



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 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、地産地消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



かむ太郎

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



かむ太郎

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けます。



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>
10日(木)ほき
18日(金)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
- ★まぐろ油漬け 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鍋にまぐろ油漬けと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

中学校 盛り付け図

食育センター 養正調理場

月	火	水	木	金
  マークの説明  パックン 『野菜をたくさん食べようの日』  カムたろう 『よく噛んで食べようの日』  『たじっこ給食の日』  『食育の日』  『きらきらメニューの日』				
7	8	9	10	11
	中華サラダ  わかめスープ 〔主食〕 麦ごはん	豚丼の具  けんちん汁 〔主食〕 麦ごはん	ほきの竜田揚げ  じゃがいもの白みそ汁 〔主食〕 麦ごはん	人参サラダ  中華スープ 〔主食〕 麦ごはん
14	15	16	17	18
ほうれん草のサラダ  ミネストローネ 〔主食〕 カレーピラフ	ごぼうのソテー  ▲豆乳ポタージュ(ノンミルク) 〔主食〕 黒コッパン	海老フライ(たれ別付け)  ブロッコリーのおかか和え すまし汁 〔主食〕 赤飯(ごま塩)	大根サラダ  カレーシチュー(除去食) 〔主食〕 麦ごはん	★ 鯖の香り焼き  豆腐のみそ汁 〔主食〕 たけのこごはん
21	22	23	24	25
揚げ豆腐の野菜あんかけ(たれ別付け)  鶏団子汁 〔主食〕 発芽玄米ごはん	トマト豆ごはんの具  かぼちゃのごま揚げ 沢煮椀 〔主食〕 麦ごはん	ナムル  醤油ラーメンスープ 〔主食〕 一食ラーメン	竹輪の磯辺揚げ  豚汁 〔主食〕 麦ごはん	イタリアンサラダ  レタススープ 〔主食〕 食パン
28	29	30		
	昭和の日	レタスサラダ  ▲トマトスパゲッティ(ノンミルク) 〔主食〕 小型コッパン	 	

令和7年度 4月予定献立表

養正調理場

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)					
	しゅしよく	しゅさい	ふくさい・くだもの・デザート	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			
				肉・魚・卵・豆・豆製品	牛乳・小魚・海藻	緑黄色野菜	淡色野菜・くだもの	穀類・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 ピーマン 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 根深ねぎ	米 麦 ※でん粉 じゃがいも ※上白糖	※なたね油 ※中華ドレ
9 水	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 根深ねぎ だいこん	※麦ごはん ※糸こんにゃく ※上白糖 ※ぶどうゼリー(中)	※なたね油 ※白ごま ※白すりごま
10 木	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する	※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
 11 金	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	根深ねぎ 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	米 麦 ※上白糖 ※でん粉	※なたね油 ※棒々鶏ドレ
14 月	カレーピラフ	ぶたにくの パーベキューソース	ほうれんそうのサラダ ミネストローネ	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	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
 15 火	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 ピーマン 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
16 水	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(アルファー化米) ※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
 17 木	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
★ 18 金	たけのこごはん	さわらのかおりやし	はるキャベツのにびたし とうふのみそする オレンジ(中)	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 根深ねぎ ※ネーブルオレンジ(中)	米 麦 ※上白糖	※ごま油 ※なたね油
 21 月	はつがげんまいごはん	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	ピーマン にんじん	たまねぎ ※冷凍えだまめ はくさい 根深ねぎ しめじ だいこん	米 発芽玄米 ※上白糖 ※でん粉	※なたね油
22 火	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	豚肉 ※粒状大豆 ※ひきわり大豆 ※赤みそ ※いりたまご ※粉かつお ※糸かまぼこ	※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 根深ねぎ 干し椎茸	※麦ごはん ※上白糖 ※でん粉 ※小麦粉	※なたね油 ※黒ゴマ ※白ごま
 23 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)	いかのぴりからやし	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 根深ねぎ 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
24 木	むぎごはん	ちくわのいそべあげ	たけのこのにもの ぶたじる かたぬきチーズ(中)	※焼き竹輪 鶏肉 豚肉 ※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 根深ねぎ	※麦ごはん ※小麦粉 ※上白糖 里手 ※板こんにゃく	※なたね油
 25 金	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 オレンジ(幼小)	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 ※ネーブルオレンジ(幼小)	※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
 28 月	むぎごはん	ししゃものからあげ	にくじゃが おひたし	豚肉 ※フレーク節	※牛乳 ※ししゃも 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 ※糸こんにゃく ※上白糖	※なたね油
30 水	▲トマトスバゲッティ(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) ※スバゲッティ はちみつ ※みかんジュース	※なたね油 ※和風ドレ

