令和8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

月	火	水	木	金
2 牛乳 鶏肉の照り焼き キャベツと白菜の煮びたし 麦ごはん じゃがいものみそ汁 エ 599 kcal 塩 2.4 g未満	**3** エ・・・エネルギー、塩・・・塩分 <基準値> エ 650 kcal 塩 2 g	**4** 牛乳 ほきの香味揚げ もやしのごま和え 麦ごはん 五目野菜汁 エ 591 kcal 塩 2 g	**5** 牛乳 ポークしゅうまい（保小2、中3） フルーツの青りんごゼリーよせ ☆はくはん 豆腐の中華煮 エ 660 kcal 塩 1.7 g	**6** カミカミ王子 牛乳 いかのねぎ塩焼き れんこん入りきんぴら 麦ごはん ☆りんご 呉汁 エ 626 kcal 塩 1.9 g
9 牛乳 フライポテト（保） フライビーンズ（小中） たくあん和え ☆ソフトめん 肉みそソース エ 721 kcal 塩 2.3 g	**10** 牛乳 鶏肉のハニーマスタード焼き シャキシャキサラダ ☆食パン いちごジャム ABCスープ エ 597 kcal 塩 2.5 g	**11** ～味の旅～ 熊本県 牛乳 れんこんのはさみ揚げ キャベツのおかか和え 麦ごはん のっぺい汁 エ 604 kcal 塩 1.6 g	**12** 牛乳 焼きウインナー（保小1、中2） 海藻サラダ 麦ごはん 秋野菜カレー エ 680 kcal 塩 2.9 g	**13** 牛乳 さばの香味焼き キャベツの甘酢和え 五目ごはん さつまいもの白みそ汁 エ 680 kcal 塩 2.9 g
16 牛乳 ししゃものお茶揚げ（保1、小中2） 肉じゃが 麦ごはん 紅葉汁 エ 624 kcal 塩 1.6 g	**17** 牛乳 ほうれん草入りオムレツ 大根サラダ ☆米粉入り食パン チキンビーンズ エ 584 kcal 塩 2.6 g	**18** 牛乳 厚揚げの甘酒みそかけ おひたし 麦ごはん ☆ヨーグルト おろし汁 エ 605 kcal 塩 1.8 g	**19** 食育の日 牛乳 さわらのもみじ焼き こんにゃくのおかか煮 ☆はくはん もずく汁 エ 630 kcal 塩 2 g	**20** 和食の日 牛乳 豚肉の生姜焼き 切干大根のごまよごし 麦ごはん ☆富有柿（ふゆうがき）（大野町産） 玉ねぎの地みそ汁 エ 637 kcal 塩 2.3 g
23 勤労感謝の日 【今月の食育の日】・・・19日（木） 「こんにゃくのおかか煮」は、池田町で作られた「こんにゃく」がたくさん入った煮物です。ピーマンが入っていますが、「おかか煮のピーマンなら食べられるよ」という児童生徒が多い料理です。	**24** 牛乳 ハンバーグのケチャップソースかけ ごぼうサラダ ☆黒砂糖食パン さつまいものシチュー エ 677 kcal 塩 3.1 g	**25** せんいちゃん 牛乳 さんまのみぞれ煮（保、小） さんまの塩焼き（中） がんもどきの磯煮 麦たっぷりごはん 豚汁 エ 647 kcal 塩 2.5 g	**26** 牛乳 ふんわり焼き 塩こうじ入り豚丼の具 麦ごはん ふのすまし汁 エ 618 kcal 塩 2.3 g	**27** 揖東中リクエスト給食 牛乳 池田のさつまいもコロッケ ほうれん草のごま和え わかめごはん ☆みかんゼリー かぼちゃの合わせみそ汁 エ 669 kcal 塩 2.7 g
30 牛乳 大学芋 三色ナムル ☆中華麺 塩ラーメンのスープ エ 609 kcal 塩 2.7 g				

