



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 29-1663 昭和調理場 22-6111 養正調理場 28-1590 北栄調理場 27-8400

滝呂小学校 22-0657 池田小学校 22-0883 笠原小学校 43-3541 笠原中学校 43-4165

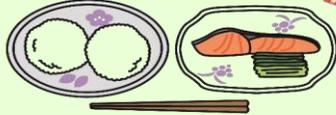


1月24日～30日「全国学校給食週間」

日本の学校給食の歴史を知ろう！

学校給食は、明治22年に山形県鶴岡町(現在の鶴岡市)の私立忠愛小学校で、貧しい家庭の子どもたちに昼食を提供したことが発祥とされています。その後、給食の取り組みは全国各地へと広がりました。

明治22年 (1889年)



おにぎり 塩ザケ 漬物

忠愛小学校は大督寺というお寺の中にあり、お坊さんたちが米や野菜、魚などで食事を作って、無償で提供していました。



戦争の影響で食料が不足し、給食は一時実施できなくなりましたが、戦後、子どもたちの栄養状態を改善しようと、アメリカから贈られた物資を使い、給食が再開されました。



昭和25年 (1950年)



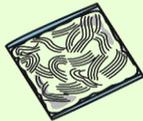
パン ミルク カレーシチュー

アメリカから寄贈された小麦粉を使い、「パン・ミルク・おかず」の完全給食が都市部で初めて実施され、昭和27年からは全国で始まりました。



昭和29年には「学校給食法」が制定され、学校給食の法的根拠が明確になり、教育活動として実施されることになりました。

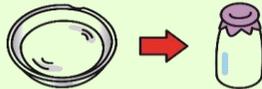
昭和38年 (1963年)



主食として、ソフト麺が登場する

昭和39～43年 (1964～1968年)

脱脂粉乳から牛乳へ切り替わる



昭和51年 (1976年)

米飯給食が正式に始まる



近年では肥満など生活習慣病の増加や食習慣の乱れなど、健康状態が心配されるようになりました。そんな中、平成17年に「食育基本法」が制定され、学校給食は食育を推進するための「生きた教材」としての役割も担うようになりました。



◆今月の岐阜県産の食材(予定)◆

米・米粉・発芽玄米	パンやめんどの材料や料理で使う小麦粉	大豆・豆腐	豚肉	干し椎茸	里芋	切干し大根	きゅうり	牛乳
しょうが	だいこん	ブロッコリー	チンゲンサイ	こまつな	根菜ねぎ	もやし	白かぶ	はくさい

たじこ給食のお米は多治見市産です

◆今月の魚◆
 <切り身・一口大の魚>
 16日(木)ほら
 21日(火)さわら
 27日(月)さけ
 <丸ごと食べる魚>
 9日(木)味噌付け小魚
 30日(木)しらす干し

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。

ぶたロースのポークソテー (精華小6年生)

鉄分たっぷりサラダ (共栄小6年生)

とり肉とごろっと野菜のトマトみそ煮込み (昭和小6年生)



どのメニューも、岐阜県産の食材を取り入れたアイデアあふれる献立です。給食に出る日にはこのマークがつきます。楽しみにしてくださいね。

年末年始は、行事食に触れる機会に！



近年、家庭で郷土料理や行事食を食べる機会が減っており、伝統行事に触れることも少なくなっています。新しい1年を迎えるお正月は、日本人が古くから大切にしてきた行事で、現在でもさまざまな習慣が残っていますので、ぜひ家庭や地域に伝わる料理を味わう機会にしていだければと思います。給食でもおせち料理を取り入れています。



給食メニューを作ってみよう！

高野豆腐の卵とじ



【材料】 5人分

- ☆高野豆腐 15g
- ☆まぐろ油漬け 40g(1缶)
- ☆たまねぎ 1/3個
- ☆青菜 1株
- ☆卵 2個
- ☆しょうゆ 小さじ2
- ☆砂糖 小さじ1と1/2
- ☆みりん 小さじ2/3
- ☆液体かつおだし 少々

《下準備》

- 高野豆腐は芯が残らない程度に戻し水気を切る。
- 大きいものは、食べやすい大きさに切る。
- たまねぎは薄切り、青菜はゆでて水にとり、水気をしぼり2cmくらいに切る。まぐろ油漬けは軽く油を切っておく。

