



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 TEL29-1662

食育センター TEL29-1663 昭和調理場 TEL22-6111 養正調理場 TEL28-1590 笠原中学校 TEL43-4165

滝呂小学校 TEL22-0657 池田小学校 TEL22-0883 北栄北陵調理場 TEL27-8400



ご入学・ご進級おめでとうございます



学校給食は、栄養バランスのとれた食事の提供だけではなく、教育活動の中で食育の重要な教材として位置づけられています。クラスの仲間と一緒に食べる毎日の給食から食事のマナーを身に付けたり、地場産物をはじめとする色々な食材や料理に触れたりするなど、様々なことを学んでほしいと考えています。

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

季節感や食材が持つ自然のおいしさを伝えます。



安全でおいしい給食作りを心がけています

安全な食材選びに努めています。衛生面に配慮し、できる限り手作りをしています。



かむことを意識した献立を工夫しています



カム太郎

かむ習慣を身に付けてもらえるように、カミカミ献立を取り入れています。

日本型の食生活を大切にしています

四季折々の行事食や郷土料理を取り入れています。



魚を使った献立を工夫しています

旬の魚を中心に、いろいろな魚を取り入れています。「今月の魚」をご覧ください。



望ましい食習慣を伝えます

学校給食を通して、望ましい食習慣やマナーを学びます。



献立表のマークについて



カム太郎

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。



パックン

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

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。



給食では旬の食材を取り入れています。骨のある魚、皮付きの果物など、食べるのにひと手間かかるものは面倒だからと敬遠されがちです。食べ方がわからない場合もありますので、ご家庭でも食べ方を教えていただければと思います。

また、給食で初めて食べる食品でアレルギー症状が出る場合があります。献立表を確認いただき、食べたことのない食品がある場合は、ご家庭で事前に試していただくと安心です。



◆今月の岐阜県産の食材(予定)◆



◆今月の魚◆

<切り身・一口大の魚>
9日(水)ほき
24日(木)さわら

<丸ごと食べる魚>
28日(月)ししゃも

給食の野菜メニューを作ってみよう!

春キャベツのにびたし

【材料】 4人分

- ☆春キャベツ 80g
- ☆チンゲンサイ 80g
- ☆まぐろ油漬 30g

《下準備》

①キャベツは太めの千切り、チンゲンサイは1.5cmくらいの幅に切る。

《作り方》

- ①湯をわかし、キャベツ、チンゲンサイをさっとゆで、ざるにあげ、水気をしぼる。
- ②鍋にまぐろ油漬と①の野菜を入れ、調味料を加えたら軽く煮てできあがり。

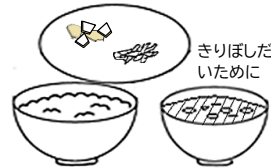
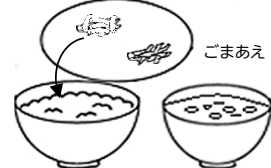
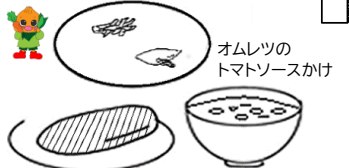
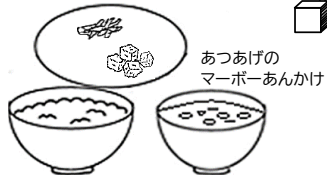
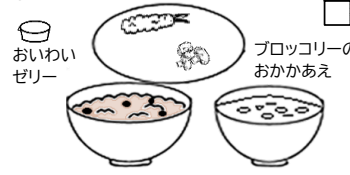
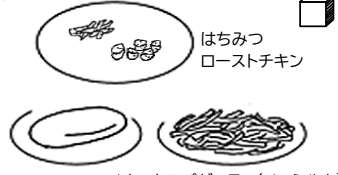
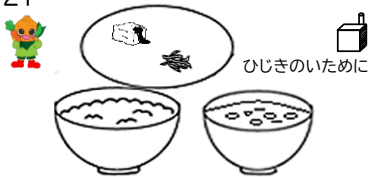
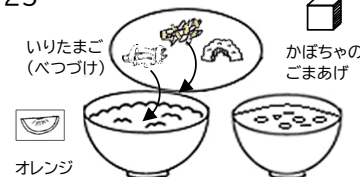
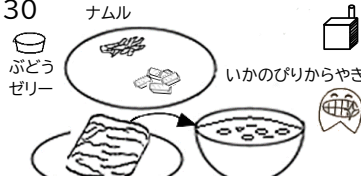
白菜や小松菜など、他の葉物野菜でもおいしく作れます。煮すぎないようにしてくださいね。



