

令和6年11月 池田町大野町学校給食献立予定表



月	火	水	木	金
『ほうれん草のおひたし』を作ってみよう！ 岐阜県では標高差を活かして、1年中ほうれん草を栽培しています。夏は、飛騨地域を中心とする高冷地で、冬は冷たい伊吹おろしの吹く平坦な土地で栽培されています。ほうれん草は、ビタミン、ミネラルを豊富に含む、代表的な緑黄色野菜です。鉄分が豊富に含まれるため、成長期の子供たちにも積極的に食べて欲しい野菜のひとつです。 <材料（4人分）> ほうれん草 1/2株 白菜 80g もやし 60g しょうゆ 大さじ1/2 みりん 小さじ1/2 花かつお 1g <作り方> ①ほうれん草と白菜は1.5cmほどに切る。 ②しょうゆとみりんを合わせて加熱し、冷ます。 ③野菜を茹でて、流水で冷まし水気を切る。 ④茹でた野菜と、②の調味料、花かつおを和えて完成。 一人当たりの野菜の量 60g/350g				
4 振替休日 【今月の食育の日】...19日(火) 池田町婦人クラブの方が、池田町・大野町産の「大豆」を、早朝から蒸して用意してくださったものを使用します。和食に使われがちな大豆を、トマトと合わせた洋風な味付けで味わいましょう。	5 せんいちゃん 大豆の包み揚げ (保小1、中2) キャベツのサラダ りんごジャム ☆米粉入り食パン 根菜ポトフ	6 焼きウインナー (保小1、中2) こんにゃくサラダの柑橘ドレッシング和え 麦ごはん チキンカレー	7 東小6年生リクエスト献立 ほきのもみじ焼き ゆかり和え ☆納豆 ☆はくはん なめこのみそ汁	8 大野町70周年記念献立 行事食 いい歯の日 カミカミ王子 いかのねぎ塩焼き 五目きんぴら 麦ごはん 鶏団子汁
11 大豆とさつまいもの揚げ煮 切干大根のごまよごし ☆ソフト麺 肉みそソース ☆黒砂糖食パン トマトとキャベツのスープ	12 豚肉の柿ジャム焼き シャキシャキサラダ ☆黒砂糖食パン トマトとキャベツのスープ	13 ~味の旅~ 茨城県 ししゃものカレー風味揚げ (保小1、中2) ごぼうと牛肉のしぐれ煮 麦ごはん ぬつぺ汁	14 厚揚げのそぼろおろしあんかけ 小松菜の磯和え ☆富有柿 (ふゆがき) 麦ごはん かきたま汁	15 鶏肉のはちみつ焼き キャベツの香り和え 大豆入り五目ごはん 里芋の地みそ汁
18 さんまのおかか煮 (保小、小) さんまの塩焼き (中) 高野豆腐とツナの煮物 麦ごはん 焼きふのすまし汁	19 食育の日 もやしサラダ きなこ揚げパン ☆小型黒砂糖コッパン(小3以上) ミートボールと大豆のトマト煮	20 さけの甘酢あんかけ 昆布和え 麦ごはん 大根の白みそ汁	21 ポークしゅうまい (保小2中3) フルーツのぶどうゼリーよせ ☆はくはん 豆腐の中華煮	22 和食の日 さばの竜田揚げ ほうれん草のおひたし 麦ごはん 紅葉汁
25 揚げぎょうざ (保小2、中3) 大根の中華和え ☆中華麺 しょうゆラーメンのスープ	26 メニューコンクール受賞献立 秋の栗コロッケ ブロッコリーのおかか和え 麦ごはん 根菜のごまみそ汁	27 あじのしょうゆこうじ焼き わかめときゅうりの酢の物 麦ごはん 白菜なべ	28 五目厚焼き玉子 じゃがいものそぼろ煮 麦ごはん みぞれ汁	29 温知小6年生リクエスト献立 鶏肉のから揚げ 海藻ナムル キムチごはん 春雨スープ

☆私が考えた学校給食メニューコンクール☆ 受賞作品

『秋の栗コロッケ』

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、八幡小学校(現：池田中1年)杉岡涼加さんの作品「秋の栗コロッケ」のレシピです。

給食用にアレンジをして、11月26日(火)の給食に登場します。

<材料（4人分）>
さつまいも 中サイズ2個 (400g程度)
しいたけ 1枚
ぶなしめじ 1/2株
たまねぎ 1/2個
酒 大さじ1
しょうゆ 大さじ2
みりん 大さじ1
砂糖 小さじ1
塩、こしょう 少々
卵 1個
小麦粉、パン粉 適量
揚げ油 適量