《作り方》

- ①鍋にまぐろ油漬けとたまねぎを入れ、たまねぎがしんなりするまで炒める。
- ②水1/2カップ(100cc)と調味料を加え、高野豆腐を加えて煮る。
- ③高野豆腐が煮えたら、青菜を加え、溶いた卵を回し入れる。
- ④ふたをして弱火にし、卵に火が通ったらできあがり。

青菜はほうれん草や小松菜、チンゲン菜などご家庭にあるものをお使いください。

昭和調理場 北栄北陵調理場 笠原中学校

月	火	水	木	金
			<p>マークの説明</p> <p>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</p>	
	<p>7</p> <p>ブロッコリーのサラダ</p> <p>いか団子の黒酢あんかけ</p> <p>春雨スープ</p> <p>〔主食〕 麦ごはん</p>	<p>8</p> <p>ごぼうのソテー</p> <p>みかん</p> <p>円空里芋 コロッケ (たれ別付け)</p> <p>ミネストローネ</p> <p>〔主食〕 カレーピラフ</p>	<p>9</p> <p>小魚のごまがらめ</p> <p>紅白なます</p> <p>すき焼き</p> <p>〔主食〕 もち玄米ごはん</p>	<p>10</p> <p>金時豆のサラダ</p> <p>鶏肉とポテトのスープ煮</p> <p>〔主食〕 揚げパン</p>
<p>成人の日</p>	<p>13</p> <p>豚ロースのポークソテー (たれ別付け)</p> <p>れんこんきんぴら</p> <p>南瓜のみそ汁</p> <p>〔主食〕 たじっこごはん</p>	<p>14</p> <p>豚ロースのポークソテー (たれ別付け)</p> <p>れんこんきんぴら</p> <p>〔主食〕 たじっこごはん</p>	<p>15</p> <p>水菜のサラダ</p> <p>いかのレモンガーリック焼き</p> <p>ミートソース(除去食)</p> <p>〔主食〕 ソフト麺</p>	<p>16</p> <p>魚のねぎだれかけ</p> <p>りんご</p> <p>黒豆</p> <p>具だくさん汁</p> <p>〔主食〕 麦ごはん(味付けのり)</p>
<p>20</p> <p>▲かき揚げ(ノンエッグ)</p> <p>ぶどうゼリー</p> <p>鉄分 たっぷりサラダ</p> <p>豚汁</p> <p>〔主食〕 麦ごはん(かつおふりかけ)</p>	<p>21</p> <p>鯖の香味焼き</p> <p>かぶのそぼろ煮</p> <p>五目汁</p> <p>〔主食〕 麦ごはん</p>	<p>22</p> <p>高野豆腐の玉子とじ(除去食)</p> <p>ごま和え</p> <p>ヨーグルト</p> <p>沢煮椀</p> <p>〔主食〕 発芽玄米わかめごはん</p>	<p>23</p> <p>ごぼうサラダ</p> <p>▲ドライカレー(ノンミルク)</p> <p>アルファベットマカロニスープ</p> <p>〔主食〕 麦ごはん</p>	<p>24</p> <p>小松菜とコーンの炒め物</p> <p>鶏肉とごろっと野菜のトマトみそ煮込み</p> <p>ココアの素</p> <p>レタススープ</p> <p>〔主食〕 黒コッパン</p>
<p>27</p> <p>鮭の塩焼き</p> <p>ミルクプリン</p> <p>ハリハリ漬け</p> <p>みそ汁</p> <p>〔主食〕 たじっこごはん</p>	<p>28</p> <p>鶏ちゃん</p> <p>お浸し</p> <p>みぞれ汁</p> <p>〔主食〕 麦ごはん</p>	<p>29</p> <p>れんこんサラダ</p> <p>ウインナーの鉄板焼き</p> <p>ハヤシチュー(除去食)</p> <p>〔主食〕 麦ごはん</p>	<p>30</p> <p>揚げ豆腐のそぼろあんかけ(たれ別付け)</p> <p>ひじきの炒め煮</p> <p>のっぺい汁</p> <p>〔主食〕 きんぎょ飯</p>	<p>31</p> <p>中華サラダ</p> <p>鶏肉のから揚げ</p> <p>焼きそば</p> <p>〔主食〕 小型コッパン</p>

