

令和7年 1月 池田町大野町学校給食献立予定表



月	火	水	木	金
【今月の食育の日】・・17日(金) 池田町でとれた「ゆめごこち」というお米の登場です。もちっとした食感を味わって食べましょう。さばには、大野町柿振興会さんが作ってくださった柿ジャムを使った、柿ソースをかけました。 13 大人の日	7 【保育園のみ】 牛乳 ちくわの磯辺揚げ(保2) キャベツと豚肉のみそ炒め 麦ごはん 豆腐のすまし汁 エ 612 kcal 塩 2 g	8 カミカミ王子 牛乳 豚肉のあんからめ 切干大根のごまよごし 菜めし さといものみそ汁 エ 666 kcal 塩 2.8 g	9 牛乳 焼きウインナー(保小1、中2) 海藻の青じそドレッシング和え 麦ごはん 根菜カレー エ 664 kcal 塩 3 g	10 味の旅 ～新潟県～ 牛乳 さけの焼き漬け 五目豆 麦ごはん スキージ エ 633 kcal 塩 2.4 g
	14 牛乳 鶏肉のハーブ焼き シャキシャキサラダ ☆黒砂糖食パン 白菜とウインナーのスープ エ 612 kcal 塩 2.4 g	15 大野小6年生 リクエスト献立 牛乳 豆腐ハンバーグの梅はちみつソースかけ もやしとりのしょうゆ和え ☆ファイバーヨーグルト 麦ごはん ごぼうのみそ汁 エ 641 kcal 塩 2.4 g	16 牛乳 ポークしゅうまい(保小2、中3) 杏仁フルーツ ☆はくはん 豆腐の中華煮 エ 659 kcal 塩 1.6 g	17 食育の日 牛乳 揚げさばの柿ソースかけ こんにゃくのおかか煮 はくはん(ゆめごこち) 五目野菜汁 エ 657 kcal 塩 2.1 g
	20 牛乳 コンコンスナック(れんこん・ごぼう) ブロッコリーのサラダ ☆ソフト麺 カレーソース エ 698 kcal 塩 2.2 g	21 牛乳 ホキのガーリックマヨネーズ焼き ほうれん草のサラダ ☆米粉入り食パン ポークビーンズ エ 648 kcal 塩 3.2 g	22 和食の日 牛乳 焼きししゃも(保1、小中2) 根菜きんぴら 麦ごはん ぽかぽか豚汁 エ 610 kcal 塩 2.4 g	23 牛乳 厚揚げのおろしかけ ゆかり和え ☆お米のムース ひじきごはん かぶのすまし汁 エ 642 kcal 塩 2.9 g
ちやちやまる 1月24日～30日は、全国学校給食週間です！ 5日間、毎日様々なテーマの給食が登場します。全国学校給食週間を通して、学校給食の意義や役割などを皆さんに知ってもらい、学校給食についてあらためて考える機会にしたいと思います。 【池田町大野町を味わおう①】 今日は、池田町産のさといもを使ったコロッケです。そのほかにも、池田町と大野町でとれた大豆、キャベツなど、地元の食材をたくさん使って仕上げました。 ローズちゃん パーシーちゃん				
	27 牛乳 ザンギ 白菜の昆布和え 麦ごはん どさんこ汁 エ 661 kcal 塩 2.1 g	28 牛乳 くじらのノルウェー風 もやしのソテー ☆コッペパン クリームシチュー エ 657 kcal 塩 2.8 g	29 牛乳 五目厚焼き玉子 肉じゃが 麦ごはん 地みそのみそ汁 エ 618 kcal 塩 2.3 g	30 牛乳 さわらのしょうゆこうじ焼き キャベツの甘酢和え 麦ごはん みぞれ汁 エ 571 kcal 塩 2.2 g
	31 行事食 節分 牛乳 小さいわしのフライ(保小2、中3) 豚バラ大根 麦ごはん 大豆の変身汁 エ 708 kcal 塩 1.9 g	【北海道を味わおう】 大野町と北海道北見市が友好都市ということで、北海道にちなんで献立です。北海道では、鶏肉のから揚げのことを「ザンギ」と呼びます。普通のから揚げに比べて、少し味付けが濃いのが特徴です。 【昔の給食を味わおう】 昔の給食の再現メニューです。今ではほとんど食べることのないじら肉ですが、当時は安くて栄養価が高い食材であったことから、給食の定番メニューとしてよく食べられていました。 【中小学校リクエスト給食】 中小学校6年生が考えたリクエスト献立です。池田町、大野町の小学校6年生、中学校3年生の皆さんが考えたメニューを9月から毎月、献立に取り入れています。1月は池田小学校と中小学校です。 【池田町大野町を味わおう②】 今日は、大野町で作られた塩こうじや、池田町でとれただいこん、ねぎなどを使った献立です。地元の方たちが心を込めて作ってくださった食材を味わいましょう。 エ・・・エネルギー、塩・・・塩分 ＜基準値＞ エ 650kcal 塩 2g未満		