<作り方>
①さつまいもはあらかじめ火が通るまで蒸して、つぶしておく。
②しいたけ、ぶなしめじ、たまねぎを全てみじん切りにする。
③フライパンに②の材料を入れて火にかけ、しんなりするまで炒め、Aの調味料を入れて味付けをする。
④①のさつまいもに、③を入れて一緒に混ぜ合わせ、塩、こしょうで味を調え、コロッケのタネを作る。
⑤コロッケのタネを丸めて、小麦粉、溶いた卵、パン粉の順で衣を付ける。
⑥油に入れて、きつね色になるまで揚げて完成。

※卵アレルギー対応のため、給食用には卵を使用していません。

【今月の岐阜県産の食材】 学校給食では地産地消をすすめています！

- ・米 ・牛乳 ・豆腐 ・油揚げ ・厚揚げ ・納豆 ・小麦粉 ・米粉 ・切干大根
- ・もやし ・干し椎茸 ・小松菜 ・チンゲン菜 ・ほうれん草 ・大豆 (池田町・大野町)
- ・キャベツ (池田町他) ・大根 (池田町他) ・ねぎ (池田町他) ・こんにゃく (池田町)
- ・米みそ、豆みそ (池田町) ・大豆 (池田町) ・さつまいも (池田町) ・お茶 (池田町)
- ・富有柿 (大野町) ・柿ジャム (大野町) ・塩こうじ (大野町) ・はちみつ (大野町)

※天候などにより、使用できない場合もあります。

※池田町・大野町の食材を使用した日には、日にちの横に「ちゃやまる・ローズちゃん・パーシーちゃん」がついています。

「いただきます」「ごちそうさま」に込める感謝の気持ち

日本では、食事の前に「いただきます」、食べ終わったら「ごちそうさま」のあいさつをする習慣があります。それぞれ、どのような意味があるのでしょうか？

食べることは、生き物の命をいただき、命をつないでいくことです。また、食事が出来上がるまでに、料理を作る人をはじめ、農作物や家畜を育てる人、魚をとる人、食材を運ぶ人、販売する人など、たくさんの人が関わっています。感謝の気持ちを忘れずに、心を込めてあいさつし、食事を大切にいただきましょう。

いただきます

「いただく(頂く/戴く)」は、頭にのせるという意味があり、身分の高い人から物をもらう際、頭上に捧げて敬意を表した動作にちなむ言葉です。自然の恵み、生き物の命をもらうことへの感謝を表します。

