



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

滝呂小学校 22-0657 池田小学校 22-0883

養正調理場 28-1590 北栄調理場 27-8400

笠原中学校 43-4165



中学3年生 思い出の給食 ベスト8

市内の中学3年生のみなさんに、好きな献立や思い出に残る献立のアンケートをとりました。
小学校からの思い出や、給食時間の様子など、献立にまつわる思い出がたくさんありました。



4位 人参サラダ



・野菜が嫌いだったけど、食べられるようになった
・人参は嫌いだけど、これなら食べられます
・人参サラダなら、野菜もおいしく食べられた

1位 カレー



・給食でしか食べられない味でおいしかった
・カレーと一緒に、苦手な野菜も食べることができた
・授業中から給食が待ち遠しくなる

2位 揚げパン



・じゃんけんで勝つと幸せ
・初めておかわりしてみた
・揚げパンが出た日は、一日頑張れる

3位 ラーメン



・具だくさんで汁までおいしく飲むことができた
・ラーメンが出る日はやる気が出た
・このラーメンの味がする店は、この世にありません。もう食べられないと思うと悲しい

5位 おいもの大福



・冷たいけど、さつまいもと大福のマッチがいい
・嫌なことがあっても、見ると元気が出る
・おいしいから、ゆっくり食べて味わった思い出

6位 から揚げ



・食べやすくジューシー
・給食のから揚げが一番おいしい
・小学生のころからずっと大好きなメニュー

7位 ごはん



・噛むと甘みが出てきて、とてもおいしい
・たまに出ないのが悲しい
・原点にして頂点

8位 たこのから揚げ



・嗜めば嗜むほど味が出る
・食べず嫌いを克服できた
・家でも作ろうと思った

中学3年生が考えた献立のPR



市内の中学3年生のみなさんに、「学校給食の献立」を募集し、その中から、各校1献立を選び今月の給食に取り入れました。「旬の食材を使用した献立」や「栄養バランスを考えた献立」など、小学校、中学校での学習を生かして工夫された献立がたくさんありました。

陶都中

汁物で2月が旬の野菜を入れながら、人気のメニューを入れました。

笠原中

寒い冬でも、元気が出る献立を考えました。

北陵中

和食でバランスのいい献立を考えました。

南姫中

好きなメニューで、栄養バランスがよくなるように、組み合わせて考えました。

小泉中

麻婆豆腐をメインで、中華を意識した献立を考えました。

平和中

クラムチャウダーを中心にして、それに合う主食、主菜、副菜を選びました。

南ヶ丘中

冬に旬を迎える大根を取り入れました。野菜を少しでも多く、おいしく食べられるように、かき揚げにするなど工夫しました。

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。

パックンからの野菜メモ



野菜は、茹でたり炒めたりすることで、かさが減って食べやすくなるよ。

茹でると…



和え物で
汁物で



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。

☆野菜をたくさん食べるため、揚げたり、茹でたり、汁物の具にしたり、色々な料理で食べる工夫を中学3年生の仲間が教えてくれてるね。同じ食材でも調理法や味付けでアレンジができるよ。



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・一食麺用の小麦粉・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。

