



早寝・早起・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



ご入学・ご進級おめでとうございます

学校給食は、栄養バランスのとれた食事の提供だけでなく、教育活動の中で食育の重要な教材として位置づけられています。クラスの仲間と一緒に食べる毎日の給食から食事のマナーを身に付けたり、地産産物をはじめとする色々な食材や料理に触れたりするなど、様々なことを学んでほしいと考えています。

多治見市学校給食の6つのねらい

多治見市では、子どもたちが、食に関する正しい知識や望ましい食事のあり方を身に付けられるよう、『6つのねらい』をもとに献立を考えています。

旬の食材を大切にしています

季節感や食材が持つ自然のおいしさを伝えます。



安全でおいしい給食作りを心がけています

安全な食材選びに努めています。衛生面に配慮し、できる限り手作りをしています。



かむことを意識した献立を工夫しています

かむ習慣を身に付けてもらえるように、カミカミ献立を取り入れています。



カミ太郎

日本型の食生活を大切にしています

四季折々の行事食や郷土料理を取り入れています。



魚を使った献立を工夫しています

旬の魚を中心に、いろいろな魚を取り入れています。「今月の魚」をご覧ください。



望ましい食習慣を伝えます

学校給食を通して、望ましい食習慣やマナーを学びます。



献立表のマークについて



カミ太郎

カミカミ献立の日のマーク

かみごたえのある食材を使っている献立です。かむことの大切さを知り、よくかんで食べましょう。



食育の日のマーク

毎月19日は「食育の日」です。栄養、文化、郷土など食に関するさまざまなテーマを取り上げて紹介します。食について興味を持ったり、知識を身につけたりする機会になればと思います。



パッくん

やさいをたくさん食べる日のマーク

「たじみ健康ハッピープラン」の推進のためのイメージキャラクターです。やさいの「い」から「1」のつく日に登場します。



たじっこ給食の日

たじっこ給食の日のマーク

多治見市では、地産地消を推進するため、多治見市でとれた食材を給食に使用する取り組みを行っています。多治見市産の食材を使用する日にはこのマークがつかます。

今月の野菜をしらべてみよう!

たけのこ

たけのこは、竹の若い芽を食べる野菜です。1日に70センチも伸びると言われるほど一気に成長し、大きくなると竹になります。

「朝掘りをすぐ食べよ」と言われるほど、鮮度で大きく味が変わるため、早めに下ゆですることが、おいしく食べるポイントです。下ゆでする際に米ぬかを加えると、アクがよく抜けます。



給食では、できるだけ早く処理をしたたけのこを使い「たけのこごはん」を炊く予定です。楽しみにしていてくださいね。

◆今月の岐阜県産の食材(予定)◆

米・もち米 米粉・発芽玄米	パンやめんの材料や 料理で使う小麦粉	大豆・豆腐 豆乳	豚肉	干し椎茸	切干し大根
だいこん	ほうれんそう	きゅうり	小松菜	チンゲンサイ	しょうが
					トマト
					牛乳

◆今月の魚◆

<切り身の魚>
9日(火)たい
16日(火)さけ

<丸ごと食べる魚>
22日(月)しやも



給食の野菜メニューを作ってみよう!

ごぼうのソテー



【材料】 4人分

- ☆ごぼう 100g
- ☆ピーマン 1個
- ☆ベーコン 20g
- ☆塩コショウ 少々
- ☆しょうゆ 少々
- ☆いため油 適量

《下準備》











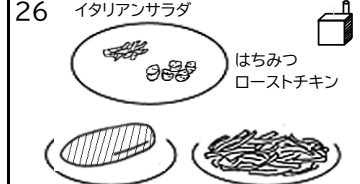





- ①ごぼうは細めの干切りにして水にさらした後、水気を切っておく。
- ②ピーマンは種とへたをとり、干切りにする。さっとゆでておくとアクや苦みがとれます。
- ③ベーコンは短冊切りにする。

《作り方》

- ①フライパンに油を熱してベーコンを炒める。
- ②ごぼうを加え、しんなりするまで炒めたら、ピーマンを加える。
- ③塩コショウ、しょうゆ少々を加え、味を調える。