令和7年4月

しょうがっこう もりつけず

昭和調理場 北栄北陵調理場 池田小学校 滝呂小学校

月	火	水	木	金
  マークのせつめい  パックン 『やさいをたくさんたべようのひ』  カムたろう 『よくかんでたべようのひ』  『たじっこきゅうしよくのひ』  『しよくいくのひ』  『きらきらメニューのひ』				
7	8	9	10	11
		ほきのたつたあげ  きりほしだいこんの いために じゃがいものしろみそしる 〔主食〕 むぎごはん	ぶたどんぐ  ごまあえ けんちんじる 〔主食〕 むぎごはん	ごぼうのソテー  オムレツの トマトソースかけ ▲とうにゅうポタージュ(ノンミルク) 〔主食〕 くらコッパン
14	15	16	17	18
にんじんサラダ  あつあげの マーボーあんかけ ちゅうかスープ 〔主食〕 むぎごはん	えびフライ(たれべつづけ)  ブロッコリーの おかがあえ すましじる 〔主食〕 せきはん(ごましお)	レタスサラダ  はちみつ ロースチキン ▲トマトスパゲッティ(ノンミルク) 〔主食〕 こがたコッパン	ちくわのいそべあげ  たけのこのにも ぶたじる 〔主食〕 はつがげんまいごはん	だいこんサラダ  きなこタフィ カレーシチュー(じよきよよく) 〔主食〕 むぎごはん
21	22	23	24	25
あげどうふのやさいあんかけ(たれべつづけ)  ひじきのいために とりだんごじる 〔主食〕 むぎごはん	イタリアンサラダ  スラッピージョー (じよきよよく) レタススープ 〔主食〕 しよくパン	ほうれんそうのサラダ  ぶたにくの バーベキューソース ミネストローネ 〔主食〕 カレーピラフ	さわらのかおりやき  はるキャベツの にびたし とうふのみそしる 〔主食〕 たけのこごはん	トマトまめまめごはんのぐ  いりたまご (べつづけ) かぼちゃの ごまあえ オレンジ 〔主食〕 むぎごはん
28	29	30		
しやものからあげ  おひたし にくじゃが 〔主食〕 むぎごはん	しょうわ ひ 昭和の日	ナムル  ぶどう ゼリー いかのびりからやき しょうゆラーメンスープ 〔主食〕 いっしよくラーメン	 	