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】 ＊天候などにより、使用できない場合もあります。

・米 ・牛乳 ・豆腐 ・米粉 ・大根 ・もやし ・ほうれん草 ・小松菜 ・大根
・チンゲン菜・大豆（池田町、大野町） ・こんにゃく（池田町） ・お茶（池田町）
・豆みそ（池田町） ・米みそ（池田町） ・キャベツ（池田町他）
・さつまいも（池田町他） ・大根（池田町他） ・富有柿（大野町）
・塩こうじ（大野町） ・はちみつ（大野町） ・甘酒（大野町）

ちゃちゃまる

ローズちゃん
パーシーちゃん

※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。
※20日に使用する富有柿（大野町産）、27日に使用する 池田のさつまいもコロッケは、「学校給食県産農産物促進支援事業」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。

おいしく食べるために、健康な歯を保とう！

11月8日は「いい歯の日」です。どんなにおいしい食事でも、歯が健康でないとよくかんで味わうことができず、おいしさが半減してしまいます。また、歯の健康は全身の健康にも深く関わっています。むし歯がある場合は早めに治療し、健康な歯を保てるよう、毎日の食べ方にも気をつけましょう。

健康な歯を保つためのポイント

 食事は、よくかんで食べましょう	 いろいろな食品をバランスよく食べましょう	 だらだら食べたり飲んだりするのはやめましょう	 食べた後は歯みがきをしましょう

今月は・・・「だいこん」を使ったレシピの紹介！
～おろし汁～

一人当たりの野菜の量
55g／350g

＜材料（約４人分）＞

だし汁	４００ml
鶏肉	６０g
にんじん	４０g
だいこん	８０g
はくさい	６０g
しめじ	３０g
小松菜	４０g
しょうゆ	大さじ１
塩	少々

＜作り方＞

①にんじんはいちょう切り、はくさいは短冊切り、小松菜は１．５cm幅くらいの長さに切る。しめじは石づきを取り、小房に分ける。
②だいこんをすりおろす。
③鶏肉を一口大に切る。
④鍋にだし汁、①のにんじん、だいこん、③の鶏肉を入れて中火で煮る。沸騰したらアクをとり弱火にして、野菜が柔らかくなるまで煮る。
⑤はくさい、しめじを入れてさらに煮る。はくさいが煮えたら、しょうゆ、塩、①の小松菜を入れる。
⑥小松菜がしんなりしたら、②のだいこんおろしを汁ごと入れる。
⑦鍋の周りが軽くわいたら、味見をし、薄ければ調味料を足して完成。

～揖東中学校3年生のみなさんに聞きました～

Q.小中学校での学校給食の思い出を教えてください。

・カレーやキムチごはん、海藻サラダ、揚げパンなど、給食でしか味わえない給食の味が好きでした。
・苦手な野菜が入っていても、給食の野菜は食べられました。毎日の給食もとてもおいしかったです。私もあんな料理を作れるようになりたいと思いました。
・コロナの影響で学校が休みになったり、学校が再開しても、前みたいにおしゃべりをして食べることができなくてさみしかった。でも、徐々にグループで食べることができるようになり給食の時間が楽しくなりました。小学校最後の日には、たくさんの先生とクラス全員で給食を食べたことが一番の思い出です。

揖東中学校のリクエスト献立は、27日（金）です。楽しみにしていてください。

令和8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

料理名及び一人当たりの純使用量g（小学校中学年）

日曜	2日（月）	
主食	麦ごはん	
	★強化米入り精白米	80
	★米粒麦	4
鶏肉の照り焼き	鶏もも肉【鶏肉】	1個 50
	しょうが	0.2
	★酒	1
	★こいくちしょうゆ	2.5
	★本みりん	2
キャベツと白菜の煮びたし	はくさい	25
	キャベツ	20
	にんじん	7
	ちくわ	10
	いとよりすり身	
	発酵調味料	
	上白糖	
	食塩	
	加工デンプン	
	★和風だし	0.4
	★こいくちしょうゆ	2.5
	★本みりん	1.2
じゃがいものみそ汁	★かつお節イワシ節混合だし	2
	たまねぎ	15
	えのきたけ	5
	じゃがいも	30
	★豆みそ【大豆】	3.8
	★白こうじみそ【大豆】	4.8
	★カット乾燥わかめ	0.3
	ねぎ	5

