# 令和6年7,8月　池田町大野町学校給食献立予定表

| 月 | 火 | 水 | 木 | 金 |
|---|---|---|---|---|
| **1**<br>メニューコンクール受賞献立<br>牛乳<br>豆ふお茶ナゲット（保小2中3）<br>こんにゃくサラダ（柑橘ドレッシング）<br>☆ソフトめん<br>夏野菜ソース<br>エ 726 kcal 塩 2.8 g | **2**<br>牛乳<br>しいらのカレーマヨネーズ焼き<br>ごぼうサラダ<br>ブルーベリージャム<br>☆食パン<br>キャベツの豆乳みそスープ<br>エ 626 kcal 塩 3.1 g | **3**<br>牛乳<br>鶏肉のねぎ塩焼き<br>こんにゃくのおかか煮<br>麦ごはん<br>たまねぎのみそ汁<br>エ 616 kcal 塩 1.7 g | **4**<br>牛乳<br>ビビンバ（炒め物）<br>ビビンバ(和え物)<br>錦糸玉子<br>☆はくはん<br>春雨スープ<br>エ 575 kcal 塩 2.6 g | **5**<br>行事食 七夕<br>牛乳<br>せんいちゃん<br>星型コロッケ<br>切干大根のさっぱり和え<br>☆七夕ゼリー<br>大豆入り五目ごはん<br>天の川汁<br>エ 705 kcal 塩 2.6 g |
| **8**<br>牛乳<br>カミカミ王子<br>豚肉のあんからめ<br>小松菜のごま和え<br>麦ごはん<br>厚揚げのみそ汁<br>エ 636 kcal 塩 2.1 g | **9**<br>牛乳<br>いかのハーブ焼き<br>もやしサラダ<br>☆食パン<br>かぼちゃのシチュー<br>エ 589 kcal 塩 2.8 g | **10**<br>和食の日<br>牛乳<br>さわらのしょうゆこうじ焼き<br>じゃがいものきんぴら<br>麦ごはん<br>冬瓜汁<br>エ 603 kcal 塩 2.1 g | **11**<br>牛乳<br>揚げぎょうざ（保小2中3）<br>とうふと野菜のチャンプルー<br>麦ごはん<br>わかめスープ<br>エ 639 kcal 塩 2.3 g | **12**<br>牛乳<br>ハンバーグの照り焼きソースかけ<br>キャベツの香り和え<br>麦ごはん<br>もずくのすまし汁<br>エ 585 kcal 塩 2.2 g |
| **15**<br>海の日<br>ローズちゃん パーシーちゃん<br>ちゃちゃまる<br>〈基準値〉 エ…エネルギー、塩…塩分<br>エ 650 kcal 塩 2 g未満 | **16**<br>オリンピック開催記念 ～フランス料理～<br>牛乳<br>白身魚のポワレトマトソースかけ<br>マセドアンサラダ（ノンエッグマヨネーズ）<br>☆黒砂糖コッペパン<br>ジュリエンヌスープ<br>エ 613 kcal 塩 2.6 g | **17**<br>養老町メニュー<br>牛乳<br>ちくわの磯辺揚げ（保小2中3）<br>豚キムチ丼の具<br>麦ごはん<br>チンゲン菜のスープ<br>エ 585 kcal 塩 2.1 g | **18**<br>牛乳<br>焼きウインナー（保小1中2）<br>フルーツのマスカットゼリーよせ<br>麦ごはん<br>チキンカレー<br>エ 731 kcal 塩 1.9 g | **19**<br>食育の日<br>牛乳<br>いわしのフライおろしだれかけ<br>五目豆<br>☆フローズンヨーグルト<br>麦ごはん<br>なすの地みそ汁<br>エ 799 kcal 塩 2.5 g |
| | | **8/28**<br>カミカミ王子<br>牛乳<br>豚肉のねぎソースかけ<br>即席漬け<br>わかめごはん<br>玉ふのすまし汁<br>エ 624 kcal 塩 2.9 g | **8/29**<br>牛乳<br>チキンナゲット（保小2中3）<br>フルーツのレモンゼリーよせ<br>☆ナン<br>キーマカレー<br>エ 681 kcal 塩 2.8 g | **8/30**<br>牛乳<br>ハンバーグの和風ソースかけ<br>大根サラダ<br>☆梨<br>麦ごはん<br>かぼちゃのみそ汁<br>エ 620 kcal 塩 2.1 g |