野菜メニューをアレンジして作ってみよう！

下準備

①ほうれん草は2cm幅、キャベツは7mm程度に切っておく。
②たっぷりのお湯に、①を入れて、茹でて、ザルにあけて水気を切っておく。

煮びたし

【材料】 4人分

✿ほうれん草 100g
✿キャベツ 100g

華風和え

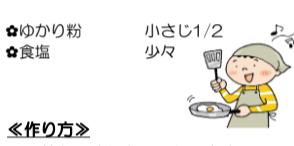
【材料】 4人分

✿ほうれん草 100g
✿キャベツ 100g

ゆかり和え

【材料】 4人分

✿ゆかり粉 小さじ1/2
✿食塩 少々



下準備は同じでも、アレンジで違うメニューにすることできます！！

作り方

鍋に、ツナ缶と野菜を入れ、調味料で味付けすれば完成。

※色々な野菜でアレンジして作ってみよう。調味料は味を見て量を調節してください。

野菜メニューをアレンジして作ってみよう！

作り方

野菜と調味料を和えたら完成。

令和8年2月予定献立表

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)					熱や力のもとになるもの	
	曜日	しゅしょく	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・海草	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
2月	2月 2日(木) 3日(金) 4日(土) 5日(日)	むぎごはん (ひじきのつくだに)	やきししゃも(幼) やきまるぼし(小中)	ちくせんに ハリハリづけ せつぶんまめ(小中)	✿いかしわ(小中) 鶏肉 ✿フレーク節 ✿節分豆(小中)	✿牛乳 ✿冷凍さやいんげん ✿ひじきの佃煮	にんじん ✿冷凍厚揚げ	ごぼう れんこん ✿たまごの水煮 ✿にんじん	✿麦 ✿きゅうり ✿にんじん	✿なたね油
3月	6日(月) 7日(火) 8日(水) 9日(木) 10日(金) 11日(土) 12日(日)	きなこパン(乳)	ポトフ	ごぼうサラダ いよかん	✿なな粉 鶏肉 ✿ひよこ豆	✿牛乳	かぶの葉 パプリカ赤	白かぶ キャベツ ごぼう きゅうり シャキ	✿コッペパン ✿上白糖 ✿じゃがいも	✿なたね油 ✿ごまドレ
4月	13日(月) 14日(火) 15日(水) 16日(木) 17日(金) 18日(土) 19日(日)	たじっこごはん	すぶた	にんじんサラダ ちゅうかスープ	豚肉 ✿糸系かまぼこ	✿牛乳	ピーマン にんじん バカリ にら	しょうが たまねぎ キャベツ エンギン 冷凍コーン	✿でん粉 ✿じゃがいも ✿上白糖	✿なたね油 ✿棒々鶏ドレ
5月	20日(月) 21日(火) 22日(水) 23日(木) 24日(金) 25日(土) 26日(日)	むぎごはん	とりにくのからあげ	にらともやしのいためもの かきたまみそしる	鶏肉 豚肉 ✿冷凍液卵 ✿フレーク節 ✿白みそ	✿牛乳 わかめ	にら	しょうが にんにく もやし ✿はくさい たまねぎ	✿麦 ✿でん粉 ✿上白糖	✿なたね油