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≫					(中学校) 養正調理場					(単位:グラム)						
日	4月8日 火		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	
献立及び材料 (中学校)	むぎごはん		むぎごはん		むぎごはん		むぎごはん		カレーピラフ		くろコッパン		せきはん		むぎごはん	
	米	99	※麦ごはん	110	米	99	米	99	米	90	※黒コッパン	85	米	90	※麦ごはん	110
	麦	11	牛乳		麦	11	麦	11	麦	10	牛乳		もちこめ(アルファー化米)	10	牛乳	
	牛乳		※牛乳	206	牛乳		牛乳		※ドライミックスカレー	6	※牛乳	206	※あずき水煮	19.2	※牛乳	206
	※牛乳	206	ぶたどんのぐ		※牛乳	206	※牛乳	206	※酒	1.25	オムレツのトマトソースかけ		※食塩	0.24	カレーシチュー	
	すぶた		豚肉	52	ほきのたつたあげ		あつあげのマーボーあんかけ		※洋風スープの素	0.38	※オムレツ	60	※酒	1.2	じゃがいも	48
	豚肉	55	しょうが	0.65	※ホキ	65	※冷凍厚揚げ	65	牛乳		※なたね油	1.2	牛乳		たまねぎ	60
	しょうが	1.2	※みりん	0.65	※酒	2.6	※なたね油	0.65	※牛乳	206	※カットトマト	18	※牛乳	206	にんじん	24
	※しょうゆ	0.72	※しょうゆ	0.65	にんにく	0.65	豚肉	26	ぶたにくのバーベキューソース		※ウスターソース	0.6	えびフライ		豚肉	25
	※酒	1.44	※酒	2.6	しょうが	1.3	根深ねぎ	2.6	豚肉	65	※ケチャップ	4.8	※えび	37	※なたね油	0.6
	※でん粉	4.8	※なたね油	1.3	※しょうゆ	1.95	にんにく	0.13	※酒	2.6	※上白糖	0.12	※酒	1.8	にんにく	0.6
	※なたね油	7.2	たまねぎ	26	※でん粉	3.9	しょうが	0.39	にんにく	0.39	塩コショウ	0.06	※食塩	0.12	しょうが	1.2
	じゃがいも	30	冷凍さやいんげん	3.9	※上新粉	2.6	※たけのこ水煮	3.9	しょうが	0.39	水	3.6	※小麦粉	4.8	※小麦粉	6
	たまねぎ	18	※糸こんにゃく	6.5	※なたね油	5.85	干し椎茸	0.26	塩コショウ	0.13	ごぼうのソテー		※パン粉	6	※有塩バター	6
	にんじん	3.6	※上白糖	0.78	きりぼしだいこんのいために		※豆板醤	0.01	※なたね油	1.3	ごぼう	33.6	※なたね油	6	※カレー粉	0.6
	ピーマン	3.6	※みりん	1.04	県産切干大根	4.8	※テンメンジャン	0.13	たまねぎ	5.2	※ベーコン	12	たれべつづけ		※チーズ	3.6
	※なたね油	0.24	※しょうゆ	2.6	冷凍さやいんげん	6	※赤みそ	1.95	にんにく	0.39	ピーマン	3.6	※ケチャップ	2.4	※洋風スープの素	1.2
	※上白糖	1.8	※液体かつおだし	0.65	にんじん	14.4	※しょうゆ	1.3	しょうが	0.39	※なたね油	0.6	※ウスターソース	2.4	※しょうゆ	3.6
	※しょうゆ	2.88	水	13	豚肉	15	※上白糖	0.13	※りんごシロップ漬	6.5	塩コショウ	0.12	※上白糖	0.12	※ウスターソース	4.8
	※酢	1.44	ごまあえ		※上白糖	0.6	※でん粉	0.26	レモン	1.3	※鶏ガラスープ	0.24	水	2.4	※ケチャップ	6