★7月22日（月）から31日（水）の献立は、8月分とあわせてお知らせします。（保育園、こども園のみ）

## 学校給食では地産地消をすすめています！

**【今月の岐阜県産の食材】**

・米　・牛乳　・豆腐　・米粉　・薄力粉　・チンゲン菜　・ほうれん草　・こまつな
・もやし　・切干大根　・油揚げ　・大豆（池田町、大野町）　・なす（池田町）
・こんにゃく（池田町）　・お茶（池田町）　・米みそ（池田町）　・豆みそ（池田町）
・じゃがいも（池田他）　・たまねぎ（池田町他）　・だいこん（池田町他）
・にんじん（池田町他）　・塩こうじ（大野町）

＊天候などにより、使用できない場合もあります。

※材料の入荷の都合により献立が変更になる場合もあります。
※学校給食は「学校給食地産地消推進事業」によって、県・市町村・JAグループの助成を受けています。
※「☆」は学校、園へ業者が配送するデザート、委託米飯、パン、麺です。
※池田町・大野町の食材を使用した日は、日にちの横に「ちゃちゃまる・ローズちゃん・パーシーちゃん」がついています。

**【今月の食育の日】**…19日（金）
「五目豆」の蒸し大豆と、「地みそのみそ汁」の豆みそ・米みそは、池田町農業婦人クラブの皆さんが作ってくださったものを使います。

## 水分補給のポイント

水分補給の基本は水や麦茶で、汗をかいたときにはスポーツドリンクなども利用しましょう。

のどが渇いたと感じる前に飲む

コップ1杯程度をこまめに飲む

汗をたくさんかいたときには塩分も一緒にとる

## 1日(月) メニュー　池田町産なすを使った『夏野菜ソース』を作ってみよう！

＜材料（約４人分）＞

| | | | |
|---|---|---|---|
| 油 | 適量 | 水 | 300ｇ |
| おろししょうが | 2g | 水煮トマト | 120ｇ |
| おろしにんにく | 2g | ★ 中ざら糖 | 6g |
| 豚ひき肉 | 80g | ★ 洋風だし | 4g |
| 赤ワイン | 8g | ★ ケチャップ | 24g |
| たまねぎ | 約1個(160g) | ★ ウスターソース | 16g |
| セロリ | 10ｇ | ★ デミグラスソース | 60g |
| にんじん | 1/3本(40g) | | |
| なす | 1/2本(40g) | | |
| ズッキーニ | 1/5本(40g) | | |

一人当たりの野菜の量 …約100g/350g

＜作り方＞
①たまねぎはスライス、セロリはうす切りにし、にんじんとなす、ズッキーニはいちょう切りにする。
②鍋にすりおろしたしょうがとにんにく、油を入れて火にかける。香りが出てきたところで豚肉を入れ、赤ワインをふって炒める。
③豚肉に火が通ったら、たまねぎ、セロリを加え、しんなりとするまで炒める。
④にんじん、なす、ズッキーニを加えてさっと炒めたら、水を加えて煮込む。アクが出てきたら、アクを取りのぞく。
⑤野菜が柔らかくなったら、水煮トマトを入れ、★の調味料を加えて、よく煮込んだら完成。お好みで、とろみをつけたい場合は、かたくり粉を追加してもよい。
※スパゲッティのソース以外にも、下茹でしたショートマカロニにかけてチーズをのせて焼くことで、グラタンとしてもアレンジできます！

## ☆私が考えた学校給食メニューコンクール☆　受賞作品

### 『 豆ふお茶ナゲット 』

岐阜県学校給食会が主催する「令和５年度　私が考えた学校給食メニューコンクール」に応募し、主菜部門でアイデア賞を受賞した、温知小学校（現：池田中学校）の生徒が考えた作品「豆ふお茶ナゲット」のレシピです。給食用にアレンジをして、７月１日（月）の給食に登場します。

＜材料（５人分）＞

| | |
|---|---|
| 鶏ひき肉 | 300ｇ |
| 絹ごし豆腐 | 150ｇ |
| お茶の葉（揖斐茶） | 大さじ１ |
| 塩 | 小さじ１ |
| マヨネーズ | 大さじ２ |
| 小麦粉 | 大さじ２ |
| 顆粒だし | 小さじ１ |
| 揚げ油 | 適量 |

＜作り方＞
① 豆腐をキッチンペーパーにくるんで５分置き、水切りをする。
② ボウルに、ひき肉以外の材料を入れ、ねばりが出るまでよくこねる。
③ 鶏ひき肉を入れ、さらに混ぜ合わせる。
④ フライパンに多めの油を入れる。
⑤ ③をスプーンですくって、油に落として揚げたら完成。