ごちそうさまでした

「ちそう(馳走)」は、食事を用意するために走り回ることを意味しており、この食事が出来上がるまでに関わった人びとへの感謝の気持ちが込められています。

※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。

令和6年11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

曜 主 食	1日(金)		5日(火)		6日(水)		7日(木)		8日(金)		11日(月)		12日(火)		13日(水)		14日(木)		15日(金)			
大 野 野 7 0 周 年 記 念 コ ロ ッ ケ	麦ごはん		米粉入り食パン		麦ごはん		はくはん		麦ごはん		ソフト麺		黒砂糖食パン		麦ごはん		麦ごはん		大豆入り五目ごはん			
	★強化米入り精白米	80	★米粉入り食パン	1食	米油	0.3	★強化米入り精白米	80	★強化米入り精白米	80	★強化米入り精白米	80	★ソフト麺【小麦】(小中)	1食	★黒砂糖食パン	1食	★強化米入り精白米	80	★強化米入り精白米	80	★強化米入り精白米	70
	★米粒麦	4	【小麦、乳】	77	ブラン克福ルト	10	★米粒麦	4	★米粒麦	4	★米粒麦	4	★ソフ麺【小麦】(小中)	180	【小麦、乳】	77	★米粒麦	4	★米粒麦	4	米油	0.3
	70周年記念コロッケ	4	りんごジャム	1個	豚肉【豚肉】	1本	焼きウインナー	1本	ホキ切り身	1切	いかに切り身【いか】	1切	★燕い大豆【大豆】	30	豚肩ロース肉【豚肉】	2尾	カラコシジャム【魚卵】	2尾	厚揚げ	1個	大豆入り五目ごはん	1個
	じゃがいも	50	水あめ	15	食塩	20	豚肉【豚肉】	20	★酒	50	しょうが	50	大豆	30	しょうが	50	薄力粉【小麦】	40	だしこん	40	にんじん	10
	たまねぎ	5	りんご(りんご)	15	砂糖	20	食塩	20	★食塩	0.1	すりおろしにんにく	0.2	じゃがいもでん粉	4	すりおろしにんにく	0.3	野菜油	6	まいたけ	6	ごぼう	15
	砂糖	20	砂糖	15	香辛料	25	砂糖	20	★白こし	0.02	ねぎ	0.02	★大豆白紋油	20	★白ワイン	2	凝固剤	2	★燕い大豆【大豆】	15	★中ざら糖	2.4
	パン粉【小麦】	20	クエン酸	15	さいとも	10	香辛料	25	★白し	2.5	★白し	2.5	中ざら糖	2	★桔ジャム	0.05	消泡剤	0.05	米油	0.3	★和風だし	0.3
	食塩	20	りんご酸	15	にんじん	10	パン酵母	25	★白こし	0.02	★白こし	0.02	★酒	1	★トマケチャップ	3	鶏ひき肉【鶏肉】	8	しょうが	0.2	★こいくちしょうゆ	4.8
	ブイヨン	20	大豆の包み揚げ	1個	ふなしめじ	25		25	★白こし	0.02	★白こし	0.02	★ウスターソース	1	★トマケチャップ	3	鶏ひき肉【鶏肉】	8	しょうが	0.2	★こいくちしょうゆ	4.8
	こし	20	大豆【大豆】	30	だいに	0.8		25	★白こし	0.02	★白こし	0.02	★水こいくちしょうゆ	1	★ウスターソース	1	鶏ひき肉【鶏肉】	8	しょうが	0.2	★こいくちしょうゆ	4.8
	小麦粉【小麦】	4	たまねぎ	15	鶏がらスープの素	10	★サラダ用こんにやく	20	きゅうり	15	ごぼう	25	切干しだいこん	3	鶏ひき肉【鶏肉】	8	鶏ひき肉【鶏肉】	8	しょうが	0.2	★こいくちしょうゆ	4.8
	★大豆白紋油	4	ベーコン【豚肉】	15	だいに	0.8	キャベツ	15	★つごんこんにやく	25	★つごんこんにやく	25	★水こいくちしょうゆ	1	★ウスターソース	1	鶏ひき肉【鶏肉】	8	しょうが	0.2	★こいくちしょうゆ	4.8
			加工デンプン	15	鶏がらスープの素	10	サラダ用昆布	15	にんじん	10	にんじん	10	切干だいこん	3	鶏ひき肉【鶏肉】	8	鶏ひき肉【鶏肉】	8	しょうが	0.2	★こいくちしょうゆ	4.8