	※洋風スープの素	0.36	ほうれんそう	30	※みりん	1.2	水	6.5	※上白糖	1.3	▲とうにゅうポータージュ(ノンミルク)		ブロッコリーのおかかあえ		※牛乳	24
	塩コショウ	0.06	きゅうり	12	※しょうゆ	1.8	※なたね油	0.65	※赤ワイン	0.65	たまねぎ	48	ブロッコリー	30	オールスパイス	0.02
	水	14.4	冷凍コーン	12	※液体かつおだし	0.36	にんじんサラダ		※しょうゆ	1.3	じゃがいも	24	キャベツ	18	クローブ	0.02
	ちゅうかサラダ		※しょうゆ	1.8	※なたね油	0.6	にんじん	48	※ウスターソース	2.6	クリームコーン	48	※みりん	0.6	ナツメグ	0.02
	きゅうり	12	※上白糖	0.6	じゃがいものしろみそ		パセリ	0.84	黒こしょう	0.01	パセリ	0.36	※上白糖	0.36	ロリエ	0.01
	チンゲンサイ	24	※みりん	0.6	たまねぎ	24	※棒々鶏ドレ	4.8	水	6.5	※豆乳	36	※しょうゆ	1.8	塩コショウ	0.12
	はくさい	24	※白ごま	1.2	はくさい	18	ちゅうかスープ		ほうれんそうのサラダ		※洋風スープの素	1.2	※かつお削り節	0.36	水	60
	※中華ドレ	6	※白すりごま	0.6	じゃがいも	24	※なると	12	ほうれんそう	24	塩コショウ	0.24	すまし		きなこタフィ	
	ワカメスープ		けんちんじる		※油揚げ	3.6	たまねぎ	30	はくさい	24	※なたね油	1.2	※花形かまぼこ	18	大豆	14.4
	鶏肉	18	にんじん	12	※煮干し	2.4	キャベツ	12	きゅうり	12	※上新粉	0.12	はくさい	18	※なたね油	1.2
	わかめ	0.6	※冷凍角切り豆腐	30	※白みそ	9.6	冷凍コーン	12	※シーザードレ	4.8	水	96	しめじ	12	※上白糖	3.6
	えのきたけ	12	ごぼう	12	水	132	※しょうゆ	2.4	ミネストローネ				たまねぎ	24	※きな粉	1.44
	だいこん	24	根深ねぎ	12			※中華スープの素	1.2	鶏肉	24			みつば	6	※食塩	0.06
	根深ねぎ	12	だいこん	12			塩コショウ	0.12	キャベツ	24			※だしこんぶ	2.4	水	1.8
	※しょうゆ	2.4	※なたね油	0.36			水	132	※カットトマト	24			※白しょうゆ	2.4	だいこんサラダ	
	※中華スープの素	0.96	※フレーク節	2.4					※ひよこ豆	12			※しょうゆ	0.96	だいこん	42
	塩コショウ	0.12	※しょうゆ	1.8					じゃがいも	24			※食塩	0.12	みずな	18
	水	132	※白しょうゆ	1.8					セロリー	2.4			水	132	※柑橘ドレ	6
			※食塩	0.06					にんにく	0.24			ごましお			
			水	120					パセリ	0.36			※ごま塩	1		
			ぶどうゼリー(中)						※コンソメ	1.2			おいわいデザート(中)			
			※ぶどうゼリー	60					※しょうゆ	0.6			※お祝いデザート	35		
									塩コショウ	0.12						
									※上白糖	0.12						
									※オリーブ油	0.36						
									水	96						
		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	塩分	エネルギー	塩分	エネルギー	塩分	エネルギー
中学校	781	2.2	774	1.9	750	2.3	731	2	759	2.7	801	3.1	722	2.3	845	2.3