令和7年度 4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)					
	しゅしょく	しゅさい	ふくさい・くだもの・デザート	肉・魚・卵・豆・豆製品	牛乳・小魚・海藻	緑黄色野菜	体の調子を整えるもの	たんぱく質・いも・さとう	油脂類
8 火	むぎごはん	すぶた	ちゅうかサラダ ワカメスープ	豚肉 鶏肉	※牛乳 わかめ	にんじん ビーマン チンゲンサイ	しょうが たまねぎ きゅうり はくさい えのきたけ だいこん 根菜ねぎ	米 麦 ※でん粉 じゃがいも ※上白糖	※なたね油 ※中華ドレ
9 水	むぎごはん	ほきのたつたあげ	きりぼしだいこんのいために じゃがいものしろみそしる	※ホキ 豚肉 ※油揚げ ※白みそ	※牛乳 ※煮干し	冷凍さやいんげん にんじん	にんにく しょうが 県産切干大根 たまねぎ はくさい	米 麦 ※でん粉 ※上新粉 ※上白糖 じゃがいも	※なたね油
10 木	ぶたどん (むぎごはん・ぶたどんのぐ)		ごまあえ けんちんじる ぶどうゼリー(中)	豚肉 ※冷凍角切り豆腐 ※フレーク節	※牛乳	冷凍さやいんげん ほうれんそう にんじん	しょうが たまねぎ きゅうり 冷凍コーン ごぼう 根菜ねぎ だいこん	米 麦 ※系こんにやく ※上白糖 ※ぶどうゼリー(中)	※なたね油 ※白ごま ※白すりごま
11 金	くろコッペパン	オムレツのトマトソースかけ	ごぼうのソテー ▲とうにゅうポタージュ(ノンミルク)	※オムレツ ※ベーコン ※豆乳	※牛乳	※カットマト ビーマン パセリ	ごぼう たまねぎ クリームコーン	※黒コッペパン ※上白糖 じゃがいも ※上新粉	※なたね油
14 月	むぎごはん	あつあげの マーボーあんかけ	にんじんサラダ ちゅうかスープ	※冷凍厚揚げ 豚肉 ※赤みそ ※なると	※牛乳	にんじん パセリ	根菜ねぎ にんにく しょうが ※たけのこ水煮 干し椎茸 たまねぎ キャベツ 冷凍コーン	※麦ごはん ※上白糖 ※でん粉	※なたね油 ※棒々鶏ドレ
15 火	せきはん (ごましお)	えびフライ	ブロッコリーのおかかあえ すましじる おいわいゼリー(幼小) おいわいデザート(中)	※あずき水煮 ※えび ※かつお削り節 ※花形かまぼこ	※牛乳 ※だしこんぶ	ブロッコリー みつば	キャベツ はくさい しめじ たまねぎ	米 もちこめ(アルファ化米) ※小麦粉 ※パン粉 ※上白糖 ※お祝いゼリー(幼小) ※お祝いデザート(中)	※なたね油 ※ごま塩
16 水	▲トマトスパゲッティ(ノンミルク) こがたコッペパン(小中)	はちみつローストチキン	レタスサラダ	※オイルツナ 鶏肉	※牛乳	にんじん ※トマトピューレー トマト	たまねぎ ※マッシュルーム水煮 セロリー しょうが にんにく ごぼう レタス 冷凍コーン	※小型コッペパン(小中) ※スパゲッティ はちみつ ※みかんジュース	※なたね油 ※和風ドレ
17 木	はつがげんまいごはん	ちくわのいそべあげ	たけのこのにももの ぶたじる かたぬきチーズ(中)	※焼き竹輪 鶏肉 豚肉 ※煮干し ※赤みそ	※牛乳 ※青のり粉 ※煮干し ※型抜きチーズ(中)	にんじん	たけのこ ふき だいこん ごぼう 根菜ねぎ	米 発芽玄米 ※小麦粉 ※上白糖 里手 ※飯こんにやく	※なたね油
