



# 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



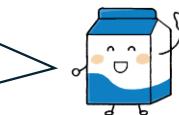
1月

## 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、教科で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  
★しょうゆ  
★ウスターーソース  
★ケチャップ  
★砂糖  
★洋風スープの素

小さじ1/2  
大さじ1  
大さじ1  
大さじ3  
小さじ1/2  
大さじ1

◆下準備◆

①ににく、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、ににくとしょうがを炒めて香り出しづける。  
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、じゃがいもの順に炒めていく。  
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、パンにのせててもおいしく食べられます。  
※レバーソ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ができます。



### 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ね。

### パックンからの野菜メモ

野菜で、勉強を頑張る受験生を応援！！



僕は、パックン。  
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。



☆野菜をしっかり食べて、体調を整えることも受験勉強に大切なことだよ。

### ◆今月の岐阜県産の食材(予定)◆



### ◆今月の魚◆

<切り身  
角切りの魚>  
7日(水)ぶり  
14日(水)たら  
19日(月)にしん

<丸ごと食べる魚>  
15日(木)味付け小魚  
22日(木)ししゃも

たじっこ給食  
たじっこごはんが、  
7日、15日、30日に  
登場予定。お楽しみに！！

令和8年1月

# 中学校 盛り付け図

## 昭和調理場 北栄北陵調理場 笠原中学校

月	火	水	木	金
			7 ぶりの照り焼き 黒豆 のっぺい汁 【主食】たじっこごはん(ひじきの佃煮)	8 もやしの中華和え 蒸ししゅうまい 豆腐の中華煮 【主食】麦ごはん
12 <b>成人の日</b>	13 ごぼうのソテー <sup>■</sup> いかのハーブ焼き ボルシチ 【主食】麦ごはん	14 中華和え たらの ピリから揚げ キヤンディー チーズ(乳) 【主食】一食ラーメン	15 小魚のごまがらめ 紅白なます すき焼き 【主食】たじっこごはん	9 りんご かぼちゃの サラダ ミートボールとポテトのスープ煮 【主食】揚げパン(乳)
	19 にしんの竜田揚げ かぶのそぼろ煮 白みそ汁 【主食】麦ごはん	20 磯香豆 お芋の大福 はんぺんと大根の煮物 【主食】発芽玄米ゆかりごはん	21 大根サラダ チーズ入り枝豆 かぼちゃもち(乳) ▲お肉そぼろのカレーソース(ノンミルク) 【主食】ソフト麺	22 ししゃもの磯辺揚げ ブロッコリーのおか和え ぶどうゼリー すまし汁 【主食】味ごはん
	26 鶏ちゃん きんぴらごぼう みぞれ汁 【主食】麦ごはん	27 海藻サラダ ▲ツナとお豆の マヨネーズ焼き (ノンエッグ) ミネストローネ 【主食】黒食パン(乳)	28 中華サラダ 豚肉と 野菜の甘酢炒め にらのスープ 【主食】麦ごはん	29 ▲切干大根の カリカリかき揚げ (ノンエッグ) ひじきの 炒め煮 豚汁 【主食】麦ごはん
				30 厚揚げのねぎみそ肉がらめ ささみ ほうれんそうの ごま和え 沢煮椀 【主食】たじっこごはん