日曜	4日（水）	
主食	麦ごはん	
	★強化米入り精白米	80
	★米粒麦	4
ほきの香味揚げ	ほき切り身	1切 50
	★すりおろしにんにく	0.5
	しょうが	1
	★酒	2
	★こいくちしょうゆ	3
	★本みりん	0.5
	じゃがいもでん粉	5
	米粉	3
	★大豆白絞油	4
もやしのごま和え	もやし	30
	こまつな	10
	にんじん	8
	ホールコーン	5
	★こいくちしょうゆ	2
	★本みりん	0.5
	すりごま【ごま】	1
	黒いりごま【ごま】	0.5
五目野菜汁	★むろあじかつお昆布だし	3
	たまねぎ	15
	だいこん	15
	にんじん	10
	ぶなしめじ	5
	★糸かまぼこ	6
	★油揚げ【大豆】	3
	ねぎ	3
	★うすくちしょうゆ	3.6
	★食塩	0.2

日曜	5日（木）	
主食	はくはん	
	★強化米入り精白米	80
ポークしゅうまい	ポークしゅうまい	2個 36
	たまねぎ	
	豚肉【豚肉】	
	鶏肉【鶏肉】	
	粒状大豆たん白【大豆】	
	小麦粉【小麦】	
	でん粉	
	砂糖	
	食塩	
	たん白加水分解物【大豆、小麦】	
	こしょう	
	グルテン【小麦】	
フルーツの青りんごゼリーよせ	みかんシロップ漬け	10
	黄桃シロップ漬け【もも】	25
	パインシロップ漬け	25
	青りんごブロックゼリー	25
	ぶどう糖果糖液糖	
	りんご濃縮果汁【りんご】	
	ゲル化剤	
	酸味料	
	香料	
	着色料	
豆腐の中華煮	★米油	0.4
	しょうが	0.5
	豚もも肉【豚肉】	20
	★酒	2
	★食塩	0.1
	★白こしょう	0.01
	干ししいたけ	0.5
	たまねぎ	25
	にんじん	10
	キャベツ	25
	ねぎ	2
	上白糖	1.4
	★中華だし	1.4
	★こいくちしょうゆ	4.8
	★木綿豆腐【大豆】	65
	じゃがいもでん粉	2
	★ごま油	0.3

日曜	6日（金）	
主食	麦ごはん	
	★強化米入り精白米	80
	★米粒麦	4
いかのねぎ塩焼き	いか切り身【いか】	1切 50
	しょうが	0.3
	★すりおろしにんにく	0.2
	ねぎ	2
	★白しょうゆ	2.5
	★酒	2
	★白こしょう	0.02
	上白糖	0.5
	★ごま油	0.3
れんこん入りきんぴら	★ごま油	0.3
	豚肩肉【豚肉】	8
	ごぼう	15
	★こんにゃく	10
	にんじん	5
	れんこん	10
	上白糖	1.4
	★酒	1
	★本みりん	1
	★和風だし	0.3
	★こいくちしょうゆ	2.5
	さやいんげん	5
呉汁	★かつお節イワシ節混合だし	2
	えのきたけ	8
	冷凍ミニ絹厚揚げ	15
	豆乳【大豆】	
	異性化液糖	
	デキストリン	
	食塩	
	植物油【大豆】	
	加工でん粉	
	豆腐用凝固剤	
	酵素	
	にんじん	5
	だいこん	25
	★蒸し大豆【大豆】	8
	★白こうじみそ【大豆】	8.6
	ねぎ	5
りんご	りんご【りんご】	1切 40