6月	27日(月) 28日(火) 29日(水) 30日(木) 31日(金) 1日(土) 2日(日)	わかめごはん	あつあげのにくみそだれかけ	にびたし さわにわん	✿冷凍厚揚げ 鶏肉 ✿赤みそ ✿オイルツナ 豚肉	✿わかめごはんの素 ✿牛乳 ✿糸糸こんぶ	チンゲンサイ	しょうが キャベツ ごぼう だいこん 根深ねぎ	✿麦 ✿上白糖 ✿でん粉	✿なたね油
9月	10月	キャロットライス	はちみつローストポーク	マカロニサラダ かぶのスープ ぶどうゼリー(中)	豚肉 鶏肉	✿牛乳	にんじん かぶの葉	たまねぎ にんにく しょうが ✿冷凍コーン きゅうり 白かぶ キャベツ カリフラワー	✿麦 ✿ちみつ ✿みかんジュース ✿ジェルマロニ さつまいも ✿ぶどうゼリー(中)	✿なたね油 ✿ノンエッグマヨネーズ
10月	11月	もちげんまいごはん	あげどうふのおろしかけ	かぼちゃのそぼろにとりだんごじる	✿揚げ出し豆腐 豚肉 ✿鶏だんご	✿牛乳 ✿だしこんぶ	かぼちゃ	だいこん しょうが はくさい 根深ねぎ シメジ	✿もち玄米 ✿上白糖 ✿でん粉	✿なたね油
12月	1月	むぎごはん	さけのしおやき	れんこんきんぴら みそしる	✿さけ 鶏肉 ✿白みそ ✿赤みそ	✿牛乳 ✿煮干し	にんじん こまつな	れんこん はくさい たまねぎ	✿麦ごはん ✿糸糸こんぶ ✿里芋	✿なたね油 ✿白ごま
1月	2月	やきそば こがたコッペパン(乳)	いかのびりからあげ	かふうあえ	豚肉 ✿半月スライスちくわ ✿いか短冊	✿牛乳 ✿青のり粉	ピーマン ほうれんそう	たまねぎ キャベツ もやし ✿はくさい だいこん	✿小型コッペパン ✿中華めん ✿上新粉 ✿でん粉 ✿上白糖	✿なたね油 ✿ごま油
16月	17月	むぎごはん	おさつにくロッケ(乳)	わふうサラダ ぶたじる	豚肉 ✿赤みそ	✿牛乳 ✿脱脂粉乳 ✿チーズ ✿煮干し	チングンサイ にんじん	たまねぎ キャベツ ごぼう はくさい 根深ねぎ	✿麦 ✿上白糖 ✿パン粉 ✿上白糖 ✿板こんにゃく	✿なたね油 ✿和風ドレ
17月	18月	ひじきごはん	はんぺんのしおがだれかけ	ごまあえ みぞれじる ぶどうゼリー(幼小) ミルクプリンたまごいり(乳)(中)	✿油揚げ 鶏肉 ✿はんぺん ✿雪だるま型かまぼこ	✿ひじき ✿牛乳 ✿だしこんぶ	にんじん	冷凍えだまめ しょうが もやし はくさい だいこん たまねぎ えのきたけ	✿麦 ✿上白糖 ✿でん粉 ✿ぶどうゼリー(幼小) ✿ミルクプリン卵入り(中)	✿なたね油 ✿白ごま ✿白ごまドレ
18月	19月	くろしょくパン(乳)	オムレツのバーベキューソース	ブロッコリーのソテー ミネストローネ	✿オムレツ 豚肉 ✿レンズ豆	✿牛乳	ブロッコリー ✿カットトマト	たまねぎ にんにく しょうが ✿りんごソラップ漬け レモン 冷凍コーン ごぼう キャベツ	✿黒食パン ✿上白糖 ✿じゃがいも	✿なたね油 ✿オリーブ油
19月	20月	むぎごはん	はるまき	マーボーどうふ ちゅうかサラダ	✿冷凍角切り豆腐 豚肉 ✿赤みそ ✿はるまき	✿牛乳	にんじん こまつな バカリ赤	干し椎茸 タケのこ水煮 根深ねぎ しょうが に		