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 ・もやし ・厚揚げ ・干しいたけ ・こまつな ・梅とろり
・さといも(池田町他) ・だいこん(池田町他) ・キャベツ(池田町他) ・ねぎ(池田町他) ・白菜(池田町)
・こんにゃく(池田町) ・豆みそ(池田町) ・米みそ(池田町) ・ゆめごこち米(池田町)
・塩こうじ(大野町) ・柿ジャム(大野町) ・はちみつ(大野町) ・大豆(池田町・大野町)
*天候などにより、使用できない場合もあります

日本の学校給食は、明治22年、山形県鶴岡町(現:鶴岡市)の私立忠愛小学校で提供されたのが始まりとされています。その後、各地に広まったものの、戦争による食料不足で中断されていました。

戦後、子どもたちの栄養不足を改善するため、昭和21年にアメリカの支援団体「LARA(アジア救済公認団体)」から、給食用物資の寄贈を受けて、翌年1月から学校給食が再開されることになりました。昭和21年12月24日に、東京都内の小学校で給食用物資の贈呈式が行われたことから、この日を「学校給食感謝の日」としましたが、昭和25年度からは、冬季休業と重ならない1月24日～30日の期間を「全国学校給食週間」とすることが定められました。

学校給食の移り変わりを見てみよう！

明治22年	戦後(昭和20～30年代)	現在
私立忠愛小学校で提供されたとされる給食。	支援物資の脱脂粉乳や缶詰、小麦粉などを使った給食。	地域でとれる旬の食材を取り入れ、郷土料理や行事食、世界の料理など、食育の教材となる給食。

今年は巳(へび)年！



※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「ちやちやまる・ローズちゃん・パーシーちゃん」がついています。

旬の野菜を食べよう！

今月の野菜は・・・「だいこん」

だいこんは、汁物や煮物のほかにも、生で食べたり、漬物にしたり、切干大根にしたりするなど、色々な食べ方で味わうことができます。また、根の部分だけでなく、葉や皮の部分にも栄養がたっぷり含まれているので、丸ごと食べるのもおすすめです。

30日(木)メニュー『みぞれ汁』を作ってみよう！

＜材料(4人分)＞

にんじん 40g
だいこん 80g
ねぎ 12g
干しいたけ 2g
油揚げ 20g
かまぼこ 30g
水 4カップ
だしパック 12g
塩 0.6g
しょうゆ 16g

＜作り方＞

①干しいたけは水でもどし、薄くスライスする。(もどし汁は捨てずに取っておき、汁に加えてもよい。)
②にんじんは皮をむいて3mm幅のいちょう切り、だいこんは皮をむいてすりおろす。ねぎは3mm幅の小口切りにする。
③かまぼこは、食べやすい厚さ・大きさに切る。油揚げは短冊切りにし、熱湯をかけてさっと油抜きする。
④鍋に水、だしパックを入れてだしをとり、にんじんを加えて煮る。やわらかくなったら、すりおろしただいこん、干しいたけ、油揚げ、かまぼこを加える。
⑤塩、しょうゆで味をととのえ、同量の水で溶いた片栗粉を加えてとろみをつける。
⑥仕上げにねぎを加えて、完成。