			豆乳【大豆】	15	だいに	0.8	柑橘フレッシュ	7	豚ひき肉【豚肉】	10	豚ひき肉【豚肉】	10	きゅうり	15	鶏ひき肉【鶏肉】	8	鶏ひき肉【鶏肉】	8	しょうが	0.2	★こいくちしょうゆ	4.8
		トマトペースト	15	鶏脂【鶏肉】	10	醸造酢	2	豚ひき肉【豚肉】	10	豚ひき肉【豚肉】	10	にんじん	10	鶏ひき肉【鶏肉】	8	鶏ひき肉【鶏肉】	8	しょうが	0.2	★こいくちしょうゆ	4.8	
		トマトケチャップ	15	鶏脂【鶏肉】	10	食用植物油脂	2	豚ひき肉【豚肉】	10	豚ひき肉【豚肉】	10	にんじん	10	鶏ひき肉【鶏肉】	8	鶏ひき肉【鶏肉】	8	しょうが	0.2	★こいくちしょうゆ	4.8	
		植物油脂	15	鶏脂【鶏肉】	10	砂糖	2	豚ひき肉【豚肉】	10	豚ひき肉【豚肉】	10	にんじん	10	鶏ひき肉【鶏肉】	8	鶏ひき肉【鶏肉】	8	しょうが	0.2	★こいくちしょうゆ	4.8	
		丸鶏パウダー【鶏肉】	15	鶏脂【鶏肉】	10	水あめ	2	豚ひき肉【豚肉】	10	豚ひき肉【豚肉】	10	にんじん	10	鶏ひき肉【鶏肉】	8	鶏ひき肉【鶏肉】	8	しょうが	0.2	★こいくちしょうゆ	4.8	
		キャベツエキスパウダー	15	鶏脂【鶏肉】	10	食塩	2	豚ひき肉【豚肉】	10	豚ひき肉【豚肉】	10	にんじん	10	鶏ひき肉【鶏肉】	8	鶏ひき肉【鶏肉】	8	しょうが	0.2	★こいくちしょうゆ	4.8	
		こし	15	鶏脂【鶏肉】	10	玉ねぎ	2	豚ひき肉【豚肉】	10	豚ひき肉【豚肉】	10	にんじん	10	鶏ひき肉【鶏肉】	8	鶏ひき肉【鶏肉】	8	しょうが	0.2	★こいくちしょうゆ	4.8	
		しょうゆ【大豆、小麦】	15	鶏脂【鶏肉】	10	発酵調味料	2	豚ひき肉【豚肉】	10	豚ひき肉【豚肉】	10	にんじん	10	鶏ひき肉【鶏肉】	8	鶏ひき肉【鶏肉】	8	しょうが	0.2	★こいくちしょうゆ	4.8	
		カレー粉	15	鶏脂【鶏肉】	10	調味料	2	豚ひき肉【豚肉】	10	豚ひき肉【豚肉】	10	にんじん	10	鶏ひき肉【鶏肉】	8	鶏ひき肉【鶏肉】	8	しょうが	0.2	★こいくちしょうゆ	4.8	
		ミックス粉	15	鶏脂【鶏肉】	10	pH調整剤	2	豚ひき肉【豚肉】	10	豚ひき肉【豚肉】	10	にんじん	10	鶏ひき肉【鶏肉】	8	鶏ひき肉【鶏肉】	8	しょうが	0.2	★こいくちしょうゆ	4.8	
		ねぎ	15	鶏脂【鶏肉】	10	★うすくちしょうゆ	2	豚ひき肉【豚肉】	10	豚ひき肉【豚肉】	10	にんじん	10	鶏ひき肉【鶏肉】	8	鶏ひき肉【鶏肉】	8	しょうが	0.2	★こいくちしょうゆ	4.8	
		★本みりん	0.8	鶏脂【鶏肉】	10	★食塩	2	豚ひき肉【豚肉】	10	豚ひき肉【豚肉】	10	にんじん	10	鶏ひき肉【鶏肉】	8	鶏ひき肉【鶏肉】	8	しょうが	0.2	★こいくちしょうゆ	4.8	
		★うすくちしょうゆ	1.2	鶏脂【鶏肉】	10	★白こし	2	豚ひき肉【豚肉】	10	豚ひき肉【豚肉】	10	にんじん	10	鶏ひき肉【鶏肉】	8	鶏ひき肉【鶏肉】	8	しょうが	0.2	★こいくちしょうゆ	4.8	
		鶏がらスープの素	1.2	鶏脂【鶏肉】	10	さいやいんげん	10	豚ひき肉【豚肉】	10	豚ひき肉【豚肉】	10	にんじん	10	鶏ひき肉【鶏肉】	8	鶏ひき肉【鶏肉】	8	しょうが	0.2	★こいくちしょうゆ	4.8	
		食塩	20	鶏脂【鶏肉】	10			豚ひき肉【豚肉】	10	豚ひき肉【豚肉】	10	にんじん	10	鶏ひき肉【鶏肉】	8	鶏ひき肉【鶏肉】	8	しょうが	0.2	★こいくちしょうゆ	4.8	
		デキストリン	15	鶏脂【鶏肉】	10			豚ひき肉【豚肉】	10	豚ひき肉【豚肉】	10	にんじん	10	鶏ひき肉【鶏肉】	8	鶏ひき肉【鶏肉】	8	しょうが	0.2	★こいくちしょうゆ	4.8	
		鶏脂【鶏肉】	10	鶏脂【鶏肉】	10			豚ひき肉【豚肉】	10	豚ひき肉【豚肉】	10	にんじん	10	鶏ひき肉【鶏肉】	8	鶏ひき肉【鶏肉】	8	しょうが	0.2	★こいくちしょうゆ	4.8	
		オニオンエキスパウダー	15	鶏脂【鶏肉】	10			豚ひき肉【豚肉】	10	豚ひき肉【豚肉】	10	にんじん	10	鶏ひき肉【鶏肉】	8	鶏ひき肉【鶏肉】	8	しょうが	0.2	★こいくちしょうゆ	4.8	