令和7年1月予定献立表

昭和調理場 北栄北陵調理場 滝呂小学校 池田小学校 笠原中学校

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)						
	曜日	しゅじょく	しゅさい	ふくさい・くだもの・デザート	血や肉になるもの	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
7	火	むぎごはん	いかだんごのくろずあんかけ	ブロッコリーのサラダ はるさめスープ	※いかボール 鶏肉	※牛乳	パブリカ赤 ブロッコリー にんじん にはら	たまねぎ きゅうり ※冷凍コーン だいこん 千切きくらげ	※麦ごはん ※上白糖 ※でん粉 ※春雨	※なたね油 ※玉ねぎドレ
8	水	カレーピラフ	えんくうさいもクロquette	ごぼうのソテー ミネストローネ みかん	※空里芋コロquette ※ペーコン 鶏肉 ※ひよこ豆	※牛乳	ピーマン にんじん かぶの葉 ※カットマト	※ドライミックスカレー ごぼう セロリー にんにく しょうが キャベツ 白かぶ ※みかん	米 麦 ※上白糖	※なたね油 ※オリーブ油
9	木	もちげんまいごはん	すきやき	こざかなのごまがらめ こうはくなます	牛肉 ※かまぼこ ※冷凍角切り豆腐 ※フレーク節	※牛乳 ※味噌汁小魚	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 もち玄米 ※糸こんにやく ※上白糖	※なたね油 ※白ごま
10	金	あげパン	とりにくとポテトのスープに	きんときまめのサラダ	鶏肉 ※金時豆	※牛乳	にんじん	キャベツ エリンギ たまねぎ カリフラワー レタス れんこん	※コッペパン ※グラニュー糖 じゃがいも	※なたね油 ※ごまドレ
14	火	たじっこごはん	 ぶたロースのポークソテー	れんこんきんぴら かぼちゃのみそじる	豚肉 ※油揚げ ※白みそ	※牛乳 ※煮干し	にんじん かぼちゃ	しょうが たまねぎ にんにく れんこん はくさい 根深ねぎ	米 ※上白糖 ※でん粉 ※糸こんにやく	※なたね油
15	水	ソフトめんミートソース (ソフトめん・ミートソース)	いかのレモンガーリックやき	みずなのサラダ	豚肉 牛肉 ※いか短冊	※牛乳 ※チーズ	にんじん ピーマン ※トマトピューレー ※カットマト みずな	たまねぎ しょうが にんにく レモン だいこん ※冷凍コーン	※ソフトめん ※小麦粉 ※上白糖	※なたね油 ※有塩バター ※柑橘ドレ
16	木	むぎごはん (あじつけのり)	さかなのねぎだれかけ	くろまめ ぐだくさんじる りんご	※ポラ ※黒大豆 鶏肉	※牛乳 ※だしこんぶ ※味噌汁のり	にんじん こまつな	しょうが 根深ねぎ だいこん キャベツ ※りんご	※麦ごはん ※でん粉 ※上新粉 ※上白糖 ※中双糖 里芋	※なたね油
17	金	むぎごはん	あげぎょうざ	とうふチゲ ナムル	豚肉 ※冷凍角切り豆腐 ※あさり冷凍 ※赤みそ ※ぎょうざ	※牛乳 ※わかめ	にはら	にんにく しょうが キャベツ もやし ※キムチ だいこん きゅうり	米 麦 ※上白糖	※なたね油 ※ごま油
20	月	むぎごはん (かつおふりかけ)	▲かきあげ(ノンエッグ)	 てつぶんたっぷりサラダ ぶたじる ぶどうゼリー(中)	※大豆水煮 ※オイルツナ 豚肉 ※赤みそ ※おかかふりかけ	※牛乳 ※ひじき ※きざみのり ※煮干し	かぼちゃ にんじん こまつな	たまねぎ キャベツ だいこん ごぼう 根深ねぎ	※麦ごはん ※小麦粉 ※上白糖 里芋 ※板こんにやく ※ぶどうゼリー(中)	※なたね油
21	火	むぎごはん	さわらのこうみやき	かぶのそぼろに ごもくじる	※さわら 鶏肉 ※冷凍角切り豆腐 ※フレーク節	※牛乳	にんじん かぶの葉	しょうが 根深ねぎ 白かぶ はくさい たまねぎ しめじ ※たけのこ水煮	※麦ごはん ※上白糖 ※でん粉	※なたね油