18 金	カレーライス (むぎごはん・カレーシチュー)		きなこタフィ だいこんサラダ	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 ※柑橘ドレ
21 月	むぎごはん	あげどうふの やさいあんかけ	ひじきのいために とりだんごじる	※揚げ出し豆腐 ※半月スライスちくわ ※鶏だんご ※フレーク節	※牛乳 ※ひじき	ビーマン にんじん	たまねぎ ※冷凍えだまめ はくさい 根菜ねぎ しめじ だいこん	※麦ごはん ※上白糖 ※でん粉	※なたね油
22 火	スラッピージョー (しょくパン・スラッピージョー)		イタリアンサラダ レタススープ	豚肉 牛肉 ※粒状大豆 鶏肉	※牛乳	にんじん ※トマトピューレー こまつな パプリカ赤	にんにく しょうが たまねぎ れんこん 冷凍コーン エリンギ レタス	※食パン ※小麦粉 ※上白糖	※なたね油 ※有塩バター ※イタリアンドレ
23 水	カレーピラフ	ぶたにくの バーベキューソース	ほうれんそうのサラダ ミネストローネ オレンジ(中)	豚肉 鶏肉 ※ひよこ豆	※牛乳	ほうれんそう ※カットマト パセリ	※ドライミックスカレー にんにく しょうが たまねぎ レモン ※りんごシロップ漬け はくさい きゅうり キャベツ セロリー ※ネーブルオレンジ(中)	米 麦 ※上白糖 じゃがいも	※なたね油 ※シーザードレ ※オリーブ油
24 木	たけのこごはん	さわらのかおりやき	はるキャベツのにびたし とうふのみそしる	鶏肉 ※さわら ※オイルツナ ※冷凍角切り豆腐 ※白みそ ※赤みそ	※牛乳 わかめ ※煮干し	にんじん チンゲンサイ	たけのこ 干し椎茸スライス ふき しょうが キャベツ たまねぎ えのきたけ 根菜ねぎ	米 麦 ※上白糖	※ごま油 ※なたね油
25 金	トマトまめまめごはん (むぎごはん・トマトまめまめごはんのぐ・いりたまご)		かぼちゃのごまあげ さわにわん オレンジ(幼小)	豚肉 ※粒状大豆 ※ひきわり大豆 ※赤みそ ※いりたまご ※粉かつお ※系かまぼこ	※牛乳 ※だしこんぶ	トマト かぼちゃ	しょうが ※冷凍えだまめ ごぼう だいこん 根菜ねぎ 干し椎茸 ※ネーブルオレンジ(幼小)	米 麦 ※上白糖 ※でん粉 ※小麦粉	※なたね油 ※黒ゴマ ※白ごま
28 月	むぎごはん	ししやものからあげ	にくじゃが おひたし	豚肉 ※フレーク節	※牛乳 ※ししやも くきわかめ	にんじん 冷凍さやいんげん こまつな	たまねぎ だいこん きゅうり	※麦ごはん ※でん粉 ※上新粉 じゃがいも ※系こんにやく ※上白糖	※なたね油
30 水	しょうゆラーメン (いっしょくラーメン・ しょうゆラーメンスープ)	いかのびりからやき	ナムル ぶどうゼリー(幼小) ミルクプリン(中)	豚肉 ※いか短冊	※牛乳	チンゲンサイ にんじん	しょうが にんにく ※メンマ はくさい 干切きくらげ 根菜ねぎ キャベツ	※一食ラーメン ※春雨 ※上白糖 ※ぶどうゼリー(幼小) ※ミルクプリン(中)	※なたね油 ※ごま油