※卵アレルギー対応のため、給食用はマヨネーズを使用していません。

受賞献立から厳選して給食にも取り入れる予定です！

**（公財）岐阜県学校給食会主催　令和６年度「私が考えた学校給食メニューコンクール」**

岐阜県内の小学校６年生を対象に、地場産物を利用した学校給食の献立にふさわしいメニューを募集し、部門別（主食・主菜、副菜・汁物・デザート他）に審査して、「優秀賞」「アイデア賞」を選びます。ぜひ、毎月の献立予定表を参考に、夏休みに応募してみてはいかがでしょう。

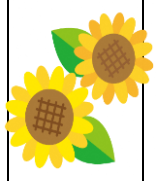
詳細は、岐阜県学校給食会のホームページをご覧ください⇒

※令和５年度のコンクール結果も見ることができます

# 令和6年 7、8月　池田町大野町学校給食献立予定表

池田町大野町学校給食センター

| 日曜 | 1日（月） | 2日（火） | 3日（水） | 4日（木） | 5日（金） | 8日（月） | 9日（火） | 10日（水） | 11日（木） | 12日（金） |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 主食 | ソフト麺 | 食パン | 麦ごはん | はくはん | 大豆入り五目ごはん | 麦ごはん | 食パン | 麦ごはん | 麦ごはん | 麦ごはん |
| 料理名及び一人当たりの純使用料g（小・中学年） | ★ソフト麺【小麦】(小中) 1食 180<br>★冷凍スパゲッティ【小麦】(保) 100<br>豆ふお茶ナゲット 2個 40<br>たまねぎ<br>にんじん<br>豆腐【大豆】<br>魚肉すり身<br>植物油【大豆】<br>豆乳【大豆】<br>粉末状植物性たん白【大豆】<br>砂糖<br>食塩<br>酵母エキス<br>発酵調味料【小麦】<br>香辛料<br>デキストリン<br>衣<br>小麦粉【小麦】<br>でん粉<br>食塩<br>大豆油【大豆】<br>加工でん粉<br>pH調整剤<br>グリシン<br>ベーキングパウダー<br>薄力粉【小麦】 6<br>じゃがいもでん粉 2<br>★抹茶 0.1<br>★せん茶(食べるお茶) 0.1<br>★大豆白絞油 4<br>こんにゃくサラダ<br>★サラダ用こんにゃく 20<br>きゅうり 10<br>キャベツ 15<br>サラダ用昆布 0.5<br>★柑橘ドレッシング【りんご、大豆、小麦、オレンジ】 8<br>夏野菜ソース<br>米油 0.3<br>豚ひき肉【豚肉】 20<br>すりおろしにんにく 0.5<br>しょうが 0.4<br>★赤ワイン 2<br>★食塩 0.1<br>★白こしょう 0.01<br>たまねぎ 40<br>にんじん 10<br>セロリ 2<br>なす 10<br>ズッキーニ 10<br>中ざら糖 1.5<br>★スープストック【大豆、豚肉、鶏肉】 1<br>水煮ダイストマト 30<br>★トマトケチャップ 6<br>★ウスターソース 4<br>★デミグラスソース【小麦、牛肉、大豆、豚肉、りんご】 5<br>★ハヤシルウ 8 | ★食パン 1食<br>【小麦、乳】 77<br>ブルーベリージャム 1個 15<br>水あめ<br>砂糖<br>ブルーベリー<br>ゲル化剤<br>酸味料<br>しいらのカレーマヨネーズ焼き<br>しいら切り身 1切 50<br>★食塩 0.2<br>★白こしょう 0.01<br>★白ワイン 1<br>★ノンエッグマヨネーズ【大豆】 12<br>★カレー粉 0.08<br>★カレーアロマ 0.15<br>ひきわり大豆【大豆】 3<br>ごぼうサラダ<br>ごぼう 30<br>にんじん 10<br>きゅうり 5<br>上白糖 1.5<br>★米酢 1.6<br>★うすくちしょうゆ 2.4<br>米油 1.2<br>キャベツの豆乳みそスープ<br>ベーコン 5<br>豚かた肉【豚肉】<br>食塩<br>砂糖<br>香辛料<br>たまねぎ 20<br>にんじん 10<br>キャベツ 30<br>★コンソメ有塩 1<br>【鶏肉、豚肉】<br>★白こうじみそ【大豆】 4<br>豆乳【大豆】 8<br>★食塩 0.05<br>★白こしょう 0.01 | ★強化米入り精白米 80<br>★米粒麦 4<br>鶏もも肉のねぎ塩焼き<br>鶏もも肉【鶏肉】 1切 50<br>しょうが 0.3<br>すりおろしにんにく 0.2<br>ねぎ 2<br>★白しょうゆ 2.5<br>★酒 2<br>★白こしょう 0.02<br>上白糖 0.5<br>★ごま油 0.2<br>こんにゃくのおかか煮<br>米油 0.5<br>豚もも肉【豚肉】 10<br>ごぼう 10<br>★こんにゃく 35<br>★酒 1<br>中ざら糖 1.2<br>★和風だし 0.3<br>★こいくちしょうゆ 2.5<br>★本みりん 1<br>ピーマン 