



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

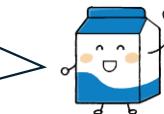


全国学校給食週間

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。



この言葉がうれしい



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

ようちえん もりつけず

昭和調理場

月	火	水	木	金
12 成人の日 せいじん のひ	13 ごぼうのソテー いかのハーブやき [主食] むぎごはん ボルシチ	14 ちゅうかあえ たらの びりからあげ [主食] いっしょくラーメン みそラーメンスープ	15 こざかなのごまがらめ こうはくなます [主食] たじっこごはん すきやき	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に [主食] あげパン(乳)
19 にしんのたつあげ ★ [主食] むぎごはん しろみそしる	20 いそかまめ はるさめのあえもの [主食] はんぺんとだいこんのもの はんぺんとだいこんのもの	21 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	22 ししゃものいそべあげ ブロッコリーのおかかあえ [主食] あじごはん すまじる	16 ポイルやさい ぶどうゼリー [主食] コッペパン(乳) はくさいのクリームに(乳)(じょきよしょく)
26 けいちゃん [主食] むぎごはん みぞれしる	27 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) [主食] くろしそくパン(乳) ミネストローネ	28 ちゅうかサラダ ぶたにくとやさいのあまずいため にらのスープ [主食] むぎごはん	29 ▲きりぼしだいこんのカリカリかきあげ (ノンエッグ) ひじきのいたために [主食] むぎごはん ぶたじる	30 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 [主食] たじっこごはん さわにわん

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	ブ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 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 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 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」 (幼稚園) 昭和調理場 (単位:グラム)

*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もありますので、ご了承下さい。

*牛乳は、昭和幼稚園はピン牛乳(180ml)、笠原幼稚園はパック牛乳(200ml)です。