一人当たりの野菜の量 33g/350g

令和7年 1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 主食	7日（火）	8日（水）	9日（木）	10日（金）	14日（火）	15日（水）	16日（木）	17日（金）	20日（月）	21日（火）
主食	麦ごはん	菜めし	麦ごはん	麦ごはん	黒砂糖食パン	麦ごはん	はくはん	はくはん(夢ごち)	ソフト麺	米粉入り食パン
ちくわの磯辺揚げ	★強化米入り精白米 ★米粒麦	★強化米入り精白米 ★米粒麦 ★菜めしの素	★強化米入り精白米 ★米粒麦 ウインナー 豚肉【豚肉】 しょうが 食塩 砂糖 香辛料 パン酵母	★強化米入り精白米 ★米粒麦 鮭切り身【さけ】	★黒砂糖食パン 【小麦、乳】	★強化米入り精白米 ★米粒麦 豆腐ハンバーグ たまねぎ 鶏肉【鶏肉】 豆腐【大豆】 豚脂【豚肉】 でん粉 乳たんぱく質濃縮物【乳】	★強化米入り精白米 ★米粒麦 ファイバーヨーグルト 「加糖練乳【乳】 脱脂粉乳【乳】 難消化性デキストリン 砂糖 イソマルトオリゴ糖シロップ 全粉乳【乳】 クリーム【乳】 寒天 増粘多糖類 香料 ビタミンC ピロリン酸鉄 グルコン酸亜鉛	★強化米入り精白米 池田町産精白米	★ソフト麺【小麦】(小中)	★米粉入り食パン 【小麦、乳】
	竹輪 「いとよりすり身 発酵調味料 上白糖 食塩 加工デンプン 薄力粉【小麦】 じゃがいもでん粉 あおのり【えび、かに】 ★大豆白絞油	豚肉【豚肉】 しょうが じゃがいもでん粉 ★ウスターソース 上白糖 ★こいくちしょうゆ じゃがいもでん粉 ★ごま油 ★中華だし 水	切干大根 きゅうり にんじん ★こいくちしょうゆ ★本みりん ★和風だし 黒いりごま【ごま】 すりごま【ごま】 根菜カレールー	さけの焼き揚げ ごぼう ★煮し大豆【大豆】 にんじん 竹輪 「いとよりすり身 発酵調味料 上白糖 食塩 加工デンプン ★酒 中ざら糖 砂糖 ★和風だし ★こいくちしょうゆ ★本みりん さやいんげん	鶏肉【鶏肉】 のり ハーフ焼き パン 焼 はちみつ みりん 酵母エキス 香辛料 加工デンプン セルロース 炭酸Ca ピロリン酸鉄 豆腐用凝固剤 梅とろり 梅ビューレ グラニュー糖 リキュール ビタミンC ★はちみつ ★こいくちしょうゆ ★酒 ★米酢 じゃがいもでん粉 水 もやし こまつな キャベツ ★こいくちしょうゆ ★本みりん 角きざみのり【えび、かに】	豆腐ハンバーグ たまねぎ 鶏肉【鶏肉】 豆腐【大豆】 豚脂【豚肉】 でん粉 乳たんぱく質濃縮物【乳】 寒天 増粘多糖類 香料 ビタミンC ピロリン酸鉄 グルコン酸亜鉛	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 柿ジャム 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	揚げ身【さば】 ★酒 ★食塩 ★白こしょう 米粉 ★大豆白絞油 ★柿ジャム ★こいくちしょうゆ レモン果汁 水 じゃがいもでん粉 こ 米油 豚肉【豚肉】 ごぼう ★ごんにやく ★酒 中ざら糖 ★和風だし ★こいくちしょうゆ ★本みりん ピーマン かつお節	コンコンコン れんこん ごぼう じゃがいもでん粉 米粉 ★大豆白絞油 ★食塩 ブロッコリー キャベツ 上白糖 ★米酢 ★うすくちしょうゆ 米油 豚肉【豚肉】 ごぼう ★ごんにやく ★酒 中ざら糖 ★和風だし ★こいくちしょうゆ ★本みりん ピーマン かつお節	ほきのガーリック ホキ切り身 ★食塩 ★白こしょう ★白ワイン ★ノンエッグマヨネーズ【大豆】 すりおろしにんにく パセリ粉