5<br>かつお節 0.5<br>たまねぎのみそ汁<br>★かつお節イワシ節混合だし 2<br>たまねぎ 30<br>じゃがいも 15<br>★白こうじみそ【大豆】 5<br>★豆みそ【大豆】 4<br>★油揚げ【大豆】 3<br>★カット乾燥わかめ 0.2<br>ねぎ 3 | ★強化米入り精白米 80<br>ビビンバ（炒め物）<br>米油 0.3<br>すりおろしにんにく 0.3<br>しょうが 0.2<br>豚もも肉【豚肉】 40<br>★酒 1<br>★食塩 0.1<br>★白こしょう 0.02<br>たけのこ水煮 15<br>ぜんまい 4<br>はくさいキムチ 8<br>はくさい<br>トマトピューレ<br>塩<br>アミノ酸液【大豆】<br>にんにく<br>唐辛子<br>たん白加水分解物【大豆】<br>ソルビット<br>酸味料<br>調味料<br>酒精<br>増粘多糖類<br>ステビア<br>上白糖 1.5<br>★本みりん 2<br>★こいくちしょうゆ 3.5<br>ビビンバ（和え物）<br>もやし 30<br>にんじん 12<br>こまつな 20<br>上白糖 0.3<br>★こいくちしょうゆ 3<br>★ごま油 0.3<br>すりごま【ごま】 1<br>錦糸玉子 15<br>鶏卵【卵】<br>でん粉<br>砂糖<br>食塩<br>なたね油<br>春雨スープ<br>ベーコン 10<br>豚かた肉【豚肉】<br>食塩<br>砂糖<br>香辛料<br>にんじん 8<br>緑豆はるさめ 5<br>キャベツ 20<br>ねぎ 3<br>★中華だし 1<br>★食塩 0.15<br>★こいくちしょうゆ 3.5<br>★酒 1 | ★強化米入り精白米 70<br>★米粒麦 8<br>米油 0.3<br>鶏もも肉【鶏肉】 10<br>★酒 1<br>干ししいたけ 0.5<br>にんじん 12<br>ごぼう 15<br>★蒸し大豆【大豆】 10<br>中ざら糖 2.4<br>★和風だし 0.3<br>★こいくちしょうゆ 4.8<br>★本みりん 1<br>星型コロッケ 1個 50<br>ばれいしょ<br>たまねぎ<br>鶏肉【鶏肉】<br>豚肉【豚肉】<br>砂糖<br>豚脂【豚肉】<br>乾燥マッシュポテト<br>食塩<br>香辛料<br>酵母エキス<br>衣<br>パン粉【小麦】<br>小麦粉【小麦】<br>コーンフラワー<br>デキストリン<br>植物油脂<br>還元水あめ<br>でん粉<br>炭酸Ca<br>ピロリン酸鉄<br>調味料<br>★大豆白絞油 4<br>切干大根のさっぱり和え<br>切り干し大根 4.5<br>ホールコーン 5<br>こまつな 10<br>きゅうり 15<br>塩昆布 2<br>昆布【(えび、かに)】<br>食塩<br>砂糖<br>しょうゆ【大豆、小麦】<br>アミノ酸液<br>たんぱく加水分解物<br>調味料<br>甘味料<br>糊料<br>着色料<br>酸味料<br>上白糖 2.5<br>★うすくちしょうゆ 2<br>★米酢 2.5<br>★ごま油 0.2<br>天の川汁<br>★むろあじかつお昆布だし 3<br>たまねぎ 20<br>にんじん 8<br>★糸かまぼこ 10<br>ちらしかまぼこ（星） 10<br>スケソウタラ<br>うらごしかぼちゃ<br>加工でん粉<br>馬鈴薯でん粉<br>砂糖<br>発酵調味料<br>食塩<br>加工油脂<br>★食塩 0.1<br>★うすくちしょうゆ 3<br>オクラ 3<br>七夕ゼリー<br>七夕ゼリー 1個 40<br>果糖ぶどう糖液糖<br>水あめ<br>砂糖<br>果糖<br>ぶどう糖<br>デキストリン<br>レモン果汁<br>メロン果汁<br>豆乳加工食品【大豆】<br>寒天<br>乳酸Ca<br>ゲル化剤<br>酸味料<br>加工デンプン<br>香料<br>クエン酸鉄Na<br>着色料<br>乳化剤<br>pH調整剤<br>セルロース<br>塩化Mg | ★強化米入り精白米 80<br>★米粒麦 4<br>豚肉のあんからめ<br>豚もも肉【豚肉】 50<br>しょうが 0.2<br>★酒 1.5<br>★こいくちしょうゆ 0.8<br>じゃがいもでん粉 8<br>★大豆白絞油 4<br>★ウスターソース 1.6<br>上白糖 2.8<br>★こいくちしょうゆ 1.2<br>じゃがいもでん粉 0.24<br>★ごま油 0.16<br>★中華だし 0.4<br>水 4<br>小松菜のごま和え<br>こまつな 20<br>もやし 20<br>にんじん 5<br>ホールコーン 5<br>★こいくちしょうゆ 2<br>★本みりん 0.5<br>すりごま【ごま】 1<br>黒いりごま【ごま】 0.5<br>厚揚げのみそ汁<br>★かつお節イワシ節混合だし 2<br>たまねぎ 15<br>キャベツ 15<br>絹厚揚げ【大豆】 