# 令和7年7、8月 池田町大野町学校給食献立予定表

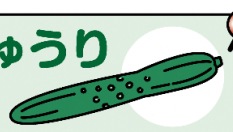
| 月 | 火 | 水 | 木 | 金 |
|---|---|---|---|---|
| **【今月の食育の日】 ・・・18日（金）**<br>みそ汁に使う「地みそ」は、池田町や大野町でとれた大豆から作られた豆みそです。今回は、旬のなすを入れて、夏らしい豚汁に仕上げました。また、鶏肉の味付けには大野町産のはちみつを使いました。<br>エ・・・エネルギー、塩・・・塩分 | **1**<br>牛乳<br>ジャーマンポテト<br>しいらのマヨネーズ焼き<br>☆黒砂糖食パン<br>野菜のカレースープ<br>エ 605 kcal 塩 3.1 g | **2**<br>牛乳<br>高野豆腐とツナの煮物<br>ちくわのお茶揚げ（保小2、中3）<br>麦ごはん<br>鶏団子のみそ汁<br>エ 653 kcal 塩 2.6 g | **3**<br>～味の旅～ 沖縄県<br>牛乳<br>キャベツのサラダ<br>タコライスの具<br>☆シークヮーサーゼリー<br>☆はくはん<br>もずくスープ<br>エ 630 kcal 塩 2 g | **4**<br>牛乳<br>小松菜のしょうがじょうゆ和え<br>いわしのフライおろしだれかけ<br>麦ごはん<br>たまねぎのみそ汁<br>エ 622 kcal 塩 2.2 g |
| **<基準値>**<br>エ 650 kcal 塩 2 g未満 | | | | |
| **7**<br>行事食 七夕<br>牛乳<br>チンゲン菜の磯和え<br>星型ﾊﾝﾊﾞｰｸﾞの照り焼きソースかけ<br>☆七夕クレープ<br>麦ごはん<br>天の川汁<br>エ 643 kcal 塩 2 g | **8**<br>カミカミ王子<br>牛乳<br>ごぼうサラダ<br>いかのレモンソースがらめ<br>☆食パン<br>かぼちゃのシチュー<br>エ 651 kcal 塩 2.9 g | **9**<br>牛乳<br>ごま酢和え<br>豚肉のしょうが焼き<br>麦ごはん<br>じゃがいもの白みそ汁<br>エ 635 kcal 塩 2.5 g | **10**<br>牛乳<br>もやしのナムル<br>鶏肉の塩こうじ揚げ<br>キムチごはん<br>春雨スープ<br>エ 686 kcal 塩 3.1 g | **11**<br>和食の日<br>牛乳<br>こんにゃくのおかか煮<br>あじのカレー香味焼き<br>麦ごはん<br>冬瓜汁<br>エ 590 kcal 塩 2.1 g |
| **14**<br>牛乳<br>細寒天サラダ<br>豆腐ナゲット（保小2、中3）<br>☆ソフトめん<br>夏野菜ソース<br>エ 722 kcal 塩 2.3 g | **15**<br>せんいちゃん<br>牛乳<br>肉じゃが<br>五目厚焼き玉子<br>☆お楽しみアイス（大野町のみ）<br>麦たっぷりごはん<br>切干大根のみそ汁<br>エ 649 kcal 塩 2.2 g | **16**<br>牛乳<br>フルーツのﾏｽｶｯﾄｾﾞﾘｰよせ<br>焼きウインナー（保小1、中2）<br>☆ナン<br>キーマカレー<br>エ 643 kcal 塩 2.7 g | **17**<br>牛乳<br>五目豆<br>ししゃもの磯辺揚げ（保1、小中2）<br>☆お楽しみアイス（池田町のみ）<br>菜めし<br>ひまわりかまぼこのすまし汁<br>エ 672 kcal 塩 2.9 g | **18**<br>食育の日<br>牛乳<br>キャベツの香り和え<br>鶏肉のはちみつ焼き<br>麦ごはん<br>地みそのなす入り豚汁<br>エ 634 kcal 塩 2.1 g |
| **★7月22日（火）から31日（木）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）**<br>※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。<br>※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。<br>※「☆」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。<br>※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。 | | **8/27**<br>牛乳<br>小松菜のおかか和え<br>鶏肉のから揚げ<br>わかめごはん<br>糸かまぼこのすまし汁<br>エ 619 kcal 塩 2.8 g | **28**<br>牛乳<br>フルーツの白桃ゼリーよせ<br>ハンバーグ<br>麦ごはん<br>夏野菜カレー（牛乳なし）<br>エ 759 kcal 塩 2 g | **29**<br>牛乳<br>きんぴらごぼう<br>さばの香味焼き<br>麦ごはん<br>たまねぎのみそ汁<br>エ 655 kcal 塩 2.4 g |

