



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 北栄北陵調理場 TEL27-8400

滝呂小学校 TEL22-0657 池田小学校 TEL22-0883 笠原中学校 TEL43-4165



全国学校給食週間

日本の学校給食のあゆみ



1月24日から30日は、全国学校給食週間です。学校給食の内容は、時代とともに変化していますが、いつの時代でも変わらずに、『子どもたちが飢えることなく、おいしく食べて健康やかに成長できるように』という願いが込められています。
現在の学校給食は、子どもたちが、学校給食の献立を通して、食品の産地や栄養的な特徴を学んだり、教科に関連した食品や料理を食べて、学習内容を確認したりすることができます。



その言葉がうれしい



給食メニューを作ってみよう!

お肉そぼろのカレーソース

【材料】 4人分

- ☆にんにく 1かけ
- ☆しょうが 1かけ
- ☆豚ミンチ 100g
- ☆お好みの香辛料 あれば少々 (オールスパイス、クローブなど)
- ☆炒め油

- ☆人参 80g(1/2本)
- ☆玉ねぎ 200g(1個)
- ☆塩こしょう 少々
- ☆じゃがいも 120g(1個)
- ☆きのこ 40g
- ☆米粉 大さじ1
- ☆水 400ml程度

調味料

- ☆カレー粉 小さじ1/2
- ☆しょうゆ 大さじ1
- ☆ウスターソース 大さじ1
- ☆ケチャップ 大さじ3
- ☆砂糖 小さじ1/2
- ☆洋風スープの素 大さじ1



《下準備》

- ①にんにく、しょうがはすりおろしておく。
- ②人参、玉ねぎは粗目のみじん切り、じゃがいもは短冊切り、きのこは食べやすい大きさに切っておく。

《作り方》

- ①鍋に油を入れ、にんにくとしょうがを炒めて香り出をする。
- ②豚ミンチ、香辛料を加え、バラバラになるように炒める。
- ③玉ねぎと塩こしょうを加えて、よく炒め、人参、きのこ、じゃがいも順に炒めていく。
- ④野菜に火が通ったら、調味料を加えて、味付けをし、水で溶いた米粉でとろみをつけて完成。

※給食では、ソフト麺にかけて食べますが、ごはんにかけても、パンにのせてもおいしく食べられます。
※レバーそぼろや水煮大豆を刻んで入れると、不足しがちな鉄分などの栄養を補うこともできます。

学校給食メニューコンクール受賞献立が給食に出ます!

岐阜県内の小学6年生を対象に、地場産物を使用した『学校給食メニューコンクール』が行われ、多治見市からもアイデアいっぱいの献立を多数応募しました。受賞献立の中から1月の給食献立に取り入れたメニューを紹介します。

- ささみほうれん草のごま和え (昭和小)
- チーズ入りえだまめかぼちゃもち (精華小)
- 切干大根のカリカリかき揚げ (小泉小)
- 豚肉と野菜の甘酢炒め (根本小)



給食に出る日には、このマークがつきます。楽しみにしていてください。



パッケンからの野菜メモ

野菜で、勉強を頑張る受験生を応援!!

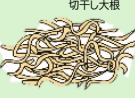
ブロッコリー



ピーマン



切干し大根



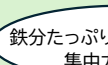
にんじん



かぼちゃ



ほうれん草



ビタミンCたっぷり! 風邪予防!

鉄分たっぷり! 酸素を運んで 集中力アップ!

ビタミンAたっぷり! 目の疲れを和らげる!

僕は、パッケン。献立表に僕がついている日は、いつもより野菜をたくさん食べてほしいな。



◆今月の岐阜県産の食材(予定)◆



出典 イラスト『家庭とつながる! 新食育ブック①〜④』少年写真新聞社刊

◆今月の魚◆

- ＜切り身 角切りの魚＞
- 7日(水)たら
- 16日(金)ぶり
- 22日(木)にしん
- ＜丸ごと食べる魚＞
- 9日(金)味付け小魚
- 14日(水)ししゃも

たじっこ給食
たじっこごはんが、
9日、16日、23日に
登場予定。お楽しみに!!