日曜	9日（月）	
主食	ソフト麺	
	★ソフト麺【小麦】（小中）	1食 180
	★冷凍スパゲッティ【小麦】（保）	100
フライポテト（保）	じゃがいも	40
	米粉	4
	★大豆白絞油	3.2
	★食塩	0.12
	あおのり	0.16
フライビーンズ（小中）	★蒸し大豆【大豆】	25
	蒸し黒豆【大豆】	25
	米粉	4
	★大豆白絞油	3
	あおのり	0.2
	★食塩	0.15
たくあん和え	キャベツ	35
	にんじん	5
	せん切りたくあん	8
	だいこん	
	砂糖	
	果糖ぶどう糖液糖	
	塩	
	しょうゆ【小麦、大豆】	
	醸造酢	
	酵母エキス	
	酸味料	
	★白しょうゆ	1
肉みそソース	★米油	0.2
	しょうが	0.5
	豚ひき肉【豚肉】	10
	鶏ひき肉【鶏肉】	10
	たまねぎ	42
	にんじん	12
	干ししいたけ	0.5
	たけのこ	10
	★冷凍大麦	5
	★和風だし	0.55
	中ざら糖	6
	★豆みそ【大豆】	14
	★本みりん	1.1
	★酒	2
	★こいくちしょうゆ	1.3
	じゃがいもでん粉	3.5

日曜	10日（火）	
主食	食パン	
	★食パン【小麦、乳】	1食 77
いちごジャム	いちごジャム	1個 15
	糖類	
	いちご	
	ゲル化剤	
	酸味料	
鶏肉のハニーマスタード焼き	鶏もも肉【鶏肉】	1個 50
	★白ワイン	1
	★はちみつ	4
	粒入りマスタード	2
	醸造酢【りんご】	
	からし	
	植物油脂	
	食塩	
	ぶどう発酵調味料	
	ソテーオニオン【大豆】	
	ポークエキスパウダー【小麦、大豆、豚肉】	
	香辛料	
	にんにく	
	調味料	
	香辛料抽出物	
	★こいくちしょうゆ	2.5
シャキシャキサラダ	じゃがいも	30
	きゅうり	15
	ホールコーン	5
	上白糖	1.6
	★米酢	1.6
	★白しょうゆ	1.1
	★米油	1.2
	★白こしょう	0.01
ABCスープ	★米油	0.3
	ベーコン	8
	豚かた肉	
	食塩	
	砂糖	
	香辛料	
	★白ワイン	0.5
	たまねぎ	20
	にんじん	5
	キャベツ	20
	★スープストック【大豆、豚肉、鶏肉】	1.5
	★食塩	0.12
	★白こしょう	0.01
	アルファベットマカロニ【小麦】	3

日曜	11日（水）	
主食	麦ごはん	
	★強化米入り精白米	80
	★米粒麦	4
れんこんのはさみ揚げ	れんこんのはさみ揚げ	1個 50
	鶏肉【鶏肉】	
	れんこん	
	たまねぎ	
	醸造調味料	
	顆粒状大豆たん白【大豆】	
	しいたけ	
	食塩	
	パン粉【小麦】	
	馬鈴薯でん粉	
	小麦粉【小麦】	
	とうもろこしでん粉	
	粉末状大豆たん白【大豆】	
	なたね油	
	★大豆白絞油	4
キャベツのおかか和え	キャベツ	25
	にんじん	5
	もやし	25
	★こいくちしょうゆ	2
	★本みりん	0.5
	★かつお節	0.5
のっぺい汁	★むろあじかつお昆布だし	3
	鶏もも肉【鶏肉】	10
	だいこん	20
	にんじん	5
	★こんにゃく	8
	★油揚げ【大豆】	3
	さといも	20
	昆布	0.3
	★食塩	0.25
	★うすくちしょうゆ	3
	じゃがいもでん粉	1.2
	ねぎ	5