キャベツと豚肉のみそ炒め	米油 しょうが すりおろしにんにく 豚肩肉【豚肉】 ★酒 キャベツ ねぎ 上白糖 ★本みりん ★豆みそ【大豆】 ★こいくちしょうゆ じゃがいもでん粉 ピーマン ★ごま油	★こいくちしょうゆ じゃがいもでん粉 ★ごま油 ★中華だし 水	切干大根 きゅうり にんじん ★こいくちしょうゆ ★本みりん ★和風だし 黒いりごま【ごま】 すりごま【ごま】 根菜カレールー	さけの焼き揚げ ごぼう ★煮し大豆【大豆】 にんじん 竹輪 「いとよりすり身 発酵調味料 上白糖 食塩 加工デンプン ★酒 中ざら糖 砂糖 ★和風だし ★こいくちしょうゆ ★本みりん さやいんげん	鶏肉【鶏肉】 のり ハーフ焼き パン 焼 はちみつ みりん 酵母エキス 香辛料 加工デンプン セルロース 炭酸Ca ピロリン酸鉄 豆腐用凝固剤 梅とろり 梅ビューレ グラニュー糖 リキュール ビタミンC ★はちみつ ★こいくちしょうゆ ★酒 ★米酢 じゃがいもでん粉 水 もやし こまつな キャベツ ★こいくちしょうゆ ★本みりん 角きざみのり【えび、かに】	豆腐ハンバーグ たまねぎ 鶏肉【鶏肉】 豆腐【大豆】 豚脂【豚肉】 でん粉 乳たんぱく質濃縮物【乳】 寒天 増粘多糖類 香料 ビタミンC ピロリン酸鉄 グルコン酸亜鉛	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 柿ジャム 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	揚げ身【さば】 ★酒 ★食塩 ★白こしょう 米粉 ★大豆白絞油 ★柿ジャム ★こいくちしょうゆ レモン果汁 水 じゃがいもでん粉 こ 米油 豚肉【豚肉】 ごぼう ★ごんにやく ★酒 中ざら糖 ★和風だし ★こいくちしょうゆ ★本みりん ピーマン かつお節	コンコンコン れんこん ごぼう じゃがいもでん粉 米粉 ★大豆白絞油 ★食塩 ブロッコリー キャベツ 上白糖 ★米酢 ★うすくちしょうゆ 米油 豚肉【豚肉】 ごぼう ★ごんにやく ★酒 中ざら糖 ★和風だし ★こいくちしょうゆ ★本みりん ピーマン かつお節	ほきのガーリック ホキ切り身 ★食塩 ★白こしょう ★白ワイン ★ノンエッグマヨネーズ【大豆】 すりおろしにんにく パセリ粉
料理名及び一人当たりの純使用料(小・中学年)	大豆のすまし汁	さといものみそ汁	鶏むね肉【鶏肉】 たまねぎ ★食塩 ★白こしょう ★カレー粉 ★カレーアロマ にんじん ★つきこんにやく ★本絹豆腐【大豆】 ★白こじみそ【大豆】 ★カット乾燥わかめ ねぎ	さけの焼き揚げ ごぼう ★煮し大豆【大豆】 にんじん 竹輪 「いとよりすり身 発酵調味料 上白糖 食塩 加工デンプン ★酒 中ざら糖 砂糖 ★和風だし ★こいくちしょうゆ ★本みりん さやいんげん	鶏肉【鶏肉】 のり ハーフ焼き パン 焼 はちみつ みりん 酵母エキス 香辛料 加工デンプン セルロース 炭酸Ca ピロリン酸鉄 豆腐用凝固剤 梅とろり 梅ビューレ グラニュー糖 リキュール ビタミンC ★はちみつ ★こいくちしょうゆ ★酒 ★米酢 じゃがいもでん粉 水 