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。

≪2025年4月分 学校給食 献立及び材料表≫												(小学校) 昭和調理場 北栄北陵調理場 滝呂小学校 池田小学校				(単位:グラム)								
日	4月9日 水			4月10日 木			4月11日 金			4月14日 月			4月15日 火			4月16日 水			4月17日 木			4月18日 金		
献立及び材料 (中学年)	むぎごはん			むぎごはん			くろコッペパン			むぎごはん			せきはん			こがたコッペパン			はつがけんまいごはん			むぎごはん		
	米 81			米 81			※黒コッペパン 55			※麦ごはん 88			米 72			※小型コッペパン 30			米 81			※麦ごはん 88		
	麦 9			麦 9			牛乳			牛乳			もちこめ(アルファ化米) 8			牛乳			発芽玄米 9			牛乳		
	牛乳			牛乳			※牛乳 206			※牛乳 206			※あずき水煮 16			※牛乳 206			牛乳			※牛乳 206		
	※牛乳 206			※牛乳 206			オムレツのトマトソースかけ			あつあげのマーボーあんかけ			※食塩 0.2			▲トマトスパゲッティ(ノンミルク)			※牛乳 206			カレーシチュー		
	ほきのたつたあげ			ぶたどんのぐ			※オムレツ 50			※冷凍厚揚げ 50			※酒 1			※スパゲッティ 35			ちくわのいそべあげ			じゃがいも 40		
	※ホキ 50			豚肉 40			※なたね油 1			※なたね油 0.5			牛乳			※オイルツナ 15			※焼き竹輪 25			たまねぎ 50		
	※酒 2			しょうが 0.5			※カットトマト 15			豚肉 20			※牛乳 206			にんじん 20			※青のり粉 0.25			にんじん 20		
	にんにく 0.5			※みりん 0.5			※ウスターソース 0.5			根深ねぎ 2			えびフライ			たまねぎ 40			※小麦粉 6			豚肉 15		
	しょうが 1			※しょうゆ 0.5			※ケチャップ 4			にんにく 0.1			※えび 30			※マッシュルーム水煮 10			※なたね油 4			※なたね油 0.5		
	※しょうゆ 1.5			※酒 2			※上白糖 0.1			しょうが 0.3			※酒 1.5			セロリー 2			たけのこのにもの			にんにく 0.5		
	※でん粉 3			※なたね油 1			塩コショウ 0.05			※たけのこ水煮 3			※食塩 0.1			しょうが 0.5			たけのこ 25			しょうが 1		
	※上新粉 2			たまねぎ 20			水 3			干し椎茸 0.2			※小麦粉 4			にんにく 0.3			鶏肉 10			※小麦粉 5		
	※なたね油 4.5			冷凍さやいんげん 3			ごぼうのソーテー			※豆板醤 0.01			※パン粉 5			※なたね油 1			にんじん 5			※有塩バター 5		
	きりぼしだいこんのいために			※糸こんにゃく 5			ごぼう 28			※テンメンジャン 0.1			※なたね油 5			※洋風スープの素 1			ふき 5			※カレー粉 0.5		
	県産切干大根 4			※上白糖 0.6			※ベーコン 10			※赤みそ 1.5			たれべつづけ			※ケチャップ 10			※しょうゆ 1.5			※チーズ 3		
	冷凍さやいんげん 5			※みりん 0.8			ピーマン 3			※しょうゆ 1			※ケチャップ 2			※トマトピューレー 10			※液体かつおだし 0.5			※洋風スープの素 1		