15<br>★白こうじみそ【大豆】 6<br>★豆みそ【大豆】 3<br>ねぎ 3 | ★食パン 1食<br>【小麦、乳】 77<br>いかのハーブ焼き<br>いか切り身【いか】 1切 50<br>★白ワイン 1<br>★食塩 0.2<br>★白こしょう 0.01<br>すりおろしにんにく 0.2<br>オリーブ油 1<br>バジル 0.1<br>パセリ粉 0.1<br>もやしサラダ<br>もやし 30<br>にんじん 5<br>むき枝豆【大豆】 5<br>きゅうり 5<br>上白糖 1.8<br>★食塩 0.1<br>★こいくちしょうゆ 2<br>★米酢 2<br>かぼちゃのシチュー<br>米油 0.3<br>鶏むね肉【鶏肉】 15<br>★白ワイン 1<br>たまねぎ 25<br>にんじん 10<br>かぼちゃ 30<br>ぶなしめじ 8<br>★スープストック 1.1<br>【大豆、豚肉、鶏肉】<br>★食塩 0.13<br>★白こしょう 0.02<br>ホールコーン 8<br>クリームコーン 6<br>★ホワイトルウ 8<br>【小麦、乳、豚肉】<br>★牛乳【乳】 15<br>豆乳【大豆】 10<br>生クリーム【乳】 3<br>米粉 1 | ★強化米入り精白米 80<br>★米粒麦 4<br>さわらのしょうゆこうじ焼き<br>さわら切り身 1切 50<br>★酒 1<br>★塩こうじ 2<br>★こいくちしょうゆ 4<br>しょうが 0.5<br>★本みりん 1<br>★ごま油 0.3<br>豚ひき肉【豚肉】 8<br>★酒 1<br>ごぼう 10<br>★つきこんにゃく 10<br>にんじん 5<br>じゃがいも 25<br>中ざら糖 1.6<br>★本みりん 1<br>★和風だし 0.3<br>★こいくちしょうゆ 3<br>じゃがいものきんぴら<br>出し昆布 1<br>★フレーク節 3<br>鶏もも肉【鶏肉】 10<br>えのきたけ 10<br>冬瓜 30<br>★食塩 0.1<br>★うすくちしょうゆ 3.5<br>★酒 1<br>しょうが 0.2<br>ねぎ 3<br>冬瓜汁 | ★強化米入り精白米 80<br>★米粒麦 4<br>揚げぎょうざ<br>ぎょうざ 2個 36<br>キャベツ<br>豚肉【豚肉】<br>豚脂【豚肉】<br>砂糖<br>粒状植物性たん白【大豆】<br>しょうゆ【大豆、小麦】<br>おろししょうが<br>オイスターソース<br>食塩<br>香辛料<br>皮<br>小麦粉【小麦】<br>還元水あめ<br>食塩<br>植物油脂【大豆】<br>大豆粉【大豆】<br>加工デンプン<br>調味料<br>乳化剤<br>★大豆白絞油 3<br>とうふと野菜のチャンプルー<br>米油 0.3<br>しょうが 0.3<br>豚もも肉【豚肉】 10<br>豚ばら肉【豚肉】 5<br>★酒 0.6<br>★こいくちしょうゆ 0.7<br>にんじん 7<br>もやし 20<br>★和風だし 0.13<br>★本みりん 0.3<br>★こいくちしょうゆ 2.5<br>★食塩 0.2<br>★白こしょう 0.02<br>★木綿豆腐【大豆】 45<br>にら 4<br>★ごま油 0.3<br>かつお節 0.8<br>わかめスープ<br>たまねぎ 20<br>えのきたけ 8<br>たけのこ水煮 5<br>★中華だし 1.2<br>★酒 1<br>★食塩 0.1<br>★白こしょう 0.01<br>★うすくちしょうゆ 3<br>★カット乾燥わかめ 0.5<br>ねぎ 3 | ★強化米入り精白米 80<br>★米粒麦 4<br>ハンバーグの照り焼きソースかけ<br>ハンバーグ 1個<br>鶏肉【鶏肉】 50<br>たまねぎ<br>豚脂【豚肉】<br>粒状植物性たん白【大豆】<br>豚肉【豚肉】<br>砂糖<br>水溶性食物繊維<br>酵母エキス<br>食塩<br>トマトペースト<br>ぶどう糖<br>にんにくペースト<br>香辛料<br>しょうがペースト<br>加工デンプン<br>炭酸Ca<br>セルロース<br>ピロリン酸第二鉄<br>中ざら糖 1.7<br>★和風だし 0.15<br>★こいくちしょうゆ 2<br>★本みりん 2<br>じゃがいもでん粉 0.6<br>水 0.8<br>キャベツの香り和え<br>キャベツ 35<br>きゅうり 8<br>せん切りたくあん 8<br>根<br>しょうゆ【小麦、大豆】<br>醸造酢<br>酵母エキス<br>酸味料<br>★米酢 2<br>上白糖 1.3<br>★かおり粉 0.3<br>もずくのすまし汁<br>★むろあじかつお昆布だし 3<br>たまねぎ 20<br>ぶなしめじ 7<br>にんじん 5<br>★糸かまぼこ 8<br>冷凍もずく【(えび、かに)】 15<br>★食塩 0.25<br>★酒 1<br>★うすくちしょうゆ 3.5<br>ねぎ 3 |