日曜	12日（木）	
主食	麦ごはん	
	★強化米入り精白米	80
	★米粒麦	4
焼きウインナー	ウインナー	1本 20
	豚肉【豚肉】	
	食塩	
	砂糖	
	香辛料	
	パン酵母	
海藻サラダ	★海藻ミックス	1.5
	キャベツ	10
	きゅうり	5
	ホールコーン	5
	★青じそドレッシング【大豆】	6.5
秋野菜カレー	★米油	0.5
	★すりおろしにんにく	0.3
	しょうが	0.2
	鶏もも肉【鶏肉】	10
	鶏むね肉【鶏肉】	10
	たまねぎ	40
	★食塩	0.05
	★白こしょう	0.01
	★カレー粉	0.01
	★カレーアロマ	0.03
	にんじん	8
	さつまいも	30
	ぶなしめじ	5
	エリンギ	5
	★スープストック【大豆、豚肉、鶏肉】	0.5
	★トマトケチャップ	2.2
	★ウスターソース	2.2
	★カレールウ【小麦、大豆】	16
	★りんごピューレ【りんご】	5
	★牛乳【乳】	10

日曜	13日（金）	
主食	五目ごはん	
五目ごはん	★強化米入り精白米	70
	★米油	0.3
	鶏もも肉【鶏肉】	10
	★酒	1
	干ししいたけ	0.5
	にんじん	12
	ごぼう	15
	★油揚げ【大豆】	3
	中ざら糖	2.4
	★和風だし	0.3
	★こいくちしょうゆ	4.8
	★本みりん	1
さばの香味焼き	さば切り身【さば】	1切 50
	★酒	1
	しょうが	0.5
	★すりおろしにんにく	0.5
	ねぎ	2
	★こいくちしょうゆ	4
	★ごま油	0.8
キャベツの甘酢和え	キャベツ	30
	もやし	25
	上白糖	2
	★こいくちしょうゆ	2
	★米酢	2
	★ごま油	0.4
さつまいもの白みそ汁	★かつお節イワシ節混合だし	2
	たまねぎ	10
	だいこん	10
	さつまいも	30
	★白こうじみそ【大豆】	8.6
	★カット乾燥わかめ	0.3
	ねぎ	5

日曜	16日（月）	
主食	麦ごはん	
	★強化米入り精白米	80
	★米粒麦	4
ししゃものお茶揚げ	からふとししゃも【魚卵】	2尾 18
	米粉	7
	★抹茶	0.1
	★せん茶(食べるお茶)	0.1
	★大豆白絞油	4
肉じゃが	★米油	0.5
	鶏ひき肉【鶏肉】	10
	★酒	1
	たまねぎ	25
	にんじん	10
	じゃがいも	40
	★糸こんにゃく	10
	中ざら糖	2
	★和風だし	0.3
	★こいくちしょうゆ	3.5
	★本みりん	0.5
	むき枝豆【大豆】	3
紅葉汁	★むろあじかつお昆布だし	3
	たまねぎ	15
	にんじん	10
	干ししいたけ	0.5
	★木綿豆腐【大豆】	15
	いちょう・もみじ型かまぼこ	10
	スケソウタラ	
	加工澱粉	
	馬鈴薯澱粉	
	砂糖	
	発酵調調味料	
	食塩	
	着色料	
	加工油脂	
	★食塩	0.1
	★うすくちしょうゆ	3.5
	ねぎ	5