		粉末油脂	15	鶏脂【鶏肉】	10			豚ひき肉【豚肉】	10	豚ひき肉【豚肉】	10	にんじん	10	鶏ひき肉【鶏肉】	8	鶏ひき肉【鶏肉】	8	しょうが	0.2	★こいくちしょうゆ	4.8	
		キャベツエキスパウダー	15	鶏脂【鶏肉】	10			豚ひき肉【豚肉】	10	豚ひき肉【豚肉】	10	にんじん	10	鶏ひき肉【鶏肉】	8	鶏ひき肉【鶏肉】	8	しょうが	0.2	★こいくちしょうゆ	4.8	
		こし	15	鶏脂【鶏肉】	10			豚ひき肉【豚肉】	10	豚ひき肉【豚肉】	10	にんじん	10	鶏ひき肉【鶏肉】	8	鶏ひき肉【鶏肉】	8	しょうが	0.2	★こいくちしょうゆ	4.8	
		にんじんエキスパウダー	15	鶏脂【鶏肉】	10			豚ひき肉【豚肉】	10	豚ひき肉【豚肉】	10	にんじん	10	鶏ひき肉【鶏肉】	8	鶏ひき肉【鶏肉】	8	しょうが	0.2	★こいくちしょうゆ	4.8	
		発酵酵母エキスパウダー	15	鶏脂【鶏肉】	10			豚ひき肉【豚肉】	10	豚ひき肉【豚肉】	10	にんじん	10	鶏ひき肉【鶏肉】	8	鶏ひき肉【鶏肉】	8	しょうが	0.2	★こいくちしょうゆ	4.8	
		調味料	15	鶏脂【鶏肉】	10			豚ひき肉【豚肉】	10	豚ひき肉【豚肉】	10	にんじん	10	鶏ひき肉【鶏肉】	8	鶏ひき肉【鶏肉】	8	しょうが	0.2	★こいくちしょうゆ	4.8	
		pH調整剤	15	鶏脂【鶏肉】	10			豚ひき肉【豚肉】	10	豚ひき肉【豚肉】	10	にんじん	10	鶏ひき肉【鶏肉】	8	鶏ひき肉【鶏肉】	8	しょうが	0.2	★こいくちしょうゆ	4.8	
		★うすくちしょうゆ	1.2	鶏脂【鶏肉】	10			豚ひき肉【豚肉】	10	豚ひき肉【豚肉】	10	にんじん	10	鶏ひき肉【鶏肉】	8	鶏ひき肉【鶏肉】	8	しょうが	0.2	★こいくちしょうゆ	4.8	
		鶏がらスープの素	1.2	鶏脂【鶏肉】	10			豚ひき肉【豚肉】	10	豚ひき肉【豚肉】	10	にんじん	10	鶏ひき肉【鶏肉】	8	鶏ひき肉【鶏肉】	8	しょうが	0.2	★こいくちしょうゆ	4.8	
		食塩	20	鶏脂【鶏肉】	10			豚ひき肉【豚肉】	10	豚ひき肉【豚肉】	10	にんじん	10	鶏ひき肉【鶏肉】	8	鶏ひき肉【鶏肉】	8	しょうが	0.2	★こいくちしょうゆ	4.8	
		デキストリン	15	鶏脂【鶏肉】	10			豚ひき肉【豚肉】	10	豚ひき肉【豚肉】	10	にんじん	10	鶏ひき肉【鶏肉】	8	鶏ひき肉【鶏肉】	8	しょうが	0.2	★こいくちしょうゆ	4.8	
		鶏脂【鶏肉】	10	鶏脂【鶏肉】	10			豚ひき肉【豚肉】	10	豚ひき肉【豚肉】	10	にんじん	10	鶏ひき肉【鶏肉】	8	鶏ひき肉【鶏肉】	8	しょうが	0.2	★こいくちしょうゆ	4.8	
		オニオンエキスパウダー	15	鶏脂【鶏肉】	10			豚ひき肉【豚肉】	10	豚ひき肉【豚肉】	10	にんじん	10	鶏ひき肉【鶏肉】	8	鶏ひき肉【鶏肉】	8	しょうが	0.2	★こいくちしょうゆ	4.8	
		粉末油脂	15	鶏脂【鶏肉】	10			豚ひき肉【豚肉】	10	豚ひき肉【豚肉】	10	にんじん	10	鶏ひき肉【鶏肉】	8	鶏ひき肉【鶏肉】	8	しょうが	0.2	★こいくちしょうゆ	4.8	
		キャベツエキスパウダー	15	鶏脂【鶏肉】	10			豚ひき肉【豚肉】	10	豚ひき肉【豚肉】	10	にんじん	10	鶏ひき肉【鶏肉】	8	鶏ひき肉【鶏肉】	8	しょうが	0.2	★こいくちしょうゆ	4.8	
		こし	15	鶏脂【鶏肉】	10			豚ひき肉【豚肉】	10	豚ひき肉【豚肉】	10	にんじん	10	鶏ひき肉【鶏肉】	8	鶏ひき肉【鶏肉】	8	しょうが	0.2	★こいくちしょうゆ	4.8	
		にんじんエキスパウダー	15	鶏脂【鶏肉】	10			豚ひき肉【豚肉】	10	豚ひき肉【豚肉】	10	にんじん	10	鶏ひき肉【鶏肉】	8	鶏ひき肉【鶏肉】	8	しょうが	0.2	★こいくちしょうゆ	4.8	