ごぼうを炒めすぎないのがポイントです。歯ごたえを残して仕上げ、よくかんで食べましょう。



月	火	水	木	金
    				
<p>8</p> 	<p>9</p> 	<p>10</p> <p>やきにく</p>  <p>だいずのもの</p> <p>はるキャブツのみそしる</p> <p>【主食】 はつがげんまいごはん</p>	<p>11</p> <p>あつあげのそぼろあんかけ</p>  <p>ほうれんそうの あえもの</p> <p>のっぺいじる</p> <p>【主食】 むぎごはん</p>	<p>12</p> <p>ごぼうのソテー</p>  <p>オムレツの トマトソースかけ</p> <p>▲とうにゅうポタージュ(ノンミルク)</p> <p>【主食】 くらコッパン</p>
<p>15</p> <p>えびのてんぷら</p>  <p>おいわい ゼリー</p> <p>ブロッコリーの おかかあえ</p> <p>さわにわん</p> <p>【主食】 せきはん(ごましお)</p>	<p>16</p> <p>さけのみそマヨネーズやき</p>  <p>にびたし</p> <p>けんちんじる</p> <p>【主食】 むぎごはん</p>	<p>17</p> <p>にんじんサラダ</p>  <p>とりにくのからあげ</p> <p>しょうゆラーメンスープ</p> <p>【主食】 いっしょくラーメン</p>	<p>18</p> <p>はんぺんのしょうがだれかけ</p>  <p>れんこんきんぴら</p> <p>とうふのみそしる</p> <p>【主食】 はつがげんまいゆかりごはん</p>	<p>19</p> <p>ポイルキャベツ</p>  <p>トンカツ (たれべつつけ)</p> <p>オニオンスープ</p> <p>【主食】 しょくパン</p>
<p>22</p> <p>やしししゃも</p>  <p>つぼづけあえ</p> <p>にくじゃが</p> <p>【主食】 むぎごはん</p>	<p>23</p> <p>だいこんサラダ</p>  <p>チョコタフィ</p> <p>カレーシチュー</p> <p>【主食】 はつがげんまいごはん</p>	<p>24</p> <p>さわらのかおりやき</p>  <p>ぶどう ゼリー</p> <p>すのもの</p> <p>じゃがいものみそしる</p> <p>【主食】 たけのこごはん</p>	<p>25</p> <p>チンゲンサイのサラダ</p>  <p>みしょうかん</p> <p>すぶた</p> <p>ちゅうかスープ</p> <p>【主食】 むぎごはん</p>	<p>26</p> <p>イタリアンサラダ</p>  <p>はちみつ ローストチキン</p> <p>▲トマトスパゲッティ(ノンミルク)</p> <p>【主食】 こがたくろコッパン</p>
<p>29</p> <p>しょうわ ひ 昭和の日</p>	<p>30</p> <p>かぼちゃのサラダ</p>  <p>いかの レモンガーリックやき</p> <p>やさいスープ</p> <p>【主食】 カレーピラフ</p>	<p>マークのせつめい</p>  <p>パクン 『やさいをたくさんたべようのひ』</p>  <p>カムたろう 『よくかんでたべようのひ』</p>  <p>『たじっこきゅうしょくのひ』</p>  <p>『しょくいくのひ』</p>  <p>『きらきらメニューのひ』</p> 		