## 野菜を食べていますか？

野菜は、ビタミンやミネラル、食物繊維を豊富に含み、体の調子を整えたり、生活習慣病を予防したりするなど、健康に欠かせない食べ物です。苦手な野菜がある人もいるかもしれませんが、品種の違いや調理法によって味わいは変わるので、ぜひ、おいしく食べられる方法で味わってみましょう。今回は、夏が旬の「夏野菜」と、それぞれの特徴を紹介します。

### 夏野菜の特徴を見てみよう！

**きゅうり**



約95%が水分だが、カリウムを多く含み、むくみ予防や高血圧の改善に役立つ。体を冷やす効果もあり、夏の水分補給にぴったり。

**トマト**

赤い色素「リコピン」は強い抗酸化作用があり、さまざまな健康効果が期待できる。うま味成分の「グルタミン酸」を豊富に含むのも特徴。

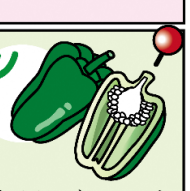
**なす**

日本で古くから食べられてきた野菜。ほとんどが水分だが、紫色の皮には「ナスニン」という色素成分が含まれ、生活習慣病予防に役立つ。

**かぼちゃ**

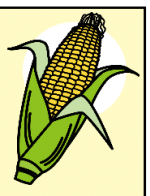
保存がきき、昔は冬の栄養源だったことから冬至に食べる風習がある。オレンジの色素「β-カロテン」は体内でビタミンAに変わり、目や皮膚、粘膜の健康を保つ。

**ピーマン**



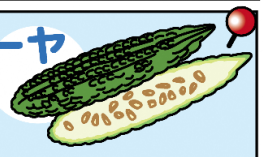
未熟なうちに収穫するため、独特の苦味があるが、ビタミンCや「β-カロテン」を多く含む。完熟すると赤や黄色に変わり、甘味が増して、栄養価も高まる。

**とうもろこし**



米、小麦と並ぶ世界三大穀物の一つで、炭水化物を多く含む。野菜として食べるのは「スイートコーン」という甘味の強い種類。

**ゴーヤ**



「苦瓜」とも呼ばれるように、苦味が特徴。抗酸化作用のあるビタミンCが豊富で、肌の健康を保ち、体の老化を防いでくれる。

**オクラ**

刻むと出てくる粘りはペクチンなどの食物繊維で、おなかの調子を整えてくれる。調理の際は「板ずり」することで、表面のうぶ毛が取れ、色鮮やかになる。

**えだまめ**

大豆が熟す前の若い豆を食べるもので、枝付きのままゆでたことから、こう呼ばれる。大豆と同じようにたんぱく質やカルシウムを多く含み、栄養価の高い野菜。

## 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 ・薄力粉 ・もやし ・チンゲン菜 ・小松菜
・切干大根 ・干ししいたけ ・大豆（池田町、大野町）
・なす（池田町、大野町他） ・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） ・じゃがいも（池田町他）
・キャベツ（池田町他） ・大根（池田町他） ・たまねぎ（池田町他）
・ピーマン（池田町他） ・塩こうじ（大野町） ・はちみつ（大野町）

ちゃちゃまる

ローズちゃん パーシーちゃん

### 今月は・・・「なす」を使ったレシピの紹介！

**～地みそのなす入り豚汁～**

一人当たりの野菜の量 33g／350g

<材料（4人分）>

| | |
|---|---|
| だし汁 | 3カップ（600ml） |
| 豚ばら肉 | 40g |
| にんじん | 1/3本（40g） |
| ごぼう | 1/3本（40g） |
| なす | 1/2本（40g） |
| ねぎ | 12g |
| 木綿豆腐 | 40g |
| 地みそ | 大さじ2 |

お好きなみそでアレンジしてください！

<作り方>

①にんじんは3㎜幅のいちょう切り、ねぎは3㎜程度の輪切りにする。なすは5㎜幅程度のいちょう切りに、ごぼうはささがきにし、水にさらす。木綿豆腐は、1.5㎝角程度に切る。豚ばら肉は、食べやすい大きさに切る。
②だし汁ににんじん、ごぼうを加えて煮る。沸騰したら、豚ばら肉を加える。
③具材に火が通ったら、なすを加え、さらに煮る。
④なすに火が通ったら、火を止め、みそをとき入れる。
⑤みそがとけたら再び加熱し、木綿豆腐、仕上げにねぎを加えたら、完成。