		発酵酵母エキスパウダー	15	鶏脂【鶏肉】	10			豚ひき肉【豚肉】	10	豚ひき肉【豚肉】	10	にんじん	10	鶏ひき肉【鶏肉】	8	鶏ひき肉【鶏肉】	8	しょうが	0.2	★こいくちしょうゆ	4.8	
		調味料	15	鶏脂【鶏肉】	10			豚ひき肉【豚肉】	10	豚ひき肉【豚肉】	10	にんじん	10	鶏ひき肉【鶏肉】	8	鶏ひき肉【鶏肉】	8	しょうが	0.2	★こいくちしょうゆ	4.8	
		pH調整剤	15	鶏脂【鶏肉】	10			豚ひき肉【豚肉】	10	豚ひき肉【豚肉】	10	にんじん	10	鶏ひき肉【鶏肉】	8	鶏ひき肉【鶏肉】	8	しょうが	0.2	★こいくちしょうゆ	4.8	
		★うすくちしょうゆ	1.2	鶏脂【鶏肉】	10			豚ひき肉【豚肉】	10	豚ひき肉【豚肉】	10	にんじん	10	鶏ひき肉【鶏肉】	8	鶏ひき肉【鶏肉】	8	しょうが	0.2	★こいくちしょうゆ	4.8	
		鶏がらスープの素	1.2	鶏脂【鶏肉】	10			豚ひき肉【豚肉】	10	豚ひき肉【豚肉】	10	にんじん	10	鶏ひき肉【鶏肉】	8	鶏ひき肉【鶏肉】	8	しょうが	0.2	★こいくちしょうゆ	4.8	
		食塩	20	鶏脂【鶏肉】	10			豚ひき肉【豚肉】	10	豚ひき肉【豚肉】	10	にんじん	10	鶏ひき肉【鶏肉】	8	鶏ひき肉【鶏肉】	8	しょうが	0.2	★こいくちしょうゆ	4.8	
		デキストリン	15	鶏脂【鶏肉】	10			豚ひき肉【豚肉】	10	豚ひき肉【豚肉】	10	にんじん	10	鶏ひき肉【鶏肉】	8	鶏ひき肉【鶏肉】	8	しょうが	0.2	★こいくちしょうゆ	4.8	
		鶏脂【鶏肉】	10	鶏脂【鶏肉】	10			豚ひき肉【豚肉】	10	豚ひき肉【豚肉】	10	にんじん	10	鶏ひき肉【鶏肉】	8	鶏ひき肉【鶏肉】	8	しょうが	0.2	★こいくちしょうゆ	4.8	
		オニオンエキスパウダー	15	鶏脂【鶏肉】	10			豚ひき肉【豚肉】	10	豚ひき肉【豚肉】	10	にんじん	10	鶏ひき肉【鶏肉】	8	鶏ひき肉【鶏肉】	8	しょうが	0.2	★こいくちしょうゆ	4.8	
		粉末油脂	15	鶏脂【鶏肉】	10			豚ひき肉【豚肉】	10	豚ひき肉【豚肉】	10	にんじん	10	鶏ひき肉【鶏肉】	8	鶏ひき肉【鶏肉】	8	しょうが	0.2	★こいくちしょうゆ	4.8	
		キャベツエキスパウダー	15	鶏脂【鶏肉】	10			豚ひき肉【豚肉】	10	豚ひき肉【豚肉】	10	にんじん	10	鶏ひき肉【鶏肉】	8	鶏ひき肉【鶏肉】	8	しょうが	0.2	★こいくちしょうゆ	4.8	
		こし	15	鶏脂【鶏肉】	10			豚ひき肉【豚肉】	10	豚ひき肉【豚肉】	10	にんじん	10	鶏ひき肉【鶏肉】	8	鶏ひき肉【鶏肉】	8	しょうが	0.2	★こいくちしょうゆ	4.8	
		にんじんエキスパウダー	15	鶏脂【鶏肉】	10			豚ひき肉【豚肉】	10	豚ひき肉【豚肉】	10	にんじん	10	鶏ひき肉【鶏肉】	8	鶏ひき肉【鶏肉】	8	しょうが	0.2	★こいくちしょうゆ	4.8	
		発酵酵母エキスパウダー	15	鶏脂【鶏肉】	10			豚ひき肉【豚肉】	10	豚ひき肉【豚肉】	10	にんじん	10	鶏ひき肉【鶏肉】	8	鶏ひき肉【鶏肉】	8	しょうが	0.2	★こいくちしょうゆ	4.8	
		調味料	15	鶏脂【鶏肉】	10			豚ひき肉【豚肉】	10	豚ひき肉【豚肉】	10	にんじん	10	鶏ひき肉【鶏肉】	8	鶏ひき肉【鶏肉】	8	しょうが	0.2	★こいくちしょうゆ	4.8	
		pH調整剤	15	鶏脂【鶏肉】	10			豚ひき肉【豚肉】	10	豚ひき肉【豚肉】	10	にんじん	10	鶏ひき肉【鶏肉】	8	鶏ひき肉【鶏肉】	8	しょうが	0.2	★こいくちしょうゆ	4.8	
		★うすくちしょうゆ	1.2	鶏脂【鶏肉】	10			豚ひき肉【豚肉】	10	豚ひき肉【豚肉】	10	にんじん	10	鶏ひき肉【鶏肉】	8	鶏ひき肉【鶏肉】	8	しょうが	0.2	★こいくちしょうゆ	4.8	
		鶏がらスープの素	1.2	鶏脂【鶏肉】	10			豚ひき肉【豚肉】	10	豚ひき肉【豚肉】	10	にんじん	10	鶏ひき肉【鶏肉】	8	鶏ひき肉【鶏肉】	8	しょうが	0.2	★こいくちしょうゆ		