	にんじん 12			※しょうゆ 2			※なたね油 0.5			※上白糖 0.1			※ウスターソース 2			トマト 10			※上白糖 0.5			※しょうゆ 3		
	豚肉 5			※液体かつおだし 0.5			塩コショウ 0.1			※でん粉 0.2			※上白糖 0.1			※ウスターソース 1.5			※みりん 0.5			※ウスターソース 4		
	※上白糖 0.5			水 10			※鶏ガラスープ 0.2			水 5			水 2			塩コショウ 0.1			ぶたじる			※ケチャップ 5		
	※みりん 1			ごまあえ			▲とうにゅうポタージュ(ノンミルク)			※なたね油 0.5			ブロッコリーのおかかあえ			水 40			豚肉 20			※牛乳 20		
	※しょうゆ 1.5			ほうれんそう 25			たまねぎ 40			にんじんサラダ			ブロッコリー 25			はちみつローストチキン			里芋 15			オールスパイス 0.02		
	※液体かつおだし 0.3			きゅうり 10			じゃがいも 20			にんじん 40			キャベツ 15			鶏肉 50			だいこん 15			クローブ 0.02		
	※なたね油 0.5			冷凍コーン 10			クリームコーン 40			パセリ 0.7			※みりん 0.5			はちみつ 2			ごぼう 10			ナツメグ 0.02		
	じゃがいものしろみそじる			※しょうゆ 1.5			パセリ 0.3			※棒々鶏ドレ 4			※上白糖 0.3			にんにく 0.5			※板こんにゃく 5			ロリエ 0.01		
	たまねぎ 20			※上白糖 0.5			※豆乳 30			ちゅうかスープ			※しょうゆ 1.5			しょうが 1			根深ねぎ 5			塩コショウ 0.1		
	はくさい 15			※みりん 0.5			※洋風スープの素 1			※なると 10			※かつお削り節 0.3			※酒 1			※赤みそ 8			水 50		
	じゃがいも 20			※白ごま 1			塩コショウ 0.2			たまねぎ 25			すましじる			※みかんジュース 2			※煮干し 2			きなこタフィ		
	※油揚げ 3			※白すりごま 0.5			※なたね油 1			キャベツ 10			※花形かまぼこ 15			※しょうゆ 1			水 110			大豆 12		
	※煮干し 2			けんちんじる			※上新粉 0.1			冷凍コーン 10			はくさい 15			※食塩 0.1						※なたね油 1		
	※白みそ 8			にんじん 10			水 80			※しょうゆ 2			しめじ 10			※なたね油 1						※上白糖 3		
	水 110			※冷凍角切り豆腐 25						※中華スープの素 1			たまねぎ 20			レタスサラダ						※きな粉 1.2		
				ごぼう 10						塩コショウ 0.1			みつば 5			ごぼう 15						※食塩 0.05		
				根深ねぎ 10						水 110			※だしこんぶ 2			レタス 25						水 1.5		
				だいこん 10									※白しょうゆ 2			冷凍コーン 5						だいこんサラダ		
				※なたね油 0.3									※しょうゆ 0.8			※和風ドレ 4						だいこん 35		
				※フレーク節 2									※食塩 0.1									みずな 15		
				※しょうゆ 1.5									水 110									※柑橘ドレ 5		
				※白しょうゆ 1.5									ごましお											
				※食塩 0.05									※ごま塩 1											
				水 100									おいわいゼリー(幼小)											
													※お祝いゼリー 35											