日曜	17日（火）	
主食	米粉入り食パン	
	★米粉入り食パン【小麦、乳】	1食 77
ほうれん草入りオムレツ	ほうれん草入りオムレツ	1個 50
	鶏卵【卵】	
	ほうれん草	
	砂糖	
	植物油脂【大豆】	
	食塩	
	醸造酢	
	黒こしょう	
	加工デンプン	
	調味料	
大根サラダ	だいこん	40
	にんじん	5
	こまつな	10
	上白糖	0.5
	★こいくちしょうゆ	1.5
	★本みりん	0.5
	★米酢	1.5
	★ごま油	0.4
	★かつお節	0.3
チキンビーンズ	★米油	0.5
	鶏もも肉【鶏肉】	15
	★赤ワイン	1
	たまねぎ	35
	★食塩	0.1
	★白こしょう	0.01
	にんじん	15
	じゃがいも	30
	★蒸し大豆【大豆】	25
	★水煮ダイストマト	10
	★トマトピューレ	6
	★トマトケチャップ	6
	★ウスターソース	2
	上白糖	1.5
	★コンソメ有塩【鶏肉、豚肉】	0.5
	★こいくちしょうゆ	1
	米粉	1.1

日曜	18日（水）	
主食	麦ごはん	
	★強化米入り精白米	80
	★米粒麦	4
厚揚げの甘酒みそかけ	冷凍絹厚揚げ（保）	4個 40
	豆乳【大豆】	
	異性化液糖	
	デキストリン	
	食塩	
	植物油【大豆】	
	加工でん粉	
	豆腐用凝固剤	
	酵素	
	冷凍絹厚揚げ（小中）	1個 50
	豆乳【大豆】	
	でん粉	
	植物油脂	
	豆腐用凝固剤	
	★ごま油	0.1
	しょうが	0.15
	ひきわり大豆【大豆】	2
	★こいくちしょうゆ	0.3
	★池田町産豆みそ【大豆】	3.8
	★甘酒	7
	上白糖	0.6
	★本みりん	1
	じゃがいもでん粉	0.2
おひたし	チンゲン菜	20
	もやし	25
	にんじん	5
	★こいくちしょうゆ	2.2
	★本みりん	0.5
おろし汁	★むろあじかつお昆布だし	3
	鶏もも肉【鶏肉】	15
	にんじん	10
	だいこん	20
	はくさい	15
	ぶなしめじ	7
	こまつな	6
	★うすくちしょうゆ	3.5
	★食塩	0.1
ヨーグルト	ヨーグルト	1個 70
	砂糖・異性化液糖	
	加糖練乳【乳】	
	脱脂粉乳【乳】	
	イソマルトオリゴ糖シロップ	
	全粉乳【乳】	
	砂糖	
	リン酸一水素カルシウム	
	クリーム【乳】	
	増粘多糖類	
	乳たんぱく質濃縮物【乳】	
	寒天	
	香料	
	ピロリン酸鉄	

日曜	19日（木）	
主食	はくはん	
	★強化米入り精白米	80
さわらのもみじ焼き	さわら切り身	1切 50
	★酒	1
	★食塩	0.1
	★白こしょう	0.02
	にんじんペースト	5
	★ノンエッグマヨネーズ【大豆】	9
	ひきわり大豆【大豆】	2
こんにゃくのおかか煮	★米油	0.5
	豚もも肉【豚肉】	8
	ごぼう	10
	★こんにゃく	35
	★酒	1
	中ざら糖	1.2
	★和風だし	0.3
	★こいくちしょうゆ	2.5
	★本みりん	1
	ピーマン	5
	★かつお節	0.5
もずく汁	★むろあじかつお昆布だし	3
	たまねぎ	10
	★木綿豆腐【大豆】	15
	にんじん	5
	★糸かまぼこ	10
	冷凍もずく	15
	★食塩	0.25
	★酒	1
	★うすくちしょうゆ	3.5
	ねぎ	3