### （公財）岐阜県学校給食会主催 令和7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。

受賞献立から厳選して給食にも取り入れる予定です！

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６年度のコンクール結果も見ることができます

# 令和7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（火） | 2日（水） | 3日（木） | 4日（金） | 7日（月） | 8日（火） | 9日（水） | 10日（木） | 11日（金） | 14日（月） |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 主食 | 黒砂糖食パン | 麦ごはん | はくはん | 麦ごはん | 麦ごはん | 食パン | 麦ごはん | キムチごはん | 麦ごはん | ソフト麺 |
| 料理名及び一人当たりの純使用量g（小学校中学年） | ★黒砂糖食パン 1食<br>【小麦、乳】 77<br>しいらのマヨネーズ焼き：しいら切り身 1切 50、★食塩 0.2、★白こしょう 0.01、★白ワイン 1、★ノンエッグマヨネーズ【大豆】 12、ひきわり大豆【大豆】 3<br>ジャーマンポテト：オリーブ油 1、★すりおろしにんにく 0.4、ベーコン 10、【豚かた肉、食塩、砂糖、香辛料】、たまねぎ 10、★食塩 0.2、黒こしょう 0.01、★コンソメ有塩 0.3、【鶏肉、豚肉】、じゃがいも 35、ホールコーン 5、パセリ 0.3<br>野菜のカレースープ：★米油 0.3、たまねぎ 20、にんじん 8、キャベツ 22、★カレー粉 0.1、★カレーアロマ 0.1、★コンソメ有塩 1.2、【鶏肉、豚肉】、★食塩 0.3、★白こしょう 0.01、★こいくちしょうゆ 1.5 | ★強化米入り精白米 80<br>★米粒麦 4<br>ちくわのお茶揚げ：ちくわ 2個、【いとよりすり身、発酵調味料、上白糖、食塩、加工デンプン】 20、薄力粉【小麦】 6、じゃがいもでん粉 2、★抹茶 0.1、★せん茶(食べるお茶) 0.1、★大豆白絞油 4<br>高野豆腐とツナの煮物：水 24、たまねぎ 15、じゃがいも 25、にんじん 8、高野豆腐 6、【大豆【大豆】、豆腐用凝固剤、重曹、消泡剤【大豆】】、★和風だし 0.3、中ざら糖 2、★酒 1、★こいくちしょうゆ 3.2、ツナ水煮 10、【きはだまぐろ、食塩、野菜エキス】、さやいんげん 5<br>鶏団子のみそ汁：★かつお節イワシ節混合だし 2、だいこん 20、ぶなしめじ 10、ごぼう 10、ミートボール 25、【鶏肉【鶏肉】、たまねぎ、パン粉【小麦】、豚肉【豚肉】、還元水あめ、粒状大豆たん白【大豆】、でん粉、大豆油【大豆】、しょうゆ【小麦、大豆】、食塩、粉末状大豆たん白【大豆】、みりん、酵母エキス、香辛料、加工でん粉、貝殻未焼成Ca、クエン酸鉄Na】、★白こうじみそ【大豆】 3、★豆みそ【大豆】 5.8、ねぎ 3 | ★強化米入り精白米 80<br>タコライスの具：★米油 0.3、★すりおろしにんにく 0.2、豚ひき肉【豚肉】 35、たまねぎ 15、にんじん 8、ひきわり大豆【大豆】 10、★水煮ダイストマト 10、★トマトケチャップ 6、★ウスターソース 6、★食塩 0.1、★白こしょう 0.01、★カレー粉 0.1<br>キャベツのサラダ：キャベツ 35、きゅうり 9、ホールコーン 8、上白糖 1、★うすくちしょうゆ 1.5、★食塩 0.1、★白こしょう 0.01、★酢 1.5、オリーブ油 0.3<br>もずくスープ：★米油 0.3、鶏もも肉【鶏肉】 10、★白ワイン 0.5、たまねぎ 20、にんじん 5、もやし 10、もずく 15、★スープストック 1.5、【大豆、豚肉、鶏肉】、★食塩 0.2、★白こしょう 0.01、★うすくちしょうゆ 0.5<br>シークヮーサーゼリー：シークヮーサーゼリー 1個 50【砂糖・ぶどう糖果糖液糖、シークヮーサー果汁、水溶性食物繊維、砂糖、ゲル化剤、ビタミンC、酸味料、クエン酸鉄Na、香料】 | ★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：いわしのフライ 