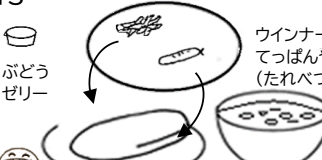
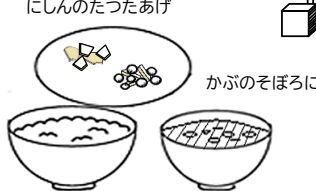
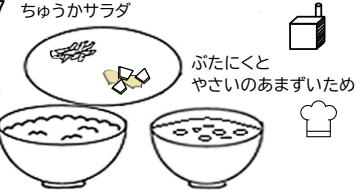


学校給食は「学校給食地産地消推進事業」により一部助成を受けています。岐阜県・市町村・JA中央会が、学校で使用する県内産の米・パン・一食通用の小麦粉・大豆・野菜などを対象に購入経費の一部を助成する事業です。

令和8年1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
   				
				9 こざかなのごまがらめ  こうはくなます  すきやき 〔主食〕 たじっこごはん
12 せいじん ひ 成人の日	13 ポイルやさい  ウインナーの てっばんやき (たれべつづけ) はくさいのクリームに(乳)(じょきょよく) 〔主食〕 コッパパン(乳)	14 ししゃものいそべあげ  ブロッコリーのおかかあえ すましじる 〔主食〕 あじごはん	15 オイスターいため  ちゅうかふう たまごやき (たれべつづけ) ごもくちゅうかスープ 〔主食〕 むぎごはん	16 ぶりのてりやき  りんご くろめ のっぺいじる 〔主食〕 たじっこごはん(ひじきのつくだに)
19 もやしのちゅうかあえ  むししゅうまい とうふのちゅうかに 〔主食〕 むぎごはん	20  かぼちゃの サラダ ミートボールとポテトのスープに 〔主食〕 あげパン(乳)	21 いそかまめ  はるさめの あえもの はんぺんとだいこんのもの 〔主食〕 ゆかりごはん	22 にしんのたつたあげ  かぶのそぼろに しろみそじる 〔主食〕 むぎごはん	23 あつあげのねぎみそにくがらめ  ささみ ほうれんそうの ごまあえ さわにわん 〔主食〕 たじっこごはん
26 ▲きりぼしだいこんの カリカリかきあげ (ノンエッグ)  ひじきの いために ぶたじる 〔主食〕 むぎごはん	27 ちゅうかサラダ  ぶたにくと やさいのあまじいため にらのスープ 〔主食〕 もちげんまいごはん	28 だいこんサラダ  チーズいりえだまめ かぼちゃもち(乳) ▲おにくそぼろのカレーソース(ノンミルク) 〔主食〕 ソフトめん	29 けいちゃん  きんぴらごぼう みぞれじる 〔主食〕 むぎごはん	30 かいそうサラダ  ▲ツナとおまめの マヨネーズやき (ノンエッグ) ミネストローネ 〔主食〕 くろしよくパン(乳)