もやし こまつな キャベツ ★こいくちしょうゆ ★本みりん 角きざみのり【えび、かに】	豆腐ハンバーグ たまねぎ 鶏肉【鶏肉】 豆腐【大豆】 豚脂【豚肉】 でん粉 乳たんぱく質濃縮物【乳】 寒天 増粘多糖類 香料 ビタミンC ピロリン酸鉄 グルコン酸亜鉛	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 柿ジャム 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	揚げ身【さば】 ★酒 ★食塩 ★白こしょう 米粉 ★大豆白絞油 ★柿ジャム ★こいくちしょうゆ レモン果汁 水 じゃがいもでん粉 こ 米油 豚肉【豚肉】 ごぼう ★ごんにやく ★酒 中ざら糖 ★和風だし ★こいくちしょうゆ ★本みりん ピーマン かつお節	コンコンコン れんこん ごぼう じゃがいもでん粉 米粉 ★大豆白絞油 ★食塩 ブロッコリー キャベツ 上白糖 ★米酢 ★うすくちしょうゆ 米油 豚肉【豚肉】 ごぼう ★ごんにやく ★酒 中ざら糖 ★和風だし ★こいくちしょうゆ ★本みりん ピーマン かつお節	ほきのガーリック ホキ切り身 ★食塩 ★白こしょう ★白ワイン ★ノンエッグマヨネーズ【大豆】 すりおろしにんにく パセリ粉
	大豆のすまし汁	さといものみそ汁	鶏むね肉【鶏肉】 たまねぎ ★食塩 ★白こしょう ★カレー粉 ★カレーアロマ にんじん ★つきこんにやく ★本絹豆腐【大豆】 ★白こじみそ【大豆】 ★カット乾燥わかめ ねぎ	さけの焼き揚げ ごぼう ★煮し大豆【大豆】 にんじん 竹輪 「いとよりすり身 発酵調味料 上白糖 食塩 加工デンプン ★酒 中ざら糖 砂糖 ★和風だし ★こいくちしょうゆ ★本みりん さやいんげん	鶏肉【鶏肉】 のり ハーフ焼き パン 焼 はちみつ みりん 酵母エキス 香辛料 加工デンプン セルロース 炭酸Ca ピロリン酸鉄 豆腐用凝固剤 梅とろり 梅ビューレ グラニュー糖 リキュール ビタミンC ★はちみつ ★こいくちしょうゆ ★酒 ★米酢 じゃがいもでん粉 水 もやし こまつな キャベツ ★こいくちしょうゆ ★本みりん 角きざみのり【えび、かに】	豆腐ハンバーグ たまねぎ 鶏肉【鶏肉】 豆腐【大豆】 豚脂【豚肉】 でん粉 乳たんぱく質濃縮物【乳】 寒天 増粘多糖類 香料 ビタミンC ピロリン酸鉄 グルコン酸亜鉛	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 柿ジャム 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	揚げ身【さば】 ★酒 ★食塩 ★白こしょう 米粉 ★大豆白絞油 ★柿ジャム ★こいくちしょうゆ レモン果汁 水 じゃがいもでん粉 こ 米油 豚肉【豚肉】 ごぼう ★ごんにやく ★酒 中ざら糖 ★和風だし ★こいくちしょうゆ ★本みりん ピーマン かつお節	コンコンコン れんこん ごぼう じゃがいもでん粉 米粉 ★大豆白絞油 ★食塩 ブロッコリー キャベツ 上白糖 ★米酢 ★うすくちしょうゆ 米油 豚肉【豚肉】 ごぼう ★ごんにやく ★酒 中ざら糖 ★和風だし ★こいくちしょうゆ ★本みりん ピーマン かつお節	ほきのガーリック ホキ切り身 ★食塩 ★白こしょう ★白ワイン ★ノンエッグマヨネーズ【大豆】 すりおろしにんにく パセリ粉