日	4月18日 金		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 (中学校)	たけのこごはん		はつかげんまいごはん		むぎごはん		いっしょくラーメン		むぎごはん		しょくパン		むぎごはん		こがたコッパン			
	米	90	米	99	※麦ごはん	110	※一食ラーメン	240	※麦ごはん	110	※食パン	85	※麦ごはん	110	※小型コッパン	55		
	麦	10	発芽玄米	11	牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳			
	※酒	1.2	牛乳		※牛乳	206	※牛乳	206	※牛乳	206	※牛乳	206	※牛乳	206	※牛乳	206		
	※食塩	0.36	※牛乳	206	トマトまめまめごはんのぐ		しょうゆラーメンスープ		ちくわのいそべあげ		スラッピージョー		ししゃものからあげ		▲トマトスバゲッティ(ノンミルク)			
	たけのこ	18	あげどうふのやさいあんかけ		豚肉		19.5	豚肉	20	※焼き竹輪	25	豚肉	39	※ししゃも	40	※スパゲッティ	42	
	鶏肉	12	※揚げ出し豆腐 小		90	しょうが	1.3	しょうが	0.6	※青のり粉	0.25	牛肉	13	※でん粉	2.4	※オイルツナ	18	
	干し椎茸スライス	0.36	※なたね油		8	※なたね油	0.65	にんにく	0.36	※小麦粉	6	にんにく	0.39	※上新粉	1.2	にんじん	24	
	にんじん	9.6	たれべつつけ			※粒状大豆	6.5	チンゲンサイ	18	※なたね油	4	しょうが	0.39	※なたね油	4.8	たまねぎ	48	
	ふき	3.6	たまねぎ		14.4	トマト	32.5	※メンマ	18	たけのこのにも		ナツメグ		0.03	にくじゃが		※マッシュルーム水煮	12
	※食塩	0.01	ピーマン		3.6	※ひきわり大豆	19.5	はくさい	24	たけのこ	30	にんじん	26	豚肉	30	セロリー	2.4	
	※淡口しょうゆ	4.8	※しょうゆ		1.2	※上白糖	1.3	千切きくらげ	0.36	鶏肉	20	たまねぎ	52	じゃがいも	60	しょうが	0.6	
	※上白糖	0.84	※みりん		1.2	※しょうゆ	1.95	根深ねぎ	12	にんじん	6	※粒状大豆	7.8	にんじん	24	にんにく	0.36	
	※みりん	1.2	※上白糖		0.6	※赤みそ	6.5	※醤油ラーメンスープの素	9.6	ふき	6	※なたね油	1.3	たまねぎ	60	※なたね油	1.2	
	※酒	1.2	※でん粉		0.36	※酒	1.3	※鶏ガラスープ	0.36	※しょうゆ	1.8	塩コショウ	0.13	※糸こんにゃく	12	※洋風スープの素	1.2	
	※液体かつおだし	0.6	水		12	※みりん	1.3	※しょうゆ	0.6	※液体かつおだし	0.6	※小麦粉	3.9	冷凍さやいんげん	6	※ケチャップ	12	
	牛乳		むじきのいために			※冷凍えだまめ	6.5	※なたね油	0.6	※上白糖	0.6	※有塩バター	3.9	くきわかめ	0.36	※トマトピューレー	12	
	※牛乳	206	※むじき		1.8	※でん粉	0.65	塩コショウ	0.01	※みりん	0.6	※ケチャップ	15.6	※しょうゆ	6	トマト	12	
	さわらのかおりやき		にんじん		6	水	1.3	水	144	ぶたじる		※トマトピューレー		13	※上白糖	1.8	※ウスターソース	1.8
	※さわら	70	※冷凍えだまめ		6	いりたまご		いかのびりからやき		豚肉		24	※上白糖	0.65	※みりん	1.2	塩コショウ	0.12