| 日曜 | 16日（火） | 17日（水） | 18日（木） | 19日（金） | | 8月28日（水） | 8月29日（木） | 8月30日（金） | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 主食 | 黒砂糖コッペパン | 麦ごはん | 麦ごはん | 麦ごはん | | わかめごはん | ナン | 麦ごはん | | |
| 料理名及び一人当たりの純使用料g（小・中学年） | ★黒砂糖コッペパン 1食<br>【小麦、乳】 77<br>白身魚のポワレトマトソースかけ<br>ホキ切り身 1切 50<br>★白ワイン 1<br>★食塩 0.1<br>★白こしょう 0.02<br>オリーブ油 2<br>オリーブ油 0.4<br>すりおろしにんにく 0.2<br>たまねぎ 4.5<br>★トマトケチャップ 7<br>水煮ダイストマト 5<br>★ウスターソース 1.5<br>上白糖 0.7<br>★赤ワイン 0.5<br>マセドアンサラダ<br>かぼちゃ 15<br>きゅうり 10<br>じゃがいも 35<br>★ノンエッグマヨネーズ【大豆】 1食 10<br>ジュリエンヌスープ<br>ベーコン 5<br>豚かた肉【豚肉】<br>食塩<br>砂糖<br>香辛料<br>キャベツ 20<br>たまねぎ 20<br>だいこん 15<br>にんじん 10<br>セロリ 2<br>★コンソメ有塩 1.2<br>【鶏肉、豚肉】<br>★食塩 0.25<br>★白こしょう 0.01 | ★強化米入り精白米 80<br>★米粒麦 4<br>ちくわの磯辺揚げ<br>竹輪 2個<br>いとよりすり身 20<br>発酵調味料<br>上白糖<br>食塩<br>加工デンプン<br>米粉 7<br>あおのり【(えび、かに)】 0.2<br>★大豆白絞油 4<br>豚キムチ丼の具<br>米油 0.3<br>豚もも肉【豚肉】 25<br>すりおろしにんにく 0.5<br>★酒 0.8<br>たまねぎ 20<br>はくさいキムチ 12<br>はくさい<br>トマトピューレ<br>塩<br>アミノ酸液【大豆】<br>にんにく<br>唐辛子<br>たん白加水分解物【大豆】<br>ソルビット<br>酸味料<br>調味料<br>酒精<br>増粘多糖類<br>ステビア<br>もやし 15<br>ねぎ 5<br>★酒 0.8<br>★本みりん 0.8<br>★こいくちしょうゆ 1.6<br>上白糖 1.2<br>★豆みそ【大豆】 0.8<br>★ごま油 0.15<br>チンゲン菜のスープ<br>たけのこ水煮 10<br>にんじん 10<br>ホールコーン 3<br>★糸かまぼこ 5<br>チンゲンサイ 8<br>★中華だし 1<br>★食塩 0.1<br>★白こしょう 0.01<br>★こいくちしょうゆ 3 | ★強化米入り精白米 80<br>★米粒麦 4<br>焼きウインナー<br>ウインナー 1本<br>豚肉【豚肉】 20<br>食塩<br>砂糖<br>香辛料<br>パン酵母<br>フルーツのマスカットゼリーよせ<br>みかんシロップ漬け 20<br>黄桃シロップ漬け【もも】 20<br>パインシロップ漬け 20<br>シャインマスカットダイスゼリー 25<br>果糖ぶどう糖液糖<br>砂糖<br>ぶどう糖<br>ぶどう果汁<br>ゲル化剤<br>乳酸Ca<br>香料<br>酸味料<br>クエン酸鉄Na<br>ビタミンC<br>着色料<br>チキンカレー<br>米油 0.5<br>すりおろしにんにく 0.5<br>しょうが 0.3<br>鶏むね肉【鶏肉】 20<br>たまねぎ 40<br>★食塩 