日曜 主食	22日（水）	23日（木）	24日（金）	27日（月）	28日（火）	29日（水）	30日（木）	31日（金）		
主食	麦ごはん	ひじきごはん	麦ごはん	麦ごはん	コッペパン	麦ごはん	麦ごはん	麦ごはん		
焼きししやも	★強化米入り精白米 ★米粒麦 カラフトシヤモ【魚卵】	★強化米入り精白米 米油 鶏むね肉【鶏肉】 ★酒 米ひじき 干しいたけ にんじん ★油揚げ【大豆】 中ざら糖 ★和風だし ★食塩 ★こいくちしょうゆ リン酸塩【Na】 わき枝豆【大豆】 厚揚げ【大豆】	お米のムース 乳又は乳製品を 主要原料とする食品 【卵、乳】 砂糖 水溶性食物繊維 米粉 ミルクカルシウム【乳】 ゲル化剤 香料【卵、乳、大豆】 乳化剤【大豆】 リン酸塩【Na】 安定剤 pH調整剤 ピロリン酸第二鉄 水あめ 加糖卵黄【卵】	★強化米入り精白米 ★米粒麦 池田の里芋コロッケ 「さいも じゃがいも パン粉【小麦】 砂糖 食塩 ブレイコン こしょう 小麦粉【小麦】 小麥 ★大豆白絞油 ★煮し大豆【大豆】 ★こいくちしょうゆ 上白糖 ツナ水煮 きはだまぐろ 食塩 野菜エキス ツナ油漬 きはだまぐろ 大豆油【大豆】 甘味料 糊料 着色料 酸味料	★強化米入り精白米 ★米粒麦 鶏もも肉【鶏肉】 しょうが すりおろしにんにく ★酒 ★こいくちしょうゆ ごま油 米粉 じゃがいもでん粉 ★大豆白絞油 はくさい キャベツ にんじん 塩昆布 昆布【えび、かに】 食塩 しょうゆ【大豆、小麦】 アミノ酸液 たんぱく加水分解物 調味料 甘味料 糊料 着色料 酸味料	★コッペパン【小麦、乳】 ミルメークココア液体 【果糖ぶどう糖液糖 砂糖 ココアパウダー 食塩 香料 植物レシチン【大豆】 もやし こまつな キャベツ ★こいくちしょうゆ ★本みりん 角きざみのり【えび、かに】	★強化米入り精白米 ★米粒麦 五目厚焼き玉子 五目厚焼き玉子 「鶏卵【卵】 砂糖 ひじき 穀物酢 タピオカでん粉 ほうれん草 にんじん しいたけ しょうゆ【小麦、大豆】 発酵調味料 グリーンピース 食塩 なたね油	★強化米入り精白米 ★米粒麦 さわら切り身 ★酒 ★塩こうじ ★こいくちしょうゆ しょうが ★本みりん	★強化米入り精白米 ★米粒麦 小さいわしのフライ 【いわし【魚卵】 パン粉【小麦】 小麦粉【小麦】 とうもろこしでん粉 植物性たん白【大豆】 なたね油 食塩 しょうゆ ★大豆白絞油 豚バラ肉【豚肉】 ★酒 中ざら糖 ★こいくちしょうゆ ★米酢 ★本みりん だいこん ★和風だし さやいんげん	★強化米入り精白米 ★米粒麦 鶏もも肉【豚肉】 しょうが じゃがいもでん粉 ★大豆白絞油 ★煮し大豆【大豆】 ★こいくちしょうゆ 上白糖 ツナ水煮 きはだまぐろ 食塩 野菜エキス ツナ油漬 きはだまぐろ 大豆油【大豆】 甘味料 糊料 着色料 酸味料
