1	※なたね油 4.2	たまねぎ 3.5	にんにく 0.35	
	※なたね油 0.7	たれべつづけ	※なたね油 0.7	※ケチャップ 10	じゃがいも 17.5	※しょうゆ 1.05	しょうが 0.7	
	ひじきのいために	※しょうゆ 1.4	にら 2.1	※トマトピューレー 10	たまねぎ 10.5	※酒 0.7	※小麦粉 3.5	
	※ひじき 1.05	※上白糖 0.35	※しょうゆ 1.4	トマト 10	ピーマン 2.1	※上白糖 0.7	※有塩バター 3.5	
	※たけのこ水煮 7	※みりん 0.7	※上白糖 0.7	※ウスターソース 1.5	※なたね油 0.14	※みりん 0.49	※カレー粉 0.35	
	※冷凍えだまめ 3.5	※白ごま 0.7	※酒 0.7	塩コショウ 0.1	※上白糖 1.05	※でん粉 0.21	※チーズ 2.1	
	鶏肉 7	※白すりごま 0.35	※コチジャン 0.7	水 40	※しょうゆ 1.68	水 21	※洋風スープの素 0.7	
	※しょうゆ 1.05	※でん粉 0.14	※豆板醤 0.01	牛乳	※酢 0.84	たけのこのにもの	※しょうゆ 2.1	
	※みりん 0.7	水 7	※牛乳 185	※牛乳 185	※鶏ガラスープ 0.21	たけのこ 17.5	※ウスターソース 2.8	
	※上白糖 0.35	ブロッコリーのおかかあえ	ナムル	フランクフルトとポテのオープンやき	塩コショウ 0.04	※オイルツナ 7	※ケチャップ 3.5	
	※なたね油 0.21	ブロッコリー 17.5	ほうれんそう 17.5	※くし形ポテト 21	水 8.4	にんじん 3.5	※牛乳 14	
	みそじる	キャベツ 7	にんじん 7	※フランクフルト 14	にんじんサラダ	ふき 3.5	オールスパイス 0.01	
	※ミニ厚揚げ 10.5	冷凍コーン 3.5	※春雨 2.8	パジル 0.01	にんじん 28	※しょうゆ 1.05	クローブ 0.01	
	たまねぎ 14	※みりん 0.35	※しょうゆ 0.84	塩コショウ 0.07	パセリ 0.49	※液体かつおだし 0.35	ナツメグ 0.01	
	だいこん 7	※上白糖 0.21	※上白糖 0.7	※オリーブ油 0.21	※棒々鶏ドレ 2.8	※上白糖 0.35	ロリエ 0.01	
	にんじん 7	※しょうゆ 1.05	※ごま油 0.28	※なたね油 0.7	ワカメスープ	※みりん 0.35	塩コショウ 0.07	
	根深ねぎ 7	かつお削り節 0.21	※酢 1.26	はるキャベツのマリネ	※あさり 冷凍 7	ぶたじる	水 35	
	※煮干し 1.4	とりだんごじる	ワンタンスープ	キャベツ 21	わかめ 0.35	豚肉 10.5	だいずとごまかなのあげがらめ	
	※赤みそ 2.8	※鶏だんご 21	※ワンタン 3.5	きゅうり 7	キャベツ 17.5	里芋 10.5	※味付け小魚 1.4	
	※白みそ 2.8	はくさい 14	※なると 7	冷凍コーン 3.5	※たけのこ水煮 7	だいこん 7	※大豆水煮 25	
	水 77	※板こんにゃく 7	だいこん 14	※酢 0.91	※しょうゆ 1.4	ごぼう 14	※なたね油 1.4	
		根深ねぎ 7	はくさい 14	※上白糖 0.56	※中華スープの素 0.56	※板こんにゃく 7	※上白糖 0.42	
		※フレーク節 1.4	チンゲンサイ 7	※食塩 0.04	塩コショウ 0.07	根深ねぎ 7	※しょうゆ 0.42	
		※白しょうゆ 1.4	※しょうゆ 1.4	※オリーブ油 0.35	水 77	※赤みそ 5.6	水 0.07	
		※しょうゆ 0.7	※中華スープの素 0.7			※煮干し 1.4	だいこんサラダ	
		※食塩 0.07	塩コショウ 0.07			水 77	だいこん 26.6	
		水 63	水 77			オレンジ	みずな 11.9	
						※ネーブルオレンジ 30	※青じそドレ 3.5	
	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	481 1.3	465 1.7	460 1.2	430 1.4	479 1.6	489 1.2	534 1.5

*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。