# 令和8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・きのこ	穀類・いも・さとう	油脂類
7 水	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	※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	米 ※上白糖 ※でん粉 ※中さら糖	※なたね油	
8 木	むぎごはん	むしゅうまい	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	
9 金	あげパン(乳)	ミートボールと ポテトのスープに	かぼちゃのサラダ りんご	※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 ※りんご	※コッペパン ※グラニュー糖 ジャガイモ	※なたね油 ※ごまドレ	
13 火	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 ※いかい短冊	※牛乳	かぶの葉 ※カットマト 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	
14 水	みそラーメン (いつしょくラーメン・ みそラーメンスープ)	たらのぴりからあげ	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	
15 木	たじっこごはん	すきやき	ご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 えのきだけ 根深ねぎ だいこん	米 ※糸こんにゃく ※上白糖	※なたね油 ※白ごま	
16 金	セルフホットドッグ (コッペパン(乳)・ウインナーのてっぽんやき・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)	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 ジャガイモ ※小麦粉 ※ぶどうゼリー(幼小)	※なたね油 ※有塩バター	
19 月	むぎごはん	にしんのたつあげ	かぶのそぼろに しきみそしる	※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	
20 火	はつがげんまい ゆかりごはん	いそかまめ	はんべんとだいこんのにもの 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 発芽玄米 ※つきこんにゃく 里芋 ※上白糖 ※春雨 ※お芋の大福(中)	※なたね油 ※和風ドレ	
21 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やもち(乳) だいこんサラダ	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 ジャガイモ ※上白糖 ※上新粉 ※でん粉	※なたね油 ※青じそドレ	
22 木	あじごはん	ししゃものいそべあげ	プロッコリーのおかかあえ すまじる 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 プロッコリー	ごぼう きゅうり 冷凍コーン はくさい だいこん えのきだけ 根深ねぎ	米 麦 ※上白糖 ※小麦粉 ※ぶどうゼリー(中)	※なたね油	
23 金	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 パブリカ黄 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	
26 月	むぎごはん	けいちゃん	きんぴらごぼう 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	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 えのきだけ 根深ねぎ だいこん	※麦ごはん ※糸こんにゃく ※上白糖	※なたね油	
27 火	くろしょくパン(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 ミニストローネ	※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 ジャガイモ ※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	
28 水	むぎごはん	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	パブリカ黄 にんじん プロッコリー 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 麦 ※でん粉 ※上白糖	※なたね油 ※棒々鶏ドレ	
29 木	むぎごはん	▲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	※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	
30 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 おいものだいふく(小)	※粒状大豆 豚肉 ※赤みそ ※ささみ水煮 ※糸かまぼこ	※冷凍厚揚げ	※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	※なたね油 ※白すりごま ※白ごま	

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」(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)