根菜きんぴら	★ごま油 ごぼう ★ごんにやく にんじん れんこん 上白糖 ★酒 ★本みりん ★和風だし ★こいくちしょうゆ さやいんげん	★こいくちしょうゆ じゃがいもでん粉 ★ごま油 ★中華だし 水	切干大根 きゅうり にんじん ★こいくちしょうゆ ★本みりん ★和風だし 黒いりごま【ごま】 すりごま【ごま】 根菜カレールー	さけの焼き揚げ ごぼう ★煮し大豆【大豆】 にんじん 竹輪 「いとよりすり身 発酵調味料 上白糖 食塩 加工デンプン ★酒 中ざら糖 砂糖 ★和風だし ★こいくちしょうゆ ★本みりん さやいんげん	鶏肉【鶏肉】 のり ハーフ焼き パン 焼 はちみつ みりん 酵母エキス 香辛料 加工デンプン セルロース 炭酸Ca ピロリン酸鉄 豆腐用凝固剤 梅とろり 梅ビューレ グラニュー糖 リキュール ビタミンC ★はちみつ ★こいくちしょうゆ ★酒 ★米酢 じゃがいもでん粉 水 もやし こまつな キャベツ ★こいくちしょうゆ ★本みりん 角きざみのり【えび、かに】	豆腐ハンバーグ たまねぎ 鶏肉【鶏肉】 豆腐【大豆】 豚脂【豚肉】 でん粉 乳たんぱく質濃縮物【乳】 寒天 増粘多糖類 香料 ビタミンC ピロリン酸鉄 グルコン酸亜鉛	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 柿ジャム 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	揚げ身【さば】 ★酒 ★食塩 ★白こしょう 米粉 ★大豆白絞油 ★柿ジャム ★こいくちしょうゆ レモン果汁 水 じゃがいもでん粉 こ 米油 豚肉【豚肉】 ごぼう ★ごんにやく ★酒 中ざら糖 ★和風だし ★こいくちしょうゆ ★本みりん ピーマン かつお節	コンコンコン れんこん ごぼう じゃがいもでん粉 米粉 ★大豆白絞油 ★食塩 ブロッコリー キャベツ 上白糖 ★米酢 ★うすくちしょうゆ 米油 豚肉【豚肉】 ごぼう ★ごんにやく ★酒 中ざら糖 ★和風だし ★こいくちしょうゆ ★本みりん ピーマン かつお節	ほきのガーリック ホキ切り身 ★食塩 ★白こしょう ★白ワイン ★ノンエッグマヨネーズ【大豆】 すりおろしにんにく パセリ粉
料理名及び一人当たりの純使用料(小・中学年)	大豆のすまし汁	さといものみそ汁	鶏むね肉【鶏肉】 たまねぎ ★食塩 ★白こしょう ★カレー粉 ★カレーアロマ にんじん ★つきこんにやく ★本絹豆腐【大豆】 ★白こじみそ【大豆】 ★カット乾燥わかめ ねぎ	さけの焼き揚げ ごぼう ★煮し大豆【大豆】 にんじん 竹輪 「いとよりすり身 発酵調味料 上白糖 食塩 加工デンプン ★酒 中ざら糖 砂糖 ★和風だし ★こいくちしょうゆ ★本みりん さやいんげん	鶏肉【鶏肉】 のり ハーフ焼き パン 焼 はちみつ みりん 酵母エキス 香辛料 加工デンプン セルロース 炭酸Ca ピロリン酸鉄 豆腐用凝固剤 梅とろり 梅ビューレ グラニュー糖 リキュール ビタミンC ★はちみつ ★こいくちしょうゆ ★酒 ★米酢 じゃがいもでん粉 水 もやし こまつな キャベツ ★こいくちしょうゆ ★本みりん 角きざみのり【えび、かに】	豆腐ハンバーグ たまねぎ 鶏肉【鶏肉】 豆腐【大豆】 豚脂【豚肉】 でん粉 乳たんぱく質濃縮物【乳】 寒天 増粘多糖類 香料 ビタミンC ピロリン酸鉄 グルコン酸亜鉛	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 柿ジャム 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	揚げ身【さば】 ★酒 ★食塩 ★白こしょう 米粉 ★大豆白絞油 ★柿ジャム ★こいくちしょうゆ レモン果汁 水 じゃがいもでん粉 こ 米油 