0.05<br>★白こしょう 0.01<br>★カレー粉 0.02<br>★カレーアロマ 0.03<br>にんじん 15<br>じゃがいも 40<br>★トマトケチャップ 1.1<br>★トマトピューレ 1.1<br>★ウスターソース 2.2<br>★カレールウ【小麦、大豆】 18<br>りんごピューレ【りんご】 5<br>★牛乳【乳】 10 | ★強化米入り精白米 80<br>★米粒麦 4<br>いわしのフライおろしだれかけ<br>いわしのフライ 1個 50<br>いわし<br>パン粉【小麦、大豆】<br>小麦粉【小麦】<br>塩<br>こしょう<br>★大豆白絞油 4<br>だいこん 10<br>しょうが 0.2<br>上白糖 2<br>★こいくちしょうゆ 2.5<br>★本みりん 1<br>じゃがいもでん粉 0.3<br>★こんにゃく 12<br>★蒸し大豆【大豆】 20<br>にんじん 8<br>竹輪 10<br>いとよりすり身<br>発酵調味料<br>上白糖<br>食塩<br>加工デンプン<br>★酒 1<br>中ざら糖 1<br>★和風だし 0.4<br>★こいくちしょうゆ 2.2<br>★本みりん 1<br>★食塩 5<br>さやいんげん<br>なすの地みそ汁<br>★煮干し 3<br>★フレーク節 1<br>たまねぎ 15<br>★油揚げ【大豆】 3<br>なす 10<br>★池田町産米みそ【大豆】 2<br>★池田町産豆みそ【大豆】 7<br>★木綿豆腐【大豆】 15<br>ねぎ 5<br>フローズンヨーグルト<br>フローズンヨーグルト 1個 80<br>砂糖<br>脱脂粉乳【乳】<br>粉あめ<br>バター【乳】<br>乳たんぱく【乳】<br>乳酸菌<br>香料 |  | ★強化米入り精白米 80<br>★米粒麦 4<br>★炊き込みわかめの素乾燥 1.8<br>豚肉のねぎソースかけ<br>豚もも肉【豚肉】 55<br>しょうが 0.3<br>★酒 1.5<br>★こいくちしょうゆ 1<br>じゃがいもでん粉 10<br>★大豆白絞油 4<br>上白糖 2.2<br>★こいくちしょうゆ 2.8<br>★米酢 2.2<br>ねぎ 3<br>★ごま油 0.3<br>即席漬け<br>キャベツ 30<br>こまつな 15<br>つぼ漬け 7<br>干し大根<br>しょうゆ【小麦、大豆】<br>砂糖<br>果糖ぶどう糖液糖<br>食塩<br>醸造酢<br>唐辛子<br>調味料<br>酒精<br>酸味料<br>甘味料<br>着色料<br>★うすくちしょうゆ 0.2<br>玉ふのすまし汁<br>★むろあじかつお昆布だし 3<br>たまねぎ 20<br>えのきたけ 10<br>ちらしかまぼこ（ひまわり） 10<br>スケソウタラ<br>うらごしかぼちゃ<br>加工でん粉<br>馬鈴薯でん粉<br>砂糖<br>発酵調味料<br>食塩<br>加工油脂<br>フラボノイド色素<br>★食塩 0.1<br>★うすくちしょうゆ 3.5<br>玉麩【小麦】 2<br>ねぎ 5 | ナン<br>ナン 1個 70<br>小麦粉【小麦】<br>砂糖<br>食塩<br>ショートニング<br>ドライイースト<br>なたね油<br>チキンナゲット<br>チキンナゲット 2個 40<br>鶏肉【鶏肉】<br>粒状植物性たん白【大豆】<br>パン粉【小麦】<br>でん粉<br>ドロマイト<br>乾燥おから【大豆】<br>砂糖<br>食塩<br>香辛料【大豆】<br>たん白加水分解物【大豆】<br>小麦粉【小麦】<br>コーンフラワー<br>コーングリッツ<br>デキストリン<br>クラッカー粉【小麦】<br>植物油脂<br>なたね油<br>パーム油<br>加工デンプン<br>トレハロース<br>調味料<br>膨張剤<br>重曹<br>ピロリン酸第二鉄<br>カロチノイド色素<br>★大豆白絞油 