日	1月21日 水	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
	ソフトめん ※ソフトめん 125	あじごはん 米 90	むぎごはん 麦 10	むぎごはん ※麦ごはん 110	くろしょくパン(乳) ※黒食パン 85	むぎごはん 米 99	むぎごはん ※麦ごはん 110	たじっこごはん 米 109.8
	牛乳 ※牛乳 206	牛乳 ※食塩 0.37	牛乳 ※酒 1.22	牛乳 ※牛乳 206	牛乳 ちゅうかふうたまごやき けいちゃん	牛乳 ※牛乳 206	牛乳 ※牛乳 206	牛乳 ※牛乳 206
	▲おにくそぼろのカレーソース(ノンミルク)				▲ツナとおまめのマヨネーズやき(ノンエッグ)	▲ツナとおまめのマヨネーズやき(ノンエッグ)	▲きりばしだいこんの	あつあげのねぎみそにくがらめ
献立及び材料(中学校)	にんじん 24	にんじん 6	※卵 66	鶏肉 60	※オイルツナ 19.5	ぶたにくとやさいのあますいため	カリカリかきあげ(ノンエッグ)	※冷凍厚揚げ 65
	たまねぎ 60	ごぼう 14.4	たまねぎ 24	※酒 1.95	※白ワイン 2.6	豚肉 48	※半月スライスちくわ 18	※なたね油 0.65
	じゃがいも 36	※油揚げ 4.8	根深ねぎ 3.6	しょうが 1.3	じゃがいも 52	しょうが 1.2	にんじん 12	※粒状大豆 2.6
	豚肉 30	※しようゆ 4.27	※たけのこ水煮 12	にんにく 0.65	たまねぎ 26	※しようゆ 0.72	県産切干大根 4.8	豚肉 10.4
	※鶏レバーそぼろ 6	※液体かつおだし 0.49	※かに風味かまぼこ 12	※しようゆ 0.65	※大豆水煮 13	※酒 1.44	たまねぎ 36	根深ねぎ 3.9
	※マッシュルーム水煮 12	※みりん 0.61	※鶏ガラスープ 0.36	※なたね油 0.65	冷凍コーン 6.5	※でん粉 7.2	※大豆水煮 8.4	※赤みそ 3.9
	※なたね油 1.2	※上白糖 0.49	※でん粉 0.6	※赤みそ 2.6	※大豆ペースト 13	なす 18	※食塩 0.24	※しようゆ 0.65
	にんにく 0.6	※なたね油 0.48	塩コショー 0.12	※みりん 1.95	※なたね油 1.3	※なたね油 7.2	※小麦粉 18	※みりん 0.65
	しょうが 1.2	牛乳	※ごま油 0.36	※しようゆ 1.3	※洋風スープの素 0.39	※洋風スープの素 0.39	※ベーキングパウダー 0.24	※上白糖 1.95
	※カレー粉 0.6	※牛乳 206	※なたね油 0.36	※酒 1.3	※冷凍えだまめ 3.6	※冷凍えだまめ 3.6	※酒 1.3	※酒 1.3
	※しようゆ 3.6	しあわせのいそべあげ	アルミカップ 1	キヤベツ 19.5	塩コショー 0.26	パプリカ黄 3.6	※なたね油 4.8	※でん粉 0.39
	※ウスターソース 4.8	※ししゃも 40	たれべつづけ	キヤベツ 19.5	※マヨネーズ(卵不使用) 11.7	※なたね油 0.24	ひじきのいために	水 6.5
	※ケチャップ 12	※青のり粉 0.24	※しようゆ 1.8	塩コショー 0.13	アルミカップ 0.01	※上白糖 1.8	※ひじき 1.8	
	※上白糖 0.12	※小麦粉 6	※酢 0.72	※なたね油 0.65	かいそうサラダ	※しようゆ 2.88	冷凍コーン 18	ささみほうれんそうのごまあえ
	※上新粉 4.8	※なたね油 6	※上白糖 0.72	レタス 24	※酢 1.44	冷凍さやいんげん 6	ほうれんそう 27.5	
	※洋風スープの素 1.44	プロッコリーのおかあえ	※でん粉 0.24	きゅうり 24	塩コショー 0.06	※オイルツナ 8.4	キヤベツ 22	
	塩コショー 0.12	プロッコリー 30	水 6	※海藻ミックス 0.72	※鶏ガラスープ 0.36	※しようゆ 1.8	※ささみ水煮 20	
	オールスパイス 0.02	きゅうり 12	オイスターいため	※柑橘ドレ 4.8	※でん粉 0.12	※みりん 1.2	※しようゆ 1.8	
	クローブ 0.02	冷凍コーン 9.6	れんこん 30	ミネストローネ	水 14.4	※上白糖 0.6	※みりん 0.6	
	ナツメグ 0.02	※みりん 0.6	にんじん 14.4	豚肉 18	※なたね油 0.36	※上白糖 0.6	※上白糖 0.6	
	ロリエ 0.01	※上白糖 0.36	パプリカ黄 3.6	ちゅうかサラダ	ちゅうかサラダ	※なたね油 0.36	※液体かつおだし 0.36	
	水 9.6	※しようゆ 1.8	一味唐辛子 0.01	れんこん 18	ぶたじる	※なたね油 0.36	※白すりごま 1.44	
	チーズりいえだまめかぼちゃもち(乳)	※かつお削り節 0.36	塩コショー 0.12	トマト 18	豚肉 24	里芋 24	※白ごま 0.6	
	かぼちゃ角切り 18	すまじる	※みりん 1.2	エリンギ 12	ブロッコリー 18	はくさい 18	さわにわん	
	かぼちゃペースト 48	鶏肉 25	キヤベツ 25	セロリー 2.4	※棒々鶏ドレ 4.8	さわにわん		
	塩コショー 0.01	はくさい 22	※しようゆ 1.8	にんにく 0.24	はくさい 18	ごぼう 18		
	※冷凍えだまめ 3.6	だいこん 22	※なたね油 0.96	乾燥パセリ 0.024	※あさり 冷凍 12	※油揚げ 3.6		
	※チーズ 4.8	えのきたけ 12	※なたね油 0.6	えのきたけ 12	※カットトマト 24	ごぼう 24		
	※でん粉 7.2	根深ねぎ 12	ごもくちゅうかスープ	根深ねぎ 12	※コンソメ 1.2	だいこん 6		
	※なたね油 0.6	※だしこんぶ 2.4	豚肉 25	だいこん 24	はくさい 18	だいこん 24		
	だいこんサラダ	※しようゆ 0.6	キヤベツ 22	※白しょうゆ 0.6	※しようゆ 18	はくさい 9.6		
	みずな 24	※白しょうゆ 3	もやし 16.5	※白しょうゆ 0.6	※上白糖 0.12	にんじん 12		