令和8年1月予定献立表

食育センター 養正調理場

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)					
				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	
曜日	しゅしよく	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	淡色野菜・くだもの・きのこ	穀類・いも・さとう	油脂類
7 水	みそラーメン (いっしょくラーメン・ みそラーメンスープ)	たらのびりからあげ	ちゅうかあえ キャンディーチーズ(乳)(小中)	豚肉 ※たら	※牛乳 ※キャンディーチーズ(小中)	にら チンゲンサイ	しょうが にんにく キャベツ ※メンマ もやし きゅうり レタス	※一食ラーメン ※上新粉 ※でん粉 ※上白糖	※なたね油 ※ごま油
8 木	むぎごはん	いかのハーブやき	ボルシチ ごぼうのソテー	豚肉 ※白いんげん豆 ※ひよこ豆 ※いか短冊	※牛乳	かぶの葉 ※カットトマト ピーマン	たまねぎ キャベツ 白かぶ セロリー しょうが にんにく ごぼう 冷凍コーン	米 麦 ※上白糖 ※上新粉	※なたね油 ※オリーブ油
9 金	たじっこごはん	すきやき	こざかなのごまがらめ こうはくなます	豚肉 牛肉 ※かまぼこ ※焼き豆腐 ※フレーク節	※牛乳 ※味付け小魚	にんじん	たまねぎ はくさい えのきたけ 根深ねぎ だいこん	米 ※糸こんにやく ※上白糖	※なたね油 ※白ごま
13 火	セルフホットドッグ (コッペパン(乳)・ウインナーのてっぱんやき・ボイルやさい)		はくさいのクリームに(乳) ぶどうゼリー(幼小)	※ウインナー 鶏肉	※牛乳 ※チーズ	ピーマン かぶの葉	キャベツ 白かぶ はくさい たまねぎ しめじ	※コッペパン ※上白糖 ※でん粉 じゃがいも ※小麦粉 ※ぶどうゼリー(幼小)	※なたね油 ※有塩バター
14 水	あじごはん	ししゃものいそべあげ	ブロッコリーのおかかあえ すましじる ぶどうゼリー(中)	※油揚げ ※かつお削り節 鶏肉	※牛乳 ※ししゃも ※青のり粉 ※だしこんぶ	にんじん ブロッコリー	ごぼう きゅうり 冷凍コーン はくさい だいこん えのきたけ 根深ねぎ	米 麦 ※上白糖 ※小麦粉 ※ぶどうゼリー(中)	※なたね油
15 木	むぎごはん	ちゅうかふうたまごやき	オイスターいため ごもくちゅうかスープ	※卵 ※かに風味かまぼこ 豚肉	※牛乳	にんじん パプリカ黄 チンゲンサイ	たまねぎ 根深ねぎ ※たけのこ水煮 れんこん にんにく キャベツ もやし 千切きくらげ	※麦ごはん ※でん粉 ※上白糖	※ごま油 ※なたね油
16 金	たじっこごはん (ひじきのつくだに)	ぶりのてりやき	くろまめ のっぺいじる りんご	※ぶり ※黒大豆 鶏肉 ※フレーク節	※牛乳 ※ひじきの佃煮	にんじん	しょうが だいこん ごぼう 根深ねぎ ※りんご	米 ※上白糖 ※でん粉 ※中ざら糖	※なたね油
★ 19 月	むぎごはん	むししゅうまい	とうふのちゅうかに もやしのちゅうかあえ	※しゅうまい ※冷凍角切り豆腐 豚肉 ※なると	※牛乳 わかめ	チンゲンサイ こまつな	しょうが にんにく たまねぎ はくさい 干し椎茸 もやし	米 麦 ※上白糖 ※でん粉	※なたね油 ※ごま油 ※中華ドレ