	※しょうゆ	1.2	※半月スライスちくわ		15	いりたまごべつつけ		※いか短冊		65	里芋	18	※ウスターソース	2.6	※フレーク節	1.2	水	48
	※酒	2.4	※しょうゆ		1.8	※いりたまご		13	しょうが	1.3	だいこん	18	※洋風スープの素	1.3	水	24	はちみつローストチキン	
	しょうが	1.2	※みりん		1.2	かぼちゃのごまあげ			※しょうゆ	1.95	ごぼう	12	水	13	おひたし		鶏肉	65
	※食塩	0.12	※上白糖		0.6	かぼちゃ		40	※酒	2.6	※板こんにゃく	6	イタリアンサラダ		だいこん	24	はちみつ	2.6
	※ごま油	0.6	※なたね油		0.36	※小麦粉		8.4	※コチジャン	0.65	根深ねぎ	6	こまつな	24	きゅうり	18	にんにく	0.65
	※なたね油	1.2	とりだんこじる			※粉かつお		0.24	※豆板醤	0.01	※赤みそ	9.6	れんこん	24	こまつな	18	しょうが	1.3
	はるキャベツのにびたし		※鶏だんご		30	※黒ゴマ		1.8	※なたね油	1.3	※煮干し	2.4	パプリカ赤	3.6	※しょうゆ	1.8	※酒	1.3
	チンゲンサイ	22	はくさい		24	※白ごま		0.6	ナムル		水	132	※イタリアンドレ	4.8	※みりん	1.2	※みかんジュース	2.6
	キャベツ	22	根深ねぎ		12	※なたね油		3.6	キャベツ	30	かたぬきチーズ(中)		レタススープ		※上白糖	0.6	※しょうゆ	1.3
	※オイルツナ	20	しめじ		9.6	さわにわん			にんじん	12	※型抜きチーズ		10	鶏肉	12		※食塩	0.13
	※しょうゆ	1.8	だいこん		12	ごぼう		18	※春雨	4.8			冷凍コーン	12			※なたね油	1.3
	※みりん	0.6	※フレーク節		2.4	だいこん		24	※しょうゆ	1.2			エリンギ	12			レタスサラダ	
	※上白糖	0.6	※白しょうゆ		2.4	※糸かまぼこ		15	※上白糖	1.2			レタス	30			ごぼう	18
	どうふのみそじる		※しょうゆ		1.2	根深ねぎ		12	※ごま油	0.48			※しょうゆ	0.96			レタス	30
	※冷凍角切り豆腐	24	※食塩		0.12	干し椎茸		0.36	※酢	2.4			※コンソメ	0.96			冷凍コーン	6
	たまねぎ	18	水		108	※だしこんば		2.4	ミルクプリン(中)				塩コショウ	0.12			※和風ドレ	4.8
	えのきたけ	12				※しょうゆ		0.6	※ミルクプリン(中)		80		水	132				
	根深ねぎ	12				※白しょうゆ		3										
	わかめ	0.36				※食塩		0.12										
	※煮干し	2.4				水		108										
	※白みそ	4.8																
	※赤みそ	4.8																
	水	132																
	オレンジ(中)																	
	※ネーブルオレンジ	40																
	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	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	塩分
中学校	768	3.5	755	2.3	802	2.2	803	4.1	767	2.3	797	3.9	791	2.1	802	2.9		

*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、中学校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。