令和6年度 4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)					
				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	
	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・海藻	緑黄色野菜	淡色野菜・くだもの	穀類・いも・さとう	油脂類
9 火	むぎごはん(幼) せきはん(中) (ごましお中)	たいのしおやき	きりぼしだいこんのいために すましじる おいわいゼリー(中)	※あずき水煮(中) ※たい 豚肉 ※花形かまぼこ	※牛乳 ※だしこんぶ	※冷凍さやいんげん にんじん みつば	県産切干大根 はくさい しめじ たまねぎ	※麦ごはん(幼)米(中) もちこめ(中) ※上白糖 ※お祝いゼリー(中)	※なたね油 ※ごま塩(中)
10 水	はつがげんまいごはん	やきにく	だいでずのもの はるキャベツのみそしる	豚肉 大豆 ※赤みそ ※白みそ	※牛乳 ※わかめ ※煮干し	ピーマン にんじん ※冷凍さやいんげん	にんにく しょうが たまねぎ レモン ごぼう ※たけのこ水煮 キャベツ 根深ねぎ	米 発芽玄米 ※上白糖 ※はちみつ じゃがいも	※なたね油
11 木	むぎごはん	あつあげのそぼろあんかけ	ほうれんそうのあえもの のっぺいじる	※冷凍厚揚げ 豚肉 鶏肉 ※フレーク節	※牛乳	ほうれんそう	しょうが たまねぎ きゅうり ごぼう だいこん 根深ねぎ	※麦ごはん ※上白糖 ※でん粉 里芋	※なたね油
12 金	くろコッペパン	オムレツの トマトソースかけ	ごぼうのソテー ▲とうにゅうポターージュ(ノンミルク)	※オムレツ ※ベーコン ※豆乳	※牛乳	※カットマト トマト ピーマン パセリ	ごぼう たまねぎ ※クリームコーン	※黒コッペパン ※上白糖 じゃがいも ※上新粉	※なたね油
15 月	せきはん(幼小) (ごましお幼小) むぎごはん(中) (ひじきのつくだに中)	えびのてんぷら	ブロッコリーのおかかあえ さわにわん おいわいゼリー(幼小) とうにゅうココアデザート(中)	※あずき水煮(幼小) ※えび ※糸かつお ※糸かまぼこ	※牛乳 ※だしこんぶ ※ひじきの佃煮(中)	ブロッコリー にんじん	ごぼう だいこん 干し椎茸 根深ねぎ	米(幼小) もちこめ(幼小) ※麦ごはん(中) ※小麦粉 ※上白糖 ※お祝いゼリー(幼小) ※豆乳ココアデザート(中)	※なたね油 ※ごま塩(幼小)
16 火	むぎごはん	さけのみそマヨネーズやき	にびたし けんちんじる	※さけ ※白みそ ※油揚げ ※冷凍角切り豆腐 ※フレーク節	※牛乳	こまつな	はくさい ごぼう だいこん 根深ねぎ	米 麦 ※上白糖 里芋	※マヨネーズ (卵不使用) ※なたね油
17 水	しょうゆラーメン (いっしょくラーメン・ しょうゆラーメンスープ)	とりにくのからあげ	にんじんサラダ	鶏肉 豚肉	※牛乳	チンゲンサイ にんじん パセリ	しょうが にんにく ※メンマ はくさい ※干切きくらげ 根深ねぎ	※一食ラーメン ※でん粉	※なたね油 ※棒々鶏ドレ
18 木	はつがげんまいゆかりごはん	はんぺんのしょうがだれかけ	れんこんきんぴら とうふのみそしる カスタードプリン (中)	※はんぺん ※冷凍角切り豆腐 ※赤みそ ※白みそ	※牛乳 ※煮干し	にんじん ※冷凍さやいんげん こまつな	しょうが れんこん たまねぎ えのきたけ	米 発芽玄米 ※でん粉 ※上白糖 ※カスタードプリン(中)	※なたね油
19 金	カツサンド (しょくパン・トンカツ・ポイルキャベツ)	オニオンスープ		豚肉 ※ベーコン ※白いんげん豆	※牛乳	パセリ にんじん	たまねぎ ※冷凍コーン エリンギ キャベツ	※食パン ※小麦粉 ※パン粉 ※上白糖	※なたね油
22 月	むぎごはん	やきししゃも	にくじゃが つぼづけあえ	豚肉 ※フレーク節	※牛乳 ※ししゃも ※きわかめ	にんじん ※冷凍さやいんげん	たまねぎ だいこん きゅうり ※つぼ漬け	※麦ごはん じゃがいも ※糸こんにゃく ※上白糖	※なたね油
23 火	カレーライス (はつがげんまいごはん・カレーシチュー)	チョコタフィ だいこんサラダ		豚肉 大豆(小中) ※大豆水煮(幼)	※牛乳 ※チーズ	にんじん みずな	たまねぎ にんにく しょうが だいこん	米 発芽玄米 じゃがいも ※小麦粉 ※上白糖	※なたね油 ※有塩バター ※青じそドレ
24 水	たけのごはん	さわらのかおりやき	すのもの じゃがいものみそしる ぶどうゼリー	鶏肉 ※さわら ※白みそ	※牛乳 ※わかめ ※煮干し	にんじん	たけのこ 干し椎茸スライス ふき しょうが キャベツ きゅうりたまねぎ だいこん 根深ねぎ	米 麦 ※上白糖 じゃがいも ※ぶどうゼリー	※ごま油 ※なたね油
25 木	むぎごはん	すぶた	チンゲンサイのサラダ ちゅうかスープ みしょうかん	豚肉 ※ほぐしさきみ	※牛乳	にんじん チンゲンサイ パプリカ赤 にら	しょうが たまねぎ ※美生柑 ※冷凍コーン キャベツ だいこん ※たけのこ水煮	※麦ごはん ※でん粉 じゃがいも ※上白糖 ※春雨	※なたね油 ※中華ドレ
26 金	▲トマトスパゲッティ (ノンミルク) こがたくろコッペパン(小中)	はちみつローストチキン	イタリアンサラダ	鶏肉 ※オイルツナ	※牛乳	こまつな にんじん ※トマトピューレー トマト	にんにく しょうが レタス ※冷凍コーン たまねぎ ※マッシュルーム水煮 セロリ	※小型黒コッペパン(小中) ※はちみつ ※みかんジュース ※スパゲッティ	※なたね油 ※イタリアンドレ
30 火	カレーピラフ	いかのレモンガーリックやき	かぼちゃのサラダ やさいスープ ぎふみかんゼリー(中)	※いか 豚肉	※牛乳	かぼちゃ にんじん パセリ	※ドライミックスカレー レモン きゅうり キャベツ だいこん たまねぎ	米 麦 ※ぎふみかんゼリー(中)	※なたね油 ※サウザンドレ

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。

Table with 7 columns for dates from 4月10日水 to 4月18日木. Rows list ingredients and quantities for various dishes like 献立 and 材料及び材料. Includes energy and salt content at the bottom.

Table with 7 columns for dates from 4月19日金 to 4月30日火. Rows list ingredients and quantities for various dishes like 献立 and 材料及び材料. Includes energy and salt content at the bottom.

* 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、中学年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。