日	4月21日 月	4月22日 火	4月23日 水	4月24日 木	4月25日 金	4月28日 月	4月30日 水
献立及び材料 (中学年)	むぎごはん	しょくパン	カレーピラフ	たけのこごはん	むぎごはん	むぎごはん	いっしょくラーメン
	※麦ごはん 88	※食パン 55	米 74.7	米 72	米 81	※麦ごはん 88	※一食ラーメン 200
	牛乳	牛乳	麦 8.3	麦 8	麦 9	牛乳	牛乳
	※牛乳 206	※牛乳 206	※ドライミックスカレー 5	※酒 1	牛乳	※牛乳 206	※牛乳 206
	あげどうふのやさいあんかけ	スラッピージョー	※酒 1	※食塩 0.3	※牛乳 206	ししゃものからあげ	しょうゆラーメンスープ
	※揚げ出し豆腐 大 65	豚肉 30	※洋風スープの素 0.1	15	トマトまめまめごはんのぐ	※ししゃも 34	豚肉 12
	※なたね油 6	牛肉 10	牛乳	鶏肉 10	豚肉 15	※でん粉 2	しょうが 0.5
	たれべつづけ	にんにく 0.3	※牛乳 206	干し椎茸スライス 0.3	しょうが 1	※上新粉 1	にんにく 0.3
	たまねぎ 12	しょうが 0.3	ぶたにくのバーベキューソース	にんじん 8	※なたね油 0.5	※なたね油 4	チンゲンサイ 15
	ピーマン 3	ナツメグ 0.02	豚肉 50	ふき 3	※粒状大豆 5	にくじゃが	※メンマ 15
	※しょうゆ 1	にんじん 20	※酒 2	※食塩 0.01	トマト 25	豚肉 20	はくさい 20
	※みりん 1	たまねぎ 40	にんにく 0.3	※淡口しょうゆ 4	※ひきわり大豆 15	じゃがいも 50	千切きくらげ 0.3
	※上白糖 0.5	※粒状大豆 6	しょうが 0.3	※上白糖 0.7	※上白糖 1	にんじん 20	根深ねぎ 10
	※でん粉 0.3	※なたね油 1	塩コショウ 0.1	※みりん 1	※しょうゆ 1.5	たまねぎ 50	※醤油ラーメンスープの素 8
	水 10	塩コショウ 0.1	※なたね油 1	※酒 1	※赤みそ 5	※糸こんにゃく 10	※鶏ガラスープ 0.3
	ひじきのいために	※小麦粉 3	たまねぎ 4	※液体かつおだし 0.5	※酒 1	冷凍さやいんげん 5	※しょうゆ 0.5
	※ひじき 1.5	※有塩バター 3	にんにく 0.3	牛乳	※みりん 1	くきわかめ 0.3	※なたね油 0.5
	にんじん 5	※ケチャップ 12	しょうが 0.3	※牛乳 206	※冷凍えだまめ 5	※しょうゆ 5	塩コショウ 0.01
	※冷凍えだまめ 5	※トマトピューレー 10	※りんごシロップ漬け 5	さわらのかおりやき	※でん粉 0.5	※上白糖 1.5	水 120
	※半月スライスちくわ 10	※上白糖 0.5	レモン 1	※さわら 50	水 1	※みりん 1	いかのびりからやき
	※しょうゆ 1.5	※ウスターソース 2	※上白糖 1	※しょうゆ 1	いりたまご	※フレーク節 1	※いか短冊 50
	※みりん 1	※洋風スープの素 1	※赤ワイン 0.5	※酒 2	いりたまごべつづけ	水 20	しょうが 1
	※上白糖 0.5	水 10	※しょうゆ 1	しょうが 1	※いりたまご 10	おひたし	※しょうゆ 1.5
	※なたね油 0.3	イタリアンサラダ	※ウスターソース 2	※食塩 0.1	かぼちゃのごまあげ	だいこん 20	※酒 2
	とりだんごじる	こまつな 20	黒こしょう 0.01	※ごま油 0.5	かぼちゃ 30	きゅうり 15	※コチジャン 0.5
	※鶏だんご 25	れんこん 20	水 5	※なたね油 1	※小麦粉 7	こまつな 15	※豆板醤 0.01
	はくさい 20	パプリカ赤 3	ほうれんそうのサラダ	はるキャベツのにびたし	※粉かつお 0.2	※しょうゆ 1.5	※なたね油 1
	根深ねぎ 10	※イタリアンドレ 4	ほうれんそう 20	チンゲンサイ 20	※黒ゴマ 1.5	※上白糖 0.5	ナムル
	しめじ 8	レタススープ	はくさい 20	キャベツ 20	※白ごま 0.5	※みりん 1	キャベツ 25
	だいこん 10	鶏肉 10	きゅうり 10	※オイルツナ 7	※なたね油 3		にんじん 10
	※フレーク節 2	冷凍コーン 10	※シーザードレ 4	※しょうゆ 1.5	さわにわん		※春雨 4
	※白しょうゆ 2	エリンギ 10	ミネストローネ	※みりん 0.5	ごぼう 15		※しょうゆ 1
	※しょうゆ 1	レタス 25	鶏肉 20	※上白糖 0.5	だいこん 20		※上白糖 1
	※食塩 0.1	※しょうゆ 0.8	キャベツ 20	どうふのみそじる	※糸かまぼこ 10		※ごま油 0.4
	水 90	※コンソメ 0.8	※カットトマト 20	※冷凍角切り豆腐 20	根深ねぎ 10		※酢 2
		塩コショウ 0.1	※ひよこ豆 10	たまねぎ 15	干し椎茸 0.3		ぶどうゼリー(幼小)
		水 110	じゃがいも 20	えのきたけ 10	※だしこんぶ 2		※ぶどうゼリー 60
			セロリー 2	根深ねぎ 10	※しょうゆ 0.5		
			にんにく 0.2	わかめ 0.3	※白しょうゆ 2.5		
			パセリ 0.3	※煮干し 2	※食塩 0.1		
			※コンソメ 1	※白みそ 4	水 90		
			※しょうゆ 0.5	※赤みそ 4	オレンジ(幼小)		
			塩コショウ 0.1	水 110	※ネーブルオレンジ 40		
			※上白糖 0.1				
			※オリーブ油 0.3				
			水 80				
中学年	エネルギー 塩分 635 2	エネルギー 塩分 601 2.8	エネルギー 塩分 638 2.2	エネルギー 塩分 603 2.9	エネルギー 塩分 686 1.9	エネルギー 塩分 658 1.9	エネルギー 塩分 620 3.5

*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、中学年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。