18日(月)		19日(火)		20日(水)		21日(木)		22日(金)		25日(月)		26日(火)		27日(水)		28日(木)		29日(金)			
麦ごはん		小型黒砂糖コッパン		麦ごはん		はくはん		麦ごはん		中華麺		麦ごはん		麦ごはん		麦ごはん		キムチごはん			
★強化米入り精白米 ★米粒麦	80 4	★小型黒砂糖コッパン 【小麦、乳】	1食 42	★強化米入り精白米 ★米粒麦	80 4	★強化米入り精白米 ★米粒麦	80 4	★強化米入り精白米 ★米粒麦	80 4	★一食用中華麺【小麦】(小中)	1食 160	★強化米入り精白米 ★米粒麦	80 4	★強化米入り精白米 ★米粒麦	80 4	★強化米入り精白米 ★米粒麦	80 4	★強化米入り精白米 ★米粒麦	80 4		
さんまのおかか煮 さんま しょうゆ【小麦、大豆】 砂糖 みりん かつお節 昆布エキス 増粘剤	1食 30	きなこ揚げパン	1食 42	鮭切り身【さけ】 ★酒 ★食塩 ★白こししょうゆ 米油 たまねぎ 上白糖 ★こいくちしょうゆ ★本みりん ★米粒麦 ★白こししょうゆ ★米酢 ★こいくちしょうゆ ★米酢	1切 50 1 0.2 0.1 5 3 3 1.8 1.2 0.5	ポークしゅうまい 豚肉【豚肉】 たまねぎ パン粉【小麦】 でん粉 しょうがペースト 砂糖 食塩 酵母エキス ポークエキス【豚肉】 香辛料 小麦粉【小麦】 還元水あめ	2個 36 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	さば切り身【さば】 ★酒 しょうが ★こいくちしょうゆ じゃがいもでん粉 ★大豆白紋油	1切 50 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	★冷凍中華麺【小麦】(保)	2個 230	秋の栗りコロッケ さつまいも じゃがいも エリンギ 砂糖 しょうゆ【小麦、大豆】 食用バーム油 小麦粉【小麦】 米粉 ★大豆白紋油	1個 50 1 1 1 1 1 1 1 1 1	あじ切り身 ★酒 しょうが ★塩こうじ ★本みりん ★こいくちしょうゆ	1切 50 1 1 1 1 1 1 1 1 1	五目厚焼き玉子 鶏卵【卵】 砂糖 ひじき 穀物酢 でん粉 ほうろけんそう にんじん しいたけ しょうゆ【小麦、大豆】 発酵調味料 グリンピース 食塩 たまねぎ油	1個 50 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	★強化米入り精白米 ★ごま油 豚ばら肉【豚肉】 しょうが ★こいくちしょうゆ 上白糖 にんじん はくさいキムチ 白菜 トマトピューレ 塩 アミノ酸液【大豆】 にんにく 唐辛子 たん白加水分解物【大豆】 ソルビット 酸味料 調味料 酒精 増粘多糖類 ステビア ★こいくちしょうゆ ★食塩	70 0.5 20 1 1.5 0.5 10 15 15 1 0.15 3.5 1 1	ローズハム 豚ロース肉【豚肉】 食塩 砂糖 香辛料 たまねぎ 緑豆はるさめ もやし チンゲンサイ トマピューレ ★中華だし ★食塩 ★こいくちしょうゆ ★酒	8 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
さんま(ひと塩付) さんま 食塩	1食 40	きなこ揚げパン	1食 42	きな粉【大豆】 上白糖 ★食塩 ★大豆白紋油	1食 42	ポークしゅうまい 豚肉【豚肉】 たまねぎ パン粉【小麦】 でん粉 しょうがペースト 砂糖 食塩 酵母エキス ポークエキス【豚肉】 香辛料 小麦粉【小麦】 還元水あめ	2個 36 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	さば切り身【さば】 ★酒 しょうが ★こいくちしょうゆ じゃがいもでん粉 ★大豆白紋油	1切 50 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	★冷凍中華麺【小麦】(保)	2個 230	秋の栗りコロッケ さつまいも じゃがいも エリンギ 砂糖 しょうゆ【小麦、大豆】 食用バーム油 小麦粉【小麦】 米粉 ★大豆白紋油	1個 50 1 1 1 1 1 1 1 1 1	あじ切り身 ★酒 しょうが ★塩こうじ ★本みりん ★こいくちしょうゆ	1切 50 1 1 1 1 1 1 1 1 1	五目厚焼き玉子 鶏卵【卵】 砂糖 ひじき 穀物酢 でん粉 ほうろけんそう にんじん しいたけ しょうゆ【小麦、大豆】 発酵調味料 グリンピース 食塩 たまねぎ油	1個 50 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	★強化米入り精白米 ★ごま油 豚ばら肉【豚肉】 しょうが ★こいくちしょうゆ 上白糖 にんじん はくさいキムチ 白菜 トマトピューレ 塩 アミノ酸液【大豆】 にんにく 唐辛子 たん白加水分解物【大豆】 ソルビット 酸味料 調味料 酒精 増粘多糖類 ステビア ★こいくちしょうゆ ★食塩	70 0.5 20 1 1.5 0.5 10 15 15 1 0.15 3.5 1 1	ローズハム 豚ロース肉【豚肉】 食塩 砂糖 香辛料 たまねぎ 緑豆はるさめ もやし チンゲンサイ トマピューレ ★中華だし ★食塩 ★こいくちしょうゆ ★酒	8 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