3<br>フルーツのレモンゼリーよせ<br>みかんシロップ漬け 20<br>黄桃シロップ漬け【もも】 20<br>パインシロップ漬け 20<br>レモンダイスカットゼリー 25<br>砂糖<br>レモン濃縮果汁<br>りんご濃縮果汁【りんご】<br>洋酒<br>ゲル化剤<br>pH調整剤<br>香料<br>乳酸カルシウム<br>キーマカレー<br>米油 0.3<br>しょうが 0.4<br>すりおろしにんにく 0.4<br>豚ひき肉【豚肉】 30<br>★カレー粉 0.1<br>★赤ワイン 1<br>たまねぎ 50<br>にんじん 12<br>ホールコーン 8<br>ピーマン 6<br>★冷凍大麦 7<br>ひきわり大豆【大豆】 10<br>水煮ダイストマト 15<br>★トマトケチャップ 3<br>★ウスターソース 2<br>★食塩 0.1<br>★白こしょう 0.02<br>★スープストック 0.3<br>【大豆、豚肉、鶏肉】<br>★カレールウ【小麦、大豆】 12<br>米粉 1 | ★強化米入り精白米 80<br>★米粒麦 4<br>ハンバーグの和風ソースかけ<br>ハンバーグ 1個<br>鶏肉【鶏肉】 50<br>たまねぎ<br>豚脂【豚肉】<br>粒状植物性たん白【大豆】<br>豚肉【豚肉】<br>砂糖<br>水溶性食物繊維<br>酵母エキス<br>食塩<br>トマトペースト<br>ぶどう糖<br>にんにくペースト<br>香辛料<br>しょうがペースト<br>加工デンプン<br>炭酸Ca<br>セルロース<br>ピロリン酸第二鉄<br>★本みりん 2<br>上白糖 0.5<br>★こいくちしょうゆ 3<br>しょうが 0.3<br>たまねぎ 5<br>じゃがいもでん粉 0.3<br>大根サラダ<br>だいこん 40<br>きゅうり 5<br>にんじん 7<br>上白糖 0.7<br>★こいくちしょうゆ 1.5<br>★本みりん 0.5<br>★米酢 1.5<br>★ごま油 0.3<br>かつお節 0.5<br>かぼちゃのみそ汁<br>★かつお節イワシ節混合だし 2<br>たまねぎ 15<br>えのきたけ 6<br>かぼちゃ 25<br>★白こうじみそ【大豆】 3<br>★豆みそ【大豆】 6.1<br>ねぎ 5<br>梨<br>梨 1切 40 | | |

※牛乳は毎日つきます。
※★印の食品原材料については、別紙『学校給食年間使用物資原材料配合表』（年度当初に対象者に配布済）に記載しています。
※【　】には、特定原材料8品目（卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ）+準特定原材料20品目（いくら・キウイフルーツ・大豆・カシューナッツ・バナナ・やまいも・もも・りんご・さば・ごま・さけ・いか・鶏肉・ゼラチン・豚肉・オレンジ・牛肉・あわび・まつたけ・アーモンド）についてアレルゲン表示をしています。
※揚げ物をする場合は、油を複数回使用するため、えびや小麦粉などアレルギーの原因となる食品を使用する場合があります。
※ししゃもやわかさぎなど、丸ごと食べる小魚は卵を含んでいることがあります。また、えび、かにを食べている場合があります。
※青のり、海藻、魚のすり身等の海産物には、えび、かにが混ざる場合があります。
※コンタミネーションについては記載していません。給食に使用する材料について、ご不明な点がありましたら、池田町大野町学校給食センター（TEL35－5511）までご連絡ください。