日	2月2日 月	2月3日 火	2月4日 水	2月5日 木	2月6日 金	2月9日 月	2月10日 火	2月12日 木	2月13日 金									
むぎごはん	きなこパン(乳)	たじっこごはん	むぎごはん	わかめごはん	キャロットライス	もちげんまいごはん	むぎごはん	こがたコッペパン(乳)										
米 99	※コッペパン 75	米 109.8	米 99	米 99	米 90	米 99	※麦ごはん 110	※小型コッペパン 55										
麦 11	※きな粉 4.8	牛乳	麦 11	麦 11	麦 10	もち玄米 11	牛乳	牛乳										
牛乳	※上白糖 3.6	※牛乳 206	牛乳	※食塩 0.36	※酒 1.22	※酒 1.2	牛乳	※牛乳 206	牛乳									
※牛乳 206	※食塩 0.06	すぶた	※牛乳 206	※食塩 0.36	塩コショウ 0.36	※牛乳 206	さけのしおやき	※牛乳 206	※牛乳 206									
やきまるぼし(小中)	※なたね油 6.6	豚肉 45	とりにくのからあげ	※わかめごはんの素 1.2	たまねぎ 14.4	あげどうふのおろしかけ	※さけ 70	※中華めん 86.4										
※いわし 30	牛乳	しうが 1.2	鶏肉 54	牛乳	にんじん 14.4	※揚げ出し豆腐 小 90	※食塩 0.36	塩コショウ 0.06										
※なたね油 1	※牛乳 206	※しようゆ 0.72	しうが 1.2	※牛乳 206	※酒 2.4	※なたね油 8	※しようゆ 0.6	※なたね油 0.24										
ちくせんに	ボトフ	※酒 1.44	ににく	0.6	あつあげのくみそだれかけ	※洋風スープの素 0.6	たれべづけ	※なたね油 0.6	たまねぎ 36									
にんじん 12	鶏肉 42	※でん粉 4.8	※酒 2.4	※冷凍厚揚げ 65	塩コショウ 0.36	だいこん 24	れんこんきんびら	キャベツ 48										
ごぼう 30	白かぶ 30	じゃがいも 30	※しようゆ 1.2	※なたね油 1.3	鶏肉 15.6	鶏肉 17	もやし 24	豚肉 30										
れんこん 30	かぶの葉 3.6	ピーマン 3.6	※でん粉 9.6	しうが 0.39	牛乳	※みりん 1.2	※みりん 24	ピーマン 6										
※たけのこ水煮 12	じゃがいも 42	たまねぎ 18	※なたね油 6	※赤みそ 7.8	※牛乳 206	※上白糖 0.06	にんじん 12	※半月スライスちくわ 9.6										
干し椎茸 1.2	キヤベツ 24	※なたね油 0.24	※なたね油 0.24	※赤みそ 7.8	※牛乳 206	※液体かつおだし 0.36	※糸こんにゃく 6	※紅しょうが 2.4										
※つきこんにゃく 24	※ひよこ豆 12	※上白糖 1.8	にら 12	※みりん 1.3	※牛乳 206	※みりん 1.2	※青のり粉 0.24	※青のり粉 0.24										
鶏肉 36	※コソメ 0.96	※しようゆ 2.88	もやし 36	※酒 1.3	※牛乳 206	※上白糖 0.36	かぼちゃのそぼろに	※洋風スープの素 0.96										
冷凍さやいんげん 6	塩コショウ 0.24	※しようゆ 0.6	豚肉 12	※上白糖 0.26	※牛乳 206	※液体かつおだし 0.36	かぼちゃ 48	一味唐辛子 0.01										
しようが 0.36	※しようゆ 0.6	※酢 1.44	※なたね油 0.6	※酒 0.65	※牛乳 206	※みりん 1.2	※白ごま 1.2	※しようゆ 1.32										
※酒 1.2	ロリエ 0.02	塩コショウ 0.06	水 60	※でん粉 0.26	※牛乳 206	※牛乳 0.24	※なたね油 1.2	※かき油 0.24										
※上白糖 0.6	水 60	※鶏ガラスープ 0.36	※しようゆ 1.2	※みかんジュース 2.4	※牛乳 206	※上白糖 1.2	※なたね油 1.2	※なたね油 1.2										
※みりん 0.6	ごぼうサラダ	水 14.4	※液体かつおだし 0.72	※牛乳 0.12	※牛乳 0.12	※みりん 0.6	はくさい 24	塩コショウ 0.06										
※しようゆ 6	ごぼう 24	にんじんサラダ	※上白糖 0.12	チングンサイ 24	※牛乳 0.12	※みりん 0.6	里芋 24	いかのびりからあげ										
※なたね油 0.6	パプリカ赤 3.6	にんじん 48	※みりん 0.6	キヤベツ 21.6	※牛乳 0.12	※みりん 0.6	たまねぎ 24	いか短冊 54										
※フレーク節 0.6	きゅうり 20.4	パセリ 0.6	かきたまみそしる	※オイルツナ 12	マカロニサラダ	※でん粉 0.24	こまつな 12	※酒 2.4										
水 12	※ごまドレ 6	※棒棒鶏ドレ	はくさい 24	※液体かつおだし 0.6	※シェルマカロニ 7.2	※牛乳 0.24	たまねぎ 24	しようが 0.6										
ハリハリづけ	いよかん	ちゅうかスープ	たまねぎ 30	※冷凍液卵 24	※上白糖 0.36	※牛乳 0.24	はくさい 24	※白みそ 4.8										
(中学校)	切干大根 4.8	※いよかん 30	※糸かまぼこ 12	※白みそ 0.36	※牛乳 0.36	※牛乳 0.24	はくさい 30	※赤みそ 4.8										
みずな 24	※なたね油 0.6	にら 12	キヤベツ 24	※フレーク節 2.4	※牛乳 0.6	※牛乳 0.24	根深ねぎ 12	※豆板醤 0.01										
※しようゆ 0.6	※上白糖 1.2	わかめ 0.36	エリンギ 12	※白みそ 4.8	豚肉 18	鶏肉 12	はくさい 12	塩コショウ 0.01										
※酢 2.4	せつぶんまめ(小中)	※赤みそ 0.6	冷凍コーン 12	※赤みそ 4.8	鶏肉 18	白かぶ 24	里芋 24	※上新粉 2.4										
※節分豆 6	ひじきのつくだに	※中華スープの素 1.2	※しようゆ 2.16	※でん粉 0.24	※牛乳 0.24	かぶの葉 3.6	たまねぎ 30	※でん粉 2.4										
※ひじきの佃煮 8		水 132	水 132	水 132	水 132	さつまいも 12	たまねぎ 30	※なたね油 6										
	エネルギー 784	塩分 3.1	エネルギー 745	塩分 2.6	エネルギー 767	塩分 2.5	エネルギー 800	塩分 2.1	エネルギー 747	塩分 2.8	エネルギー 780	塩分 2.6	エネルギー 804	塩分 2.1	エネルギー 725	塩分 2.2	エネルギー 764	塩分 4