豚肉【豚肉】 ごぼう ★ごんにやく ★酒 中ざら糖 ★和風だし ★こいくちしょうゆ ★本みりん ピーマン かつお節	コンコンコン れんこん ごぼう じゃがいもでん粉 米粉 ★大豆白絞油 ★食塩 ブロッコリー キャベツ 上白糖 ★米酢 ★うすくちしょうゆ 米油 豚肉【豚肉】 ごぼう ★ごんにやく ★酒 中ざら糖 ★和風だし ★こいくちしょうゆ ★本みりん ピーマン かつお節	ほきのガーリック ホキ切り身 ★食塩 ★白こしょう ★白ワイン ★ノンエッグマヨネーズ【大豆】 すりおろしにんにく パセリ粉
	大豆のすまし汁	さといものみそ汁	鶏むね肉【鶏肉】 たまねぎ ★食塩 ★白こしょう ★カレー粉 ★カレーアロマ にんじん ★つきこんにやく ★本絹豆腐【大豆】 ★白こじみそ【大豆】 ★カット乾燥わかめ ねぎ	さけの焼き揚げ ごぼう ★煮し大豆【大豆】 にんじん 竹輪 「いとよりすり身 発酵調味料 上白糖 食塩 加工デンプン ★酒 中ざら糖 砂糖 ★和風だし ★こいくちしょうゆ ★本みりん さやいんげん	鶏肉【鶏肉】 のり ハーフ焼き パン 焼 はちみつ みりん 酵母エキス 香辛料 加工デンプン セルロース 炭酸Ca ピロリン酸鉄 豆腐用凝固剤 梅とろり 梅ビューレ グラニュー糖 リキュール ビタミンC ★はちみつ ★こいくちしょうゆ ★酒 ★米酢 じゃがいもでん粉 水 もやし こまつな キャベツ ★こいくちしょうゆ ★本みりん 角きざみのり【えび、かに】	豆腐ハンバーグ たまねぎ 鶏肉【鶏肉】 豆腐【大豆】 豚脂【豚肉】 でん粉 乳たんぱく質濃縮物【乳】 寒天 増粘多糖類 香料 ビタミンC ピロリン酸鉄 グルコン酸亜鉛	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 柿ジャム 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	揚げ身【さば】 ★酒 ★食塩 ★白こしょう 米粉 ★大豆白絞油 ★柿ジャム ★こいくちしょうゆ レモン果汁 水 じゃがいもでん粉 こ 米油 豚肉【豚肉】 ごぼう ★ごんにやく ★酒 中ざら糖 ★和風だし ★こいくちしょうゆ ★本みりん ピーマン かつお節	コンコンコン れんこん ごぼう じゃがいもでん粉 米粉 ★大豆白絞油 ★食塩 ブロッコリー キャベツ 上白糖 ★米酢 ★うすくちしょうゆ 米油 豚肉【豚肉】 ごぼう ★ごんにやく ★酒 中ざら糖 ★和風だし ★こいくちしょうゆ ★本みりん ピーマン かつお節	ほきのガーリック ホキ切り身 ★食塩 ★白こしょう ★白ワイン ★ノンエッグマヨネーズ【大豆】 すりおろしにんにく パセリ粉

※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、くるみ、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、やまいも、りんご、ゼラチン)についてアレルギー表示をしています。

※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。

※ししやもやわかさぎなど、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。