さんま(ひと塩付) さんま 食塩	1食 40	きなこ揚げパン	1食 42	きな粉【大豆】 上白糖 ★食塩 ★大豆白紋油	1食 42	ポークしゅうまい 豚肉【豚肉】 たまねぎ パン粉【小麦】 でん粉 しょうがペースト 砂糖 食塩 酵母エキス ポークエキス【豚肉】 香辛料 小麦粉【小麦】 還元水あめ	2個 36 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	さば切り身【さば】 ★酒 しょうが ★こいくちしょうゆ じゃがいもでん粉 ★大豆白紋油	1切 50 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	★冷凍中華麺【小麦】(保)	2個 230	秋の栗りコロッケ さつまいも じゃがいも エリンギ 砂糖 しょうゆ【小麦、大豆】 食用バーム油 小麦粉【小麦】 米粉 ★大豆白紋油	1個 50 1 1 1 1 1 1 1 1 1	あじ切り身 ★酒 しょうが ★塩こうじ ★本みりん ★こいくちしょうゆ	1切 50 1 1 1 1 1 1 1 1 1	五目厚焼き玉子 鶏卵【卵】 砂糖 ひじき 穀物酢 でん粉 ほうろけんそう にんじん しいたけ しょうゆ【小麦、大豆】 発酵調味料 グリンピース 食塩 たまねぎ油	1個 50 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	★強化米入り精白米 ★ごま油 豚ばら肉【豚肉】 しょうが ★こいくちしょうゆ 上白糖 にんじん はくさいキムチ 白菜 トマトピューレ 塩 アミノ酸液【大豆】 にんにく 唐辛子 たん白加水分解物【大豆】 ソルビット 酸味料 調味料 酒精 増粘多糖類 ステビア ★こいくちしょうゆ ★食塩	70 0.5 20 1 1.5 0.5 10 15 15 1 0.15 3.5 1 1	ローズハム 豚ロース肉【豚肉】 食塩 砂糖 香辛料 たまねぎ 緑豆はるさめ もやし チンゲンサイ トマピューレ ★中華だし ★食塩 ★こいくちしょうゆ ★酒	8 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
さんま(ひと塩付) さんま 食塩	1食 40	きなこ揚げパン	1食 42	きな粉【大豆】 上白糖 ★食塩 ★大豆白紋油	1食 42	ポークしゅうまい 豚肉【豚肉】 たまねぎ パン粉【小麦】 でん粉 しょうがペースト 砂糖 食塩 酵母エキス ポークエキス【豚肉】 香辛料 小麦粉【小麦】 還元水あめ	2個 36 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	さば切り身【さば】 ★酒 しょうが ★こいくちしょうゆ じゃがいもでん粉 ★大豆白紋油	1切 50 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	★冷凍中華麺【小麦】(保)	2個 230	秋の栗りコロッケ さつまいも じゃがいも エリンギ 砂糖 しょうゆ【小麦、大豆】 食用バーム油 小麦粉【小麦】 米粉 ★大豆白紋油	1個 50 1 1 1 1 1 1 1 1 1	あじ切り身 ★酒 しょうが ★塩こうじ ★本みりん ★こいくちしょうゆ	1切 50 1 1 1 1 1 1 1 1 1	五目厚焼き玉子 鶏卵【卵】 砂糖 ひじき 穀物酢 でん粉 ほうろけんそう にんじん しいたけ しょうゆ【小麦、大豆】 発酵調味料 グリンピース 食塩 たまねぎ油	1個 50 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	★強化米入り精白米 ★ごま油 豚ばら肉【豚肉】 しょうが ★こいくちしょうゆ 上白糖 にんじん はくさいキムチ 白菜 トマトピューレ 塩 アミノ酸液【大豆】 にんにく 唐辛子 たん白加水分解物【大豆】 ソルビット 酸味料 調味料 酒精 増粘多糖類 ステビア ★こいくちしょうゆ ★食塩	70 0.5 20 1 1.5 0.5 10 15 15 1 0.15 3.5 1 1	ローズハム 豚ロース肉【豚肉】 食塩 砂糖 香辛料 たまねぎ 緑豆はるさめ もやし チンゲンサイ トマピューレ ★中華だし ★食塩 ★こいくちしょうゆ ★酒	8 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1

※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（えび、かに、くろみ、小麦、そば、卵・乳、落花生）、準特定原材料20品目（アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいち、りんご、ゼラチン）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。