日	2月16日 月	2月17日 火	2月18日 水	2月19日 木	2月20日 金	2月24日 火	2月25日 水	2月26日 木	2月27日 金
むぎごはん	ひじきごはん	くろしょくパン(乳)	むぎごはん	もちげんまいごはん	たじっこごはん	いっしょくうどん	むぎごはん	コッペパン(乳)	
※麦ごはん 110	米 90	※黒食パン 85	※麦ごはん 110	米 99	米 109.8	※一食うどん 110	※麦ごはん 110	※コッペパン 85	
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	もち玄米 11	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	
※牛乳 206	※酒 1.2	※牛乳 206	※牛乳 206	牛乳	※牛乳 206	※牛乳 206	※牛乳 206	※牛乳 206	
おさつにくコロッケ(乳)	※食塩 0.24	オムレツのバーベキューソース	マーポーどうふ	※牛乳 206	さわらのくろすかけ	にくうどんのしる	▲かきあげ(ノンエッグ)	てりやきチキン	
さつまいも 48	※油揚げ 3.6	※オムレツ 60	※冷凍角切り豆腐 102	▲ドライカレー(ノンミルク)	※さわら 60	豚肉 24	※半月スライスちくわ 18	鶏肉 60	
※脱脂粉乳 2.4	※ひじき 0.72	※なたね油 1.2	豚肉 24	豚肉 54	※酒 2.4	※かまぼこ 12	ごぼう 12	しようが 1.2	
たまねぎ 24	※冷凍えだまめ 6	たまねぎ 6	干し椎茸 1.2	オールスパイス 0.01	※しようゆ 1.2	たまねぎ 24	かぼちゃ 18	※しようゆ 0.6	
豚肉 18	鶏肉 6	ににく 0.36	※たけのこ水煮 36	クローブ 0.01	※しようが 1.2	にんじん 12	たまねぎ 30	※酒 2.4	
※チーズ 3.6	※液体かつおだし 0.48	しうが 0.36	にんじん 24	ピーマン 6	※なたね油 0.6	しいたけ 12	※大豆水煮 12	※なたね油 1.2	
塩コショウ 0.24	※しようゆ 4.2	※りんごシロップ漬け	根深ねぎ 12	たまねぎ 84	※しようゆ 1.8	※油揚げ 3.6	※食塩 0.24	※しようゆ 1.8	
※小麦粉 6	※みりん 0.6	レモン 1.2	しうが 1.2	じやがいも 24	※みりん 1.2	根深ねぎ 12	※小麦粉 18	※みりん 1.2	
※パン粉 8.4	※上白糖 0.48	※上白糖 1.2	ににく 0.24	にんじん 24	※上白糖 1.2	※だしこんぶ 1.2	※ベーキングパウダー 0.24	※上白糖 0.96	
※なたね油 4.8	※なたね油 0.36	※赤ワイン 0.6	※赤みそ 4.8	※カットトマト 24	※黒酢 1.2	※フレーク節 2.4	※なたね油 4.8	※でん粉 0.36	
たれべづけ	牛乳	※しようゆ 0.96	※テンメンジャン 2.4	※上新粉 0.6	※酢 0.24	※しようゆ 7.2	ひじきのいために	水 7.2	
※ケチャップ 3.6	※牛乳 206	※ウスターソース 2.4	※上白糖 0.36	※でん粉 0.36	※みりん 1.2	※ひじき 1.8	ブロッコリーのサラダ		
※ウスターソース 4.8	はんべんのしようがだれかけ	黒こしょう 0.01	※豆板醤 0.01	ににく 0.36	水 7.2	冷凍コーン 18	ブロッコリー 30		
※上白糖 0.12	はんべん 50	水 6	※ごま油 0.36	※力レー粉 0.6	※力レー粉 0.6	※食塩 0.06	冷凍さやいんげん 6	だいこん 12	
水 1.2	※なたね油 1.2	プロッコリーのソテー	※酒 1.2	※ケチャップ 3.6	豚肉 22	おやきのごまじょうゆかけ	※オイルツナ 8.4	キヤベツ 12	
わふうサラダ	しようが 0.6	プロッコリー 24	※しようゆ 3.6	※なたね油 0.6	※冷凍厚揚げ 30	※はつしもおやき 55	※玉ねぎドレ 4.8		
キャベツ 30	※しようゆ 1.2	冷凍コーン 12	※でん粉 1.2	※しようゆ 2.4	じやがいも 55	※なたね油 0.6	※みりん 1.2	クラムチャウダー(乳)	
チングンサイ 24	※みりん 0.6	ごぼう 12	※なたね油 0.24	※ウスターソース 2.4	にんじん 18	※白すりごま 1.8	※上白糖 0.6	※ベーコン 12	
※和風ドレ 0.6	※でん粉 0.24	水 6	水 36	塩コショウ 0.24	たまねぎ 48	※白ごま 1.8	※なたね油 0.36	※あさり 冷凍 18	
ぶたじる	豚肉 12								