20 火	あげパン(乳)	ミートボールと ポテのスープに	かぼちゃのサラダ	※ミートボール ※レンズ豆	※牛乳	にんじん かぼちゃ	キャベツ エリンギ たまねぎ カリフラワー きゅうり	※コッペパン ※グラニュー糖 じゃがいも	※なたね油 ※ごまドレ
21 水	ゆかりごはん	いそかまめ	はんぺんのだいこんのもの はるさめのあえもの おいものだいふく(中)	※小玉はんぺん 鶏肉 ※フレーク節 大豆(小中) ※大豆水煮(幼)	※牛乳 ※青のり粉	にんじん 冷凍さやいんげん チンゲンサイ	だいこん しょうが はくさい	米 麦 ※つきこんにやく 里芋 ※上白糖 ※春雨 ※お芋の大福(中)	※なたね油 ※和風ドレ
22 木	むぎごはん	にしんのたつたあげ	かぶのそぼろに しろみそじる	※にしん 豚肉 ※油揚げ ※白みそ	※牛乳 ※煮干し	にんじん かぶの葉 こまつな	にんにく しょうが 白かぶ 県産切干大根 たまねぎ	※麦ごはん ※でん粉 ※上新粉 ※上白糖 ※でん粉 じゃがいも	※なたね油
23 金	たじっこごはん	あつあげの ねぎみそにくがらめ	ささみほうれんそうのごまあえ さわにわん	※冷凍厚揚げ ※粒状大豆 豚肉 ※赤みそ ※ささみ水煮 ※糸かまぼこ	※牛乳 ※糸こんぶ ※だしこんぶ	ほうれんそう にんじん	根深ねぎ キャベツ ごぼう だいこん	米 ※上白糖 ※でん粉	※なたね油 ※白すりごま ※白ごま
26 月	むぎごはん	▲きりぼしだいこんのかりかり かきあげ(ノンエッグ)	ひじきのいために ぶたじる	※半月スライスちくわ ※大豆水煮 ※オイルツナ 豚肉 ※油揚げ ※赤みそ	※牛乳 ※ひじき ※煮干し	にんじん 冷凍さやいんげん	県産切干大根 たまねぎ 冷凍コーン はくさい ごぼう 根深ねぎ	※麦ごはん ※小麦粉 ※上白糖 里芋	※なたね油
27 火	もちげんまいごはん	ぶたにくとやさいの あまずいため	ちゅうかサラダ にらのスープ	豚肉 ※あさり冷凍	※牛乳	パプリカ黄 にんじん ブロッコリー にら	しょうが なす ※冷凍えだまめ れんこん たまねぎ はくさい ※たけのこ水煮	米 もち玄米 ※でん粉 ※上白糖	※なたね油 ※棒々鶏ドレ
28 水	ソフトめん	▲おにくそぼろの カレーソース(ノンミルク)	チーズいりえだまめかぼちゃもち(乳)	豚肉 ※鶏レバーそぼろ	※牛乳 ※チーズ	にんじん かぼちゃ かぼちゃペースト みずな	たまねぎ ※マッシュルーム水煮 にんにく しょうが ※冷凍えだまめ だいこん	※ソフトめん じゃがいも ※上白糖 ※上新粉 ※でん粉	※なたね油 ※青じそドレ
29 木	むぎごはん	けいちゃん	きんぴらごぼう みぞれしる おいものだいふく(小)	鶏肉 ※赤みそ ※雪だるま型かまぼこ ※フレーク節	※牛乳	にんじん	しょうが にんにく キャベツ たまねぎ ごぼう はくさい えのきたけ 根深ねぎ だいこん	米 麦 ※糸こんにやく ※上白糖 ※お芋の大福(小)	※なたね油 ※白ごま
30 金	くろしよくパン(乳)	▲ツナとおまめの マヨネーズやき(ノンエッグ)	かいそうサラダ ミネストローネ	※オイルツナ ※大豆水煮 ※大豆ペースト 豚肉	※牛乳 ※海藻ミックス	トマト ※カットトマト	たまねぎ 冷凍コーン レタス きゅうり キャベツ エリンギ セロリー にんにく	※黒食パン じゃがいも ※上白糖	※なたね油 ※マヨネーズ (卵不使用) ※柑橘ドレ ※オリーブ油



