



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 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



熱中症予防に「水分補給」と「朝ごはん」!



この時期、特に気をつけなくてはならないのが熱中症です。熱中症予防のために、日ごろから体調を整え、こまめな水分補給を心がけることが大切です。また、睡眠不足や朝ごはん抜きの人、熱中症のリスクが高まります。早寝・早起きをし、必ず朝ごはんを食べましょう。

朝ごはんのポイント



朝ごはんを食べることで熱中症予防になります

主食におかずや汁物を組み合わせることで自然に水分や塩分を取ることができます



野菜や果物を積極的に取り入れましょう

野菜や果物にはビタミンやミネラルが豊富に含まれています



水分補給のポイント

水分補給の基本は水や麦茶で、汗をかいたときにはスポーツドリンクなども利用しましょう。



のどが渇いたと感じる前に飲む



コップ1杯程度をこまめに飲む



汗をたくさんかいたときには塩分も一緒にとる



こんなことに気をつけましょう



ペットボトルは、飲みかけのまま放置すると細菌が増えて、食中毒を起こす危険性があります。口をつけたら早めに飲み切るようにしましょう。



水筒は、持ち帰ったらパッキン類を取り外して、それぞれ洗剤でよく洗い、しっかり乾かしましょう。

給食メニューを作ってみよう!

夏野菜千キンカレー



【材料】 5人分

- ☆鶏肉 80g
- ☆にんにく 100g (小1本)
- ☆たまねぎ 200g (中1個)
- ☆じゃがいも 100g (中1個)
- ☆かぼちゃ 50g
- ☆なす 100g (小1本)
- ☆トマト 100g (小1個)
- ☆ピーマン 25g (小1個)
- ☆にんにく 少々
- ☆しょうが 少々
- ☆バター 25g
- ☆小麦粉 25g
- ☆カレー粉 3g
- ☆ピザ用チーズ 15g
- ☆牛乳 100cc
- ☆スープの素(コンソメ) 5g (1個)
- ☆しょうゆ 大さじ1
- ☆ウスターソース 大さじ1と1/3
- ☆ケチャップ 大さじ1.5
- ☆塩コショウ 少々
- ☆いため油 適量
- ☆香辛料 (オールスパイス、ナツメグ、クローブ等) あれば少々

《下準備》

- ①にんにく・しょうがはすりおろしておく。鶏肉は食べやすい大きさに切っておく。
- ②野菜を切る。たまねぎは角切り、にんにくはちょう切り、じゃがいもは厚めのいちょう切りにして水にさらす。なすは5mmの薄切りにして塩水にさらす。ピーマンは種をとり薄切りにする。トマトは1cmくらいの角切りにする。かぼちゃは種とわたを取り、7mmくらいの厚みに切る。
- ③ルーを作る。鍋(またはフライパン)にバターを入れて火にかけて溶かす。溶けたら小麦粉を入れて、へらで絶えず混ぜ続ける。
☆弱火でじっくりがポイント。さらっとするまで20分ほど混ぜ続ける。
さらっとしたらカレー粉を加えて溶かし、火を止める。

《作り方》

- ①鍋に油をひいてにんにく、しょうがを香りが出るまで炒める。鶏肉を入れ香辛料も加えたら、火が通るまで炒める。たまねぎを入れ、塩コショウ少々を加えて色が変わるくらいまでしっかり炒める。
- ②にんにく、じゃがいも、かぼちゃを順に加え炒めていく。野菜に油が回ったら水を400ccとスープの素を加えて煮る。
- ③10分ほどたったら、なす、かぼちゃ、トマト、ピーマンを加えてさらに煮る。
- ④野菜が煮えたら、★の調味料、チーズ、ルー、牛乳の順に加えてよくかき混ぜながら煮る。とろみがついたら出来上がり。

※ルーが少なく作りにくい場合は多めに作って冷凍保存ができます。鶏肉の代わりに豚肉や牛肉でも作ることができます。



今月のさかなをしらべてみよう!