日曜	20日（金）	
主食	麦ごはん	
	★強化米入り精白米	80
	★米粒麦	4
豚肉の生姜焼き	豚肩ロース肉【豚肉】	1枚 50
	しょうが	1
	★酒	2
	★こいくちしょうゆ	4.5
	★本みりん	2.4
切干大根のごまよごし	★切干大根	4
	こまつな	12
	ホールコーン	8
	★こいくちしょうゆ	2.2
	★本みりん	1
	★和風だし	0.2
	黒いりごま【ごま】	0.5
	すりごま【ごま】	0.5
玉ねぎの地みそ汁	★煮干し	3
	★フレーク節	1
	たまねぎ	25
	じゃがいも	15
	★油揚げ【大豆】	3
	★池田町産米みそ【大豆】	6.6
	★池田町産豆みそ【大豆】	2
	★木綿豆腐【大豆】	18
	★カット乾燥わかめ	0.2
	ねぎ	3
富有柿	富有柿	1切 50

日曜	24日（火）	
主食	黒砂糖食パン	
	★黒砂糖食パン【小麦、乳】	1食 77
ハンバーグのケチャップソースかけ	ハンバーグ	1個 60
	鶏肉【鶏肉】	
	粒状植物性たん白【大豆】	
	たまねぎ	
	豚脂【豚肉】	
	乾燥マッシュポテト	
	砂糖	
	食塩	
	香辛料	
	調味エキス【大豆】	
	加工デンプン	
	リン酸塩（Na）	
	炭酸Ca	
	調味料	
	着色料	
	ピロリン酸鉄	
	★トマトケチャップ	8
	★ウスターソース	3
	★赤ワイン	0.6
	上白糖	0.8
	水	1
ごぼうサラダ	ごぼう	30
	にんじん	8
	きゅうり	7
	上白糖	1.5
	★米酢	1.6
	★うすくちしょうゆ	2.4
	★米油	1.2
さつまいものシチュー	★米油	0.5
	鶏もも肉【鶏肉】	15
	★白ワイン	1
	たまねぎ	25
	にんじん	10
	さつまいも	30
	ぶなしめじ	6
	★スープストック【大豆、豚肉、鶏肉】	1.1
	★食塩	0.1
	★白こしょう	0.02
	ホールコーン	8
	クリームコーン	6
	★ホワイトルウ【小麦、乳、豚肉】	7.5
	★牛乳【乳】	20
	豆乳【大豆】	10
	米粉	1

日曜	25日（水）	
主食	麦たっぷりごはん	
	★強化米入り精白米	76
	★米粒麦	8
さんまのみぞれ煮（保小）	さんまみぞれ煮	1尾 40
	さんま【魚卵】	
	だいこん	
	砂糖	
	しょうゆ【小麦、大豆】	
	でん粉	
	本みりん	
	食塩	
さんまの塩焼き（中）	さんま（ひと塩付）	1切 40
	さんま【魚卵】	
	食塩	
がんもどきの磯煮	がんもどき	25
	豆腐【大豆】	
	粉状大豆たん白【大豆】	
	なたね油	
	にんじん	
	でん粉	
	米粉	
	米ひじき	1.7
	にんじん	10
	★和風だし	0.6
	中ざら糖	2.5
	★酒	1
	★こいくちしょうゆ	3.5
	★本みりん	1.8
豚汁	★かつお節イワシ節混合だし	2
	豚もも肉【豚肉】	10
	だいこん	20
	たまねぎ	10
	さといも	20
	ごぼう	8
	★こんにゃく	10
	★豆みそ【大豆】	6
	★白こうじみそ【大豆】	2
	ねぎ	5