令和8年2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
2 焼き丸干し 節分豆 【主食】麦ごはん(ひじきの佃煮) 筑前煮	3 いよかん ハリハリ漬け 【主食】きなこパン(乳)	4 人参サラダ 多治見中 ごぼうサラダ ボトフ 【主食】たじっこごはん 中華スープ	5 鶏肉のから揚げ 笠原中 にらともやしの炒め物 【主食】麦ごはん かき玉みそ汁(除去食)	6 厚揚げの肉みそだれかけ 南姫中 煮浸し 【主食】わかめごはん 沢煮椀
9 マカロニサラダ ぶどうゼリー 【主食】キャロットライス	10 揚げ豆腐のおろしきかけ(たれ別付け) はちみつローストポーク かぼちゃのそぼろ煮 【主食】もち玄米ごはん 鶏団子汁	11 建国記念の日	12 鮭の塩焼き れんこんきんぴら 【主食】麦ごはん みそ汁	13 華風和え いかのびりから揚げ 焼きそば 【主食】小型コッペパン(乳)
16 おさつ肉コロッケ(乳)(たれ別付け) 陶都中 【主食】麦ごはん 豚汁	17 はんぺんの生姜だれかけ ミルクプリン 卵入り(乳) 【主食】ひじきごはん みぞれ汁	18 ブロッコリーのソテー オムレツのバーベキューソース ミネストローネ 【主食】黒食パン(乳)	19 ★ 中華サラダ 小泉中 春巻き 【主食】麦ごはん マーボー豆腐	20 海藻サラダ れんこんチップス ▲ドライカレー(ノンミルク) 【主食】もち玄米ごはん
23 天皇誕生日	24 鰯の黒酢かけ ゆかり和え 厚揚げとじゃがいもの煮物 【主食】たじっこごはん	25 おやきのごまじょうゆかけ おかか和え 肉うどんの汁 【主食】一食うどん	26 ▲かき揚げ(ノンエッグ) 南ヶ丘中 ヨーグルト(乳) ひじきの炒め煮 【主食】麦ごはん 白みそ汁	27 ブロッコリーのサラダ 平和中 照り焼きチキン クラムチャウダー(乳)(除去食) 【主食】コッペパン(乳)



このマークがついている献立は、中学3年生が考えた献立です。

多治見市教育委員会事務局 食育推進課