22	水	はつがげんまいわかめごはん	こうやどうふのたまごとじ	ごまあえ さわにわん ヨーグルト	※高野豆腐 ※オイルツナ ※冷凍液卵 豚肉	※わかめごはんの素 ※牛乳 ※糸こんぶ ※だしこんぶ ※ヨーグルト	※冷凍さやいんげん にんじん	たまねぎ はくさい もやし ごぼう だいこん 根深ねぎ	米 芽芽玄米 ※上白糖	※なたね油 ※白すりごま ※白ごま
23	木	ドライカレー (むぎごはん・▲ドライカレー(ノンミルク))	ごぼうサラダ	アルファベットマカロニスープ	豚肉 ※粒状大豆 鶏肉	※牛乳	かぼちゃ ピーマン ※カットマト にんじん	しょうが にんにく たまねぎ ごぼう レタス キャベツ エリンギ ※冷凍コーン	米 麦 ※上白糖 ※でん粉 ※ABCマカロニ	※なたね油 ※シーザードレ
24	金	くろコッペパン	 とりにくとごろっとやさしい トマトみそにこみ	こまつなとコーンのいためもの レタススープ ココアのもと	鶏肉 ※赤みそ ※糸かまぼこ ※白いんげん豆	※牛乳	にんじん ピーマン ※カットマト こまつな	にんにく たまねぎ しめじ まいたけ ※冷凍コーン キャベツ だいこん レタス	※黒コッペパン ※上白糖 ※でん粉 ※ココアの素	※なたね油
27	月	たじっこごはん	さけのしおやき	ハリハリづけ みそじる ぶどうゼリー(幼小) ミルクプリン(中)	※さけ ※赤みそ たまねぎ はくさい 根深ねぎ	※牛乳 ※煮干し	みずな	県産切干大根 ※たくあん たまねぎ はくさい 根深ねぎ	米 ※上白糖 じゃがいも ※ぶどうゼリー(幼小) ※ミルクプリン(中)	※なたね油
28	火	むぎごはん	けいちゃん	おひたし みぞれしる	鶏肉 ※赤みそ ※雪だるま型かまぼこ ※フレーク節	※牛乳	チンゲンサイ にんじん	しょうが にんにく キャベツ たまねぎ きゅうり はくさい えのきたけ 根深ねぎ だいこん	※麦ごはん ※上白糖	※なたね油
29	水	ハヤシライス (むぎごはん・ハヤシチュー)	ウィンナーのてつぱんやき	れんこんサラダ	豚肉 ※ウィンナー	※牛乳 ※チーズ	にんじん ※トマトピューレー	たまねぎ しょうが にんにく きゅうり ※冷凍コーン れんこん	米 麦 じゃがいも ※小麦粉 ※上白糖	※なたね油 ※有塩バター ※イタリアンドレ
30	木	きんぎょめし	あげどうふのそぼろあんかけ	ひじきのいために のっぺいじる ミルクプリン(幼小)	※揚げ出し豆腐 鶏肉 ※オイルツナ ※フレーク節	※しらす干し ※牛乳 ※ひじき	にんじん	しょうが ※たけのこ水煮 ※冷凍えだまめ ごぼう だいこん 根深ねぎ 干し椎茸	米 麦 ※上白糖 ※でん粉 里芋 ※ミルクプリン(幼小)	※なたね油
31	金	やきそば こがたコッペパン	とりにくのからあげ	ちゅうかサラダ	豚肉 ※半月スライスちくわ 鶏肉	※牛乳 ※青のり粉	にんじん ピーマン チンゲンサイ	たまねぎ キャベツ ※紅しょうが しょうが にんにく 大豆もやし だいこん	※小型コッペパン ※中華めん ※でん粉	※なたね油 ※中華ドレ

 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。

★全国学校給食週間★



「2025年1月分 学校給食 献立及び材料表」

(中学校) 昭和調理場 北栄北陵調理場 笠原中学校

(単位:グラム)

Table with 10 columns for dates (1月7日火 to 1月20日月) and rows for ingredients and energy/salt content. Includes a vertical label '献立及び材料 (中学校)' on the left.

Table with 10 columns for dates (1月21日火 to 1月31日金) and rows for ingredients and energy/salt content. Includes a vertical label '献立及び材料 (中学校)' on the left.

*エネルギーの単位はKcalです。 *塩分の単位はgです。 *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。 *ドレッシングの表記は〇〇ドレになっています。