日曜	26日（木）	
主食	麦ごはん	
	★強化米入り精白米	80
	★米粒麦	4
ふんわり焼き	ふんわり揚げ	1個 50
	冷凍豆腐【大豆】	
	魚肉すり身	
	れんこん	
	ひじき	
	揚げ油	
	なたね油	
	粉末状大豆たん白【大豆】	
	モロヘイヤ	
	みりん	
	しょうゆ【大豆】	
	カツオブシエキス	
	コンブエキス	
	食塩	
	おろししょうが	
	加工デンプン	
塩こうじ入り豚丼の具	★米油	0.4
	豚もも肉【豚肉】	35
	★塩こうじ	4
	★すりおろしにんにく	0.5
	★酒	0.5
	たまねぎ	20
	もやし	20
	にんじん	8
	ねぎ	5
	★本みりん	0.8
	★うすくちしょうゆ	1.2
	★鶏がらスープの素【鶏肉】	0.7
	★食塩	0.1
	★白こしょう	0.01
	じゃがいもでん粉	1
ふのすまし汁	★むろあじかつお昆布だし	3
	白かまぼこ	10
	スケソウタラ	
	イトヨリダイ	
	馬鈴薯でんぷん	
	発酵調味料	
	砂糖	
	食塩	
	魚介エキス	
	調味料	
	食物繊維	
	デキストリン	
	貝Ca【大豆】	
	たまねぎ	15
	干ししいたけ	1
	だいこん	15
	★食塩	0.18
	★うすくちしょうゆ	3
	玉麩	2
	小麦粉【小麦】	
	小麦たんぱく【小麦】	
	酸化防止剤	

日曜	27日（金）	
主食	わかめごはん	
	★強化米入り精白米	80
	★米粒麦	4
	★炊き込みわかめの素乾燥	1.8
池田のさつまいもコロッケ	池田のさつま芋コロッケ	1個 50
	さつまいも	
	じゃがいも	
	砂糖	
	パン粉【小麦】	
	食塩	
	小麦粉【小麦】	
	米粉	
	★大豆白絞油	4
ほうれん草のごま和え	ほうれんそう	10
	もやし	35
	にんじん	5
	いりごま【ごま】	0.7
	すりごま【ごま】	0.7
	★こいくちしょうゆ	2
	★本みりん	0.5
かぼちゃの合わせみそ汁	★かつお節イワシ節混合だし	2
	たまねぎ	15
	えのきたけ	6
	かぼちゃ	25
	★木綿豆腐【大豆】	15
	★豆みそ【大豆】	3
	★白こうじみそ【大豆】	5.6
	ねぎ	3
みかんゼリー	みかんゼリー	1個 70
	砂糖	
	温州みかん果汁	
	果糖	
	増粘多糖類	
	酸味料	
	香料	
	ビタミンC	

日曜	30日（月）	
主食	中華麺	
	★一食用中華麺【小麦】（小中）	1食 160
	★冷凍中華麺【小麦】（保）	100
大学芋	さつまいも	50
	★大豆白絞油	4
	中ざら糖	4.5
	★こいくちしょうゆ	2.2
	★本みりん	1
三色ナムル	もやし	30
	にんじん	10
	こまつな	12
	上白糖	2
	★こいくちしょうゆ	2
	★米酢	1.5
	★ごま油	0.3
塩ラーメンのスープ	★米油	0.4
	しょうが	0.3
	★すりおろしにんにく	0.3
	豚もも肉【豚肉】	20
	★酒	1
	たまねぎ	15
	にんじん	7
	ホールコーン	8
	なると	7
	スケソウタラ	
	加工澱粉	
	馬鈴薯澱粉	
	砂糖	
	発酵調味料	
	食塩	
	加工油脂	
	着色料	
	キャベツ	25
	★鶏豚湯【豚肉、鶏肉】	3
	★中華だし	1.5
	★食塩	0.9
	★白こしょう	0.02
	ねぎ	3

※牛乳は毎日つきます。　※給食センターで使用するドレッシングは、野菜類やスパイスなどが沈殿していることがあります。
※★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9品目（えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生・カシューナッツ）＋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・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・やまいも・りんご・ゼラチン・ピスタチオ）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。

《アレルギー表示について》
★こいくちしょうゆ、★うすくちしょうゆ、★白しょうゆの【小麦、大豆】、
★大豆白絞油の【大豆】、★ごま油の【ごま】については毎回表示しません