このマークがついている献立は、地場産物を活用した「私が考えた学校給食メニューコンクール」で入賞した献立です。

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。

≪2026年1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	1月9日 金	1月13日 火	1月14日 水	1月15日 木	1月16日 金	1月19日 月	1月20日 火	1月21日 水	
献立及び材料 (幼稚園)	たじっこごはん	コッペパン(乳)	あじごはん	むぎごはん	たじっこごはん	むぎごはん	あげパン(乳)	ゆかりごはん	
	米 60	※コッペパン 40	米 49.51	※麦ごはん 60.5	米 60	麦 6	※コッペパン 30	米 54	
	牛乳	牛乳	麦 5.5	牛乳	牛乳	米 54	※グラニュー糖 2.8	麦 6	
	※牛乳 185	※牛乳 185	※食塩 0.2	※牛乳 185	※牛乳 185	牛乳	※食塩 0.07	※酒 0.67	
	すきやき	ウインナーのてっぱんやき	※酒 0.67	ちゅうかふうたまごやき	ぶりのてりやき	※牛乳 185	※なたね油 3.5	※食塩 0.21	
	豚肉 10.5	※ウインナー 13.5	にんじん 3.5	※卵 38.5	※ぶり 40	むししゅうまい	牛乳	※ゆかり粉 0.5	
	牛肉 7	※なたね油 0.14	ごぼう 8.4	たまねぎ 14	しょうが 0.7	※しゅうまい(大) 30	※牛乳 185	水 64.32	
	たまねぎ 14	たれべつづけ	※油揚げ 2.8	根深ねぎ 2.1	※しょうゆ 0.7	とうふのちゅうかに	ミートボールとポテトのスープに	牛乳	
	※糸こんにゃく 14	※ケチャップ 2.8	※しょうゆ 2.35	※たけのこ水煮 7	※酒 1.4	※冷凍角切り豆腐 49	※ミートボール 28	※牛乳 185	
	はくさい 28	※ウスターソース 0.56	※液体かつおだし 0.27	※かに風味かまぼこ 7	※なたね油 0.35	豚肉 14	キャベツ 24.5	はんぺんとだいこんのもの	
	えのきたけ 10.5	※上白糖 0.07	※みりん 0.34	※鶏ガラスープ 0.21	※しょうゆ 1.4	しょうが 0.7	じゃがいも 24.5	※小玉はんぺん 24.5	
	※かまぼこ 7	※でん粉 0.14	※上白糖 0.27	※でん粉 0.35	※みりん 0.7	にんにく 0.35	エリンギ 7	※つきこんにゃく 7	
	根深ねぎ 7	水 2.1	※なたね油 0.28	塩コショウ 0.07	※上白糖 0.7	※なたね油 0.35	にんじん 7	里芋 10.5	
	※焼き豆腐 17.5	ボイルやさい	牛乳	※ごま油 0.21	※でん粉 0.21	たまねぎ 17.5	たまねぎ 17.5	だいこん 28	
	※フレーク節 0.35	キャベツ 24.5	※牛乳 185	※なたね油 0.21	水 4.2	※なると 7	カリフラワー 10.5	にんじん 7	
	※しょうゆ 3.85	ピーマン 2.8	ししゃものいそべあげ	アルミカップ 1	くろまめ	はくさい 17.5	※洋風スープの素 0.56	鶏肉 10.5	
	※みりん 0.7	塩コショウ 0.07	※ししゃも 20	たれべつづけ	※黒大豆 8.4	干し椎茸 0.21	塩コショウ 0.14	しょうが 0.35	
	※酒 0.7	※鶏ガラスープ 0.35	※青のり粉 0.14	※しょうゆ 1.05	※中ざら糖 2.8	チンゲンサイ 7	※しょうゆ 0.35	冷凍さやいんげん 3.5	