	だいこん 36	※食塩 0.12	チンゲンサイ 18	※白しょうゆ 1.8	塩コショー 0.12	豚肉 24		
	※青じそドレ 6	水 108	千切きくらげ 0.36	※オリーブ油 0.6	※オリーブ油 0.96	里芋 24		
		ふどうゼリー(中)	※フレーク節 2.4	水 120	※中華スープの素 0.96	はくさい 12		
			水 132	※食塩 0.12	塩コショー 0.12	にんじん 15		
				水 132	水 132	豚肉 24		
						ごぼう 24		
						だいこん 24		
						はくさい 9.6		
						にんじん 12		
						豚肉 24		
						里芋 24		
						はくさい 12		
						にんじん 12		
						豚肉 24		
						里芋 24		
						はくさい 9.6		
						にんじん 12		
						豚肉 24		
						里芋 24		
						はくさい 9.6		
						にんじん 12		
						豚肉 24		
						里芋 24		
						はくさい 9.6		
						にんじん 12		
						豚肉 24		
						里芋 24		
						はくさい 9.6		
						にんじん 12		
						豚肉 24		
						里芋 24		
						はくさい 9.6		
						にんじん 12		
						豚肉 24		
						里芋 24		
						はくさい 9.6		
						にんじん 12		
						豚肉 24		
						里芋 24		
						はくさい 9.6		
						にんじん 12		
						豚肉 24		
						里芋 24		
						はくさい 9.6		
						にんじん 12		
						豚肉 24		
						里芋 24		
						はくさい 9.6		
						にんじん 12		
						豚肉 24		
						里芋 24		
						はくさい 9.6		
						にんじん 12		
						豚肉 24		
						里芋 24		
						はくさい 9.6		
						にんじん 12		
						豚肉 24		
						里芋 24		
						はくさい 9.6		
						にんじん 12		
						豚肉 24		
						里芋 24		
						はくさい 9.6		
						にんじん 12		
						豚肉 24		
						里芋 24		
						はくさい 9.6		
						にんじん 12		
						豚肉 24		
						里芋 24		
						はくさい 9.6		
						にんじん 12		
						豚肉 24		
						里芋 24		
						はくさい 9.6		
						にんじん 12		
						豚肉 24		
						里芋 24		
						はくさい 9.6		
						にんじん 12		
						豚肉 24		
						里芋 24		
						はくさい 9.6		
						にんじん 12		
						豚肉 24		
						里芋 24		
						はくさい 9.6		
						にんじん 12		
						豚肉 24		
						里芋 24		
						はくさい 9.6		
						にんじん 12		
						豚肉 24		
						里芋 24		
						はくさい 9.6		
						にんじん 12		
						豚肉 24		
						里芋 24		
						はくさい 9.6		
						にんじん 12		
						豚肉 24		
						里芋 24		
						はくさい 9.6		
						にんじん 12		
						豚肉 24		
						里芋 24		
						はくさい 9.6		
						にんじん 12		
						豚肉 24		
						里芋 24		
						はくさい 9.6		
						にんじん 12		
						豚肉 24		
						里芋 24		
						はくさい 9.6		
						にんじん 12		
						豚肉 24		
						里芋 24		
						はくさい 9.6		
						にんじん 12		
						豚肉 24		
						里芋 24		
						はくさい 9.6		
						にんじん 12		
						豚肉 24		
						里芋 24		
						はくさい 9.6		
						にんじん 12		
						豚肉 24		
						里芋 24		
						はくさい 9.6		
						にんじん 12		
						豚肉 24		
						里芋 24		
						はくさい 9.6		
						にんじん 12		
						豚肉 24		
						里芋 24		
						はくさい 9.6		
						にんじん 12		
						豚肉 24		
						里芋 24		
						はくさい 9.6		
						にんじん 12		
						豚肉 24		
						里芋 24		
						はくさい 9.6		
						にんじん 12		
						豚肉 24		
						里芋 24		
						はくさい 9.6		
						にんじん 12		
						豚肉 24		
		</td						

\*Tネルギーの単位はKcalです。

\* 食材の分量は、由学校の分量になっています。

\*塩分の単位はgです。

\*入荷都合等により、献立もしくは材料を変更する場合もありますので、ご了承下さい。