あゆ



あゆは姿・味・香りが良いことから「清流の女王」とよばれており、多くの山々がそびえる

岐阜県では各地に清流があるために、全国でも有数の鮎どころで岐阜県の県魚ともなっています。

別名「香魚」ともいわれる理由は、あゆが餌にしている藻のためで、川ごとに異なる藻を食べているために

産地によって香りが違い、水のきれいな上流で育ったあゆはより良い香りをもっています。

◆今月の魚◆

<骨を外して食べる魚>

2日(火)あゆ

<切り身の魚>

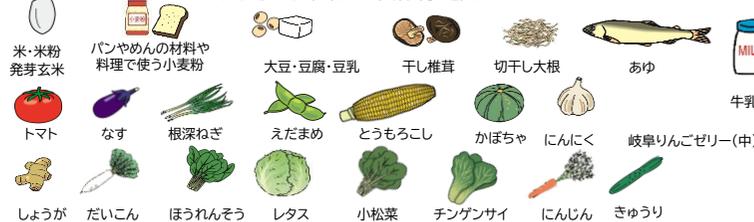
7日(金)あじ

<丸ごと食べる魚>

8日(月)ししゃも

12日(金)味付け小魚

◆今月の岐阜県産の食材(予定)◆



中学校 盛り付け図

食育センター 養正調理場

月	火	水	木	金
<p>1</p> <p>竹輪の磯辺揚げ 酢の物 ぶどうゼリー</p> <p>豚汁</p> <p>【主食】 麦ごはん</p>	<p>2</p> <p>鮎の塩焼き 煮浸し 岐阜りんごゼリー</p> <p>天の川汁</p> <p>【主食】 枝豆ひじきごはん</p>	<p>3</p> <p>中華サラダ いかの香味揚げ 五目ラーメンスープ</p> <p>【主食】 一食ラーメン</p>	<p>4</p> <p>豚肉の黒糖焼き ゴーヤチャンプルー スイカ</p> <p>かき玉汁(除去食)</p> <p>【主食】 麦ごはん</p>	<p>5</p> <p>ごぼうのサラダ ポテトグラタン レタススープ</p> <p>【主食】 コッパン</p>
<p>8</p> <p>ししゃもの唐揚げ 枝豆の塩茹で</p> <p>はんぺんと大根の煮物</p> <p>【主食】 発芽玄米わかめごはん</p>	<p>9</p> <p>レタスのサラダ 鮎のトマトソースかけ(たれ別付け) ▲パンキン豆乳ポタージュ(ノンミルク)</p> <p>【主食】 黒食パン</p>	<p>10</p> <p>ナムル 春巻き 八宝菜</p> <p>【主食】 発芽玄米ごはん</p>	<p>11</p> <p>とうもろこし シュガービーンズ 夏野菜チキンカレー(除去食)</p> <p>【主食】 麦ごはん</p>	<p>12</p> <p>厚揚げのそぼろあんかけ 切り干し大根の炒め煮 五目汁</p> <p>【主食】 うまみごはん</p>
<p>15</p> <p>海の日</p>	<p>16</p> <p>水菜のサラダ ウィンナーの鉄板焼き ▲トマトスパゲッティ(ノンミルク) 冷凍みかん</p> <p>【主食】 小型コッパン</p>	<p>17</p> <p>揚げ豆腐の和風あんかけ(たれ別付け) 豚肉と大根の炊き合わせ なすのみそ汁</p> <p>【主食】 麦ごはん</p>	<p>18</p> <p>鶏肉の梅だれかけ(たれ別付け) ひじきの炒め煮 冬瓜汁</p> <p>【主食】 麦ごはん</p>	<p>19</p> <p>杏仁豆腐(除去食) ★ピビンバの具 春雨スープ</p> <p>【主食】 発芽玄米ごはん</p>