	※上白糖 1.05	はくさいのクリームに(乳)	※小麦粉 3.5	※酢 0.42	※上白糖 0.07	※中華スープの素 0.35	ロリエ 0.01	※フレーク節 1.05	
	※なたね油 0.35	鶏肉 17.5	※なたね油 3.5	※上白糖 0.42	※しょうゆ 0.56	※上白糖 0.07	水 35	※みりん 0.7	
	水 14	※白ワイン 0.35	ブロッコリーのおかかあえ	※でん粉 0.14	※食塩 0.07	※しょうゆ 2.8	※なたね油 0.35	※酒 1.4	
	こざかなのごまがらめ	白かぶ 7	ブロッコリー 17.5	水 3.5	のっぺいじる	※ごま油 0.35	かぼちゃのサラダ	※しょうゆ 3.15	
	※味付け小魚 5.6	かぶの葉 2.1	きゅうり 7	オイスターいため	鶏肉 14	※酒 0.7	きゅうり 7	※上白糖 0.35	
	※なたね油 0.04	はくさい 14	冷凍コーン 5.6	れんこん 17.5	だいこん 14	※でん粉 0.7	※レンズ豆 3.5	※なたね油 0.7	
	※しょうゆ 0.42	じゃがいも 17.5	※みりん 0.35	にんじん 8.4	ごぼう 14	塩コショウ 0.04	かぼちゃ角切り 21	水 28	
	※上白糖 0.63	たまねぎ 17.5	※上白糖 0.21	パプリカ黄 2.1	にんじん 7	水 21	※ごまドレ 3.5	いそかまめ	
	※酒 0.42	しめじ 7	※しょうゆ 1.05	にんにく 0.21	根深ねぎ 7	もやしのちゅうかあえ		※大豆水煮 25	
	※白ごま 0.28	※チーズ 1.4	※かつお削り節 0.21	塩コショウ 0.07	※フレーク節 1.4	こまつな 10.5		※なたね油 0.7	
	水 0.06	※牛乳 21	すましじる	※鶏ガラスープ 0.14	※しょうゆ 1.05	もやし 17.5		※上白糖 1.4	
	こうばくなます	※有塩バター 2.8	鶏肉 10.5	※かき油 0.35	※淡口しょうゆ 1.05	わかめ 0.35		※青のり粉 0.14	
	だいこん 26.6	※小麦粉 2.8	はくさい 14	※しょうゆ 0.56	※みりん 0.7	※中華ドレ 3.5		※食塩 0.04	
	にんじん 8.4	※洋風スープの素 0.56	だいこん 14	※なたね油 0.35	※でん粉 0.14			水 0.84	
	※食塩 0.14	塩コショウ 0.14	えのきたけ 7	ごもくちゅうかスープ	※食塩 0.07			はるさめのあえもの	
	※酢 1.4	ロリエ 0.01	根深ねぎ 7	豚肉 10.5	水 63			チンゲンサイ 17.5	
	※上白糖 1.05	※なたね油 0.35	※だしこんぶ 1.4	キャベツ 14	りんご			※春雨 2.8	
		水 21	※しょうゆ 0.35	もやし 10.5	※りんご 35			はくさい 10.5	
		ぶどうゼリー(幼小)	※白しょうゆ 1.75	チンゲンサイ 10.5	ひじきのつくだに			※和風ドレ 2.8	
		※ぶどうゼリー 60	※食塩 0.07	千切きくらげ 0.21	※ひじきの佃煮 8				
			水 63	※しょうゆ 0.84					
				※中華スープの素 0.7					
				塩コショウ 0.07					
				水 77					
	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	
幼稚園	447 1.4	480 1.9	450 1.7	470 1.7	560 1.7	482 1.4	418 1.6	472 1.6	