令和6年7月予定献立表

食育センター 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)					
	しゅしょく	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
1月	むぎごはん	ちくわのいそべあげ	すのもの ぶたじる ぶどうゼリー	※焼き竹輪 豚肉 ※油揚げ ※赤みそ	※牛乳 ※青のり粉 ※わかめ ※煮干し	にんじん	だいこん キャベツ 根深ねぎ	※麦ごはん ※小麦粉 ※上白糖 ジャがいも ※ぶどうゼリー	※なたね油
2火	えだまめひじきごはん	あゆのしおやき	にびたし あまのがわじる スイカ(幼小) ぎふりんごゼリー(中)	鶏肉 ※あゆ ※油揚げ ※星型かまぼこ ※フレーク節	※ひじき ※牛乳	にんじん こまつな オクラ	※冷凍えだまめ はくさい だいこん 干し椎茸 ※スイカ(幼小)	米 麦 ※上白糖 ※そうめん ※ぎふりんごゼリー(中)	※なたね油
3水	ごもくラーメン (いっしょくラーメン・ ごもくラーメンスープ)	いかのこうみあげ	ちゅうかサラダ	豚肉 ※いか短冊	※牛乳	テンゲンサイ ほうれんそう にんじん	しょうが にんにく キャベツ ※メンマ ※千切きくらげ 根深ねぎ きゅうり	※一食ラーメン ※上新粉 ※でん粉	※ごま油 ※なたね油 ※中華ドレ
4木	むぎごはん	ぶたにくのこくとうやき	ゴーヤチャンプルー かきたまじる スイカ(中)	豚肉 ※冷凍角切り豆腐 ※半月スライスちくわ ※かつお削り節 ※冷凍液卵 ※ほぐしささみ ※フレーク節	※牛乳	にんじん こまつな	しょうが にんにく たまねぎ にがうり だいこん えのきたけ ※スイカ(中)	※麦ごはん ※黒砂糖 ※上白糖 ※でん粉	※なたね油
5金	コッペパン	ポテトグラタン	ごぼうのサラダ レタススープ	※オイルツナ 鶏肉 ※ひよこ豆	※牛乳 ※粉チーズ	みずな	にんにく たまねぎ ※マッシュルーム水煮 ごぼう ※冷凍コーン だいこん レタス	※コッペパン ※エルボマカロニ ジャがいも ※小麦粉 ※パン粉	※有塩バター ※なたね油 ※シーザードレ
8月	はつがげんまいわかめごはん	ししゃものからあげ	はんぺんとだいこんのもの えだまめのしおゆで	※小玉はんぺん 鶏肉 ※フレーク節	※わかめごはんの素 ※牛乳 ※ししゃも	にんじん	だいこん ごぼう しょうが 枝豆	米 発芽玄米 ※でん粉 ※上新粉 ※つきこんやく ※上白糖	※なたね油
9火	くろしよくパン	あじのトマトソースかけ	レタスのサラダ ▲パンプキンとうにゅう ポタージュ(ノンミルク)	※あじ ※豆乳	※牛乳	※トマト水煮 トマト ※かぼちゃペースト かぼちゃ角切り パセリ	レタス きゅうり たまねぎ	※黒食パン ※上白糖 ジャがいも ※上新粉	※なたね油 ※青じそドレ
10水	はつがげんまいごはん	はるまき	ナムル はっぼうさい	※はるまき 豚肉 ※いか短冊	※牛乳	にんじん パプリカ赤 テンゲンサイ	きゅうり だいこん しょうが ※千切きくらげ キャベツ ※たけのこ水煮 たまねぎ	米 発芽玄米 ※上白糖 ※でん粉	※なたね油 ※ごま油
11木	なつやさいチキンカレーライス (むぎごはん・ なつやさいチキンカレー)	シュガービーンズ	とうもろこし	鶏肉 大豆(小中) ※大豆水煮(幼)	※牛乳 ※チーズ	にんじん かぼちゃ トマト ビーマン	たまねぎ なす にんにく しょうが ※カットコーン	※麦ごはん ジャがいも ※小麦粉 ※上白糖	※なたね油 ※有塩バター
12金	うまみごはん	あつあげの そぼろあんかけ	きりぼしだいこんのいために ごもくじる	※かつお削り節 ※冷凍厚揚げ 豚肉 ※半月スライスちくわ 鶏肉 ※フレーク節	※味付け小魚 ※塩昆布 ※牛乳	※冷凍さやいんげん にんじん こまつな	しょうが 根深ねぎ 県産切干大根 たまねぎ えのきたけ ごぼう	米 麦 ※三温糖 ※上白糖 ※でん粉	※白ごま ※なたね油
16火	▲トマトスパゲッティ(ノンミルク) こがたコッペパン	ウィンナーの てっぱんやき	みずなのサラダ れいとうみかん	※オイルツナ ※ウィンナー	※牛乳	にんじん ※トマトピューレー トマト みずな	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 だいこん きゅうり ※冷凍みかん	※小型コッペパン ※スパゲッティ	※なたね油 ※ごまドレ
17水	むぎごはん	あげどうふの わふうあんかけ	ぶたにくとだいこんのたきあわせ なすのみそじる	※揚げ出し豆腐 豚肉 ※フレーク節 ※赤みそ ※白みそ	※牛乳 ※わかめ ※煮干し	ビーマン にんじん ※冷凍さやいんげん	えのきたけ だいこん 根深ねぎ なす たまねぎ	米 麦 ※上白糖 ※でん粉	※なたね油
18木	むぎごはん	とりにくのうめだれかけ	ひじきのいために とうがんじる	鶏肉 ※半月スライスちくわ ※油揚げ	※牛乳 ※ひじき ※だしこんぶ	※冷凍さやいんげん にんじん みつば オクラ	しょうが ※梅漬 とうがん えのきたけ	米 麦 ※上白糖 ※でん粉	※なたね油
★19金	ピビンバ (はつがげんまいごはん・ピビンバのく)		はるさめスープ あんにんどうふ	牛肉 ※ほぐしささみ	※牛乳	ほうれんそう にんじん いら	しょうが にんにく 根深ねぎ ※ぜんまい水煮 ※冷凍コーン ※バイシロップ漬け ※みかんシロップ漬け たまねぎ ※たけのこ水煮	米 発芽玄米 ※上白糖 ※春雨 ※杏仁豆腐	※なたね油

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。

《2024年7月分 学校給食 献立及び材料表》

(中学校) 食育センター 養正調理場

(単位:グラム)

Table with 7 columns for dates from 7月1日 to 7月9日. Each column lists ingredients and their quantities. Includes summary rows for Energy and Salt content.

Table with 7 columns for dates from 7月10日 to 7月19日. Each column lists ingredients and their quantities. Includes summary rows for Energy and Salt content.

*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。