日	1月22日 木	1月23日 金	1月26日 月	1月27日 火	1月28日 水	1月29日 木	1月30日 金
献立及び材料 (幼稚園)	むぎごはん	たじっこごはん	むぎごはん	もちげんまいごはん	ソフトめん	むぎごはん	くろしよくパン(乳)
	※麦ごはん 60.5	米 60	※麦ごはん 60.5	米 54	※ソフトめん 70	麦 6	※黒食パン 40
	牛乳	牛乳	牛乳	もち玄米 6	牛乳	米 54	牛乳
	※牛乳 185	※牛乳 185	※牛乳 185	牛乳	※牛乳 185	牛乳	※牛乳 185
	にしんのたつたあげ	あつあげのねぎみそにくがらめ	▲きりぼしだいこんの	※牛乳 185	▲おにくそぼろのカレーソース(ノンミルク)	※牛乳 185	▲ツナとおまめのマヨネーズやき(ノンエッグ)
	※にしん 28	※冷凍厚揚げ 35	カリカリかきあげ(ノンエッグ)	がたにくとやさいのあますいため	にんじん 14	けいちゃん	※オイルツナ 10.5
	※酒 1.4	※なたね油 0.35	※半月スライスちくわ 10.5	豚肉 28	たまねぎ 35	鶏肉 31.5	※白ワイン 1.4
	にんにく 0.35	※粒状大豆 1.4	にんじん 7	しょうが 0.7	じゃがいも 21	※酒 1.05	じゃがいも 28
	しょうが 0.7	豚肉 5.6	県産切干大根 2.8	※しょうゆ 0.42	豚肉 17.5	しょうが 0.7	たまねぎ 14
	※しょうゆ 1.05	根深ねぎ 2.1	たまねぎ 21	※酒 0.84	※鶏レバーそぼろ 3.5	にんにく 0.35	※大豆水煮 7
	※でん粉 1.4	※赤みそ 2.1	※大豆水煮 4.9	※でん粉 4.2	※マッシュルーム水煮 7	※しょうゆ 0.35	冷凍コーン 3.5
	※上新粉 1.4	※しょうゆ 0.35	※食塩 0.14	なす 10.5	※なたね油 0.7	※なたね油 0.35	※大豆ペースト 7
	※なたね油 2.8	※みりん 0.35	※小麦粉 10.5	※なたね油 4.2	にんにく 0.35	※赤みそ 1.4	※なたね油 0.7
	かぶのそぼろに	※上白糖 1.05	※ベーキングパウダー 0.14	※冷凍えだまめ 2.1	しょうが 0.7	※みりん 1.05	※洋風スープの素 0.21
	豚肉 7	※酒 0.7	※なたね油 2.8	パプリカ黄 2.1	※カレー粉 0.35	※しょうゆ 0.7	塩コショウ 0.14
	しょうが 0.35	※でん粉 0.21	ひじきのいために	※なたね油 0.14	※しょうゆ 2.1	※酒 0.7	※マヨネーズ(卵不使用) 6.3
	※なたね油 0.21	水 3.5	※ひじき 1.05	※上白糖 1.05	※ウスターソース 2.8	キャベツ 10.5	アルミカップ 0.01
	白かぶ 24.5	ささみほうれんそうのごまあえ	冷凍コーン 10.5	※しょうゆ 1.68	※ケチャップ 7	たまねぎ 10.5	かいそうサラダ
	にんじん 3.5	ほうれんそう 17.5	冷凍さやいんげん 3.5	※酢 0.84	※上白糖 0.07	塩コショウ 0.07	レタス 14
	かぶの葉 2.1	キャベツ 14	※オイルツナ 4.9	塩コショウ 0.04	※上新粉 2.8	※なたね油 0.35	きゅうり 14
	※酒 0.7	※ささみ水煮 7	※しょうゆ 1.05	※鶏ガラスープ 0.21	※洋風スープの素 0.84	きんぴらごぼ	※海藻ミックス 0.42
	※みりん 0.7	※しょうゆ 1.05	※みりん 0.7	※でん粉 0.07	塩コショウ 0.07	ごぼう 17.5	※柑橘ドレ 2.8
	※淡口しょうゆ 0.56	※みりん 0.35	※上白糖 0.35	水 8.4	オールスパイス 0.01	にんじん 7	ミネストローネ
	※しょうゆ 0.56	※上白糖 0.35	※なたね油 0.21	ちゅうかサラダ	クローブ 0.01	※糸こんにゃく 7	豚肉 7
	※上白糖 0.56	※液体かつおだし 0.21	ぶたじる	れんこん 10.5	ナツメグ 0.01	※みりん 0.7	キャベツ 17.5
	※でん粉 0.21	※白すりごま 0.84	豚肉 14	にんじん 7	ロリエ 0.01	※しょうゆ 1.05	トマト 10.5
	水 7	※白ごま 0.35	里芋 14	ブロッコリー 10.5	水 56	※上白糖 0.35	エリンギ 7
	しろみそしる	さわにわん	はくさい 10.5	※棒々鶏ドレ 2.8	チーズいりえだまめかぼちゃもち(乳)	一味唐辛子 0.01	セロリー 1.4
	県産切干大根 1.4	※糸かまぼこ 7	ごぼう 10.5	にらのスープ	かぼちゃ角切り 10.5	※白ごま 0.7	にんにく 0.14
	たまねぎ 17.5	ごぼう 14	※油揚げ 2.1	※あさり 冷凍 7	かぼちゃペースト 28	※なたね油 0.7	乾燥パセリ 0.01
	じゃがいも 14	だいこん 14	根深ねぎ 3.5	たまねぎ 14	塩コショウ 0.01	みぞれしる	※カットトマト 14
	※油揚げ 2.1	にんじん 7	※赤みそ 5.6	はくさい 10.5	※冷凍えだまめ 2.1	はくさい 14	※コンソメ 0.7
	こまつな 7	※糸こんぶ 0.21	※煮干し 1.4	※たけのこ水煮 7	※チーズ 2.8	えのきたけ 7	※しょうゆ 0.35
	※白みそ 5.6	※だしこんぶ 1.4	水 77	にら 3.5	※でん粉 4.2	根深ねぎ 7	※上白糖 0.07
	※煮干し 1.4	※しょうゆ 0.7		※しょうゆ 1.4	※なたね油 0.35	※雪だるま型かまぼこ 7	塩コショウ 0.07
	水 77	※白しょうゆ 1.75		※中華スープの素 0.56	だいこんサラダ	だいこん 14	※オリーブ油 0.35
		※食塩 0.07		塩コショウ 0.07	みずな 14	※白しょうゆ 1.4	水 70
		水 63		水 77	だいこん 21	※しょうゆ 1.05	
					※青じそドレ 3.5	※みりん 1.4	
						※食塩 0.07	
						※フレーク節 1.4	
						水 77	
	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
幼稚園	497 1.4	458 1.3	535 1.3	480 1.5	538 1.8	462 1.4	483 1.9

*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、幼稚園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。

*牛乳は、精華愛児幼稚園・明和幼稚園はビン牛乳(180ml)、養正幼稚園はパック牛乳(200ml)です。