1個 50【いわし、パン粉【大豆】、小麦粉【小麦】、塩、こしょう】、★大豆白絞油 4、だいこん 10、上白糖 2、★こいくちしょうゆ 2.5、★本みりん 0.3、じゃがいもでん粉<br>小松菜のしょうがじょうゆ和え：こまつな 10、もやし 35、にんじん 8、★こいくちしょうゆ 2、★本みりん 0.5、しょうが 0.3<br>たまねぎのみそ汁：★かつお節イワシ節混合だし 2、たまねぎ 30、えのきたけ 10、にんじん 8、★白こうじみそ【大豆】 4.7、★豆みそ【大豆】 4、サイコロ絹厚揚げ 10【豆乳【大豆】、でん粉、ぶどう糖、なたね油、トレハロース、豆腐用凝固剤】、★カット乾燥わかめ 0.2 | ★強化米入り精白米 80<br>★米粒麦 4<br>星型ハンバーグの照り焼きソースかけ：星型ハンバーグ 1個 40【鶏肉【鶏肉】、たまねぎ、豚脂【豚肉】、粒状植物性たん白【大豆】、豚肉【豚肉】、砂糖、水溶性食物繊維、酵母エキス、食塩、トマトペースト、ぶどう糖、にんじんにくペースト、香辛料、しょうがペースト、加工デンプン、炭酸Ca、セルロース、ピロリン酸第二鉄】、中ざら糖 2、★こいくちしょうゆ 3、★本みりん 1、水 1.5、じゃがいもでん粉 0.7<br>チンゲン菜の磯和え：チンゲン菜 15、もやし 30、ホールコーン 8、★こいくちしょうゆ 2、★本みりん 0.5、刻みのり 0.3<br>天の川汁：★むろあじかつお昆布だし 3、たまねぎ 25、にんじん(星型) 3、干ししいたけ 0.5、★糸かまぼこ 15、★食塩 0.1、★うすくちしょうゆ 3、オクラ 3<br>七タクレープ：七タクレープ 1個 30【豆乳【大豆】、加工油脂、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、麦芽糖、砂糖、植物油【大豆】、米粉、水あめ、レモン果汁、大豆粉【大豆】、小麦不使用しょうゆ【大豆】、加工デンプン、トレハロース、増粘剤、乳化剤【大豆】、ゲル化剤、香料、ビタミンC、安定剤、酸味料、カラメル色素、メタリン酸Na、ピロリン酸第二鉄、ベーキングパウダー、紅花色素、カロチノイド色素】 | ★食パン【小麦、乳】 1食<br>77<br>いかのレモンソースがらめ：いか【いか】 45、★白ワイン 1.5、じゃがいもでん粉 5、米粉 2.5、★大豆白絞油 3、中ざら糖 3、★こいくちしょうゆ 3、★レモン果汁 2、じゃがいもでん粉 0.3<br>ごぼうサラダ：ごぼう 30、にんじん 10、アスパラガス 5、上白糖 1.5、★米酢 1.6、★うすくちしょうゆ 2.4、★米油 1.2<br>かぼちゃのシチュー：★米油 0.3、鶏むね肉【鶏肉】 15、★白ワイン 1、たまねぎ 25、にんじん 10、かぼちゃ 30、★蒸し大豆【大豆】 8、★スープストック 1.1、【大豆、豚肉、鶏肉】、★食塩 0.13、★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 8、【小麦、乳、豚肉】、★牛乳【乳】 15、豆乳【大豆】 10、★生クリーム【乳】 3、米粉 1 | ★強化米入り精白米 80<br>★米粒麦 4<br>豚肉のしょうが焼き：豚肩ロース肉【豚肉】 55、しょうが 1、★酒 2、★こいくちしょうゆ 4.5、★本みりん 2.4<br>ごま酢和え：キャベツ 30、こまつな 15、にんじん 8、上白糖 2、★こいくちしょうゆ 2.2、★米酢 2、すりごま【ごま】 1<br>じゃがいもの白みそ汁：★かつお節イワシ節混合だし 2、たまねぎ 15、じゃがいも 25、★白こうじみそ【大豆】 9、★カット乾燥わかめ 0.3、ねぎ 5 | キムチごはん：★強化米入り精白米 70、★ごま油 0.5、豚ばら肉【豚肉】 20、しょうが 1、★こいくちしょうゆ 1.5、上白糖 0.5、にんじん 10、はくさいキムチ 18【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 1.7、★食塩 0.15<br>鶏の塩こうじ揚げ：鶏もも肉【鶏肉】 1個 50、しょうが 1、★酒 2、★こいくちしょうゆ 2.3、★塩こうじ 1、米粉 3.4、じゃがいもでん粉 6.1、★大豆白絞油 3<br>もやしのナムル：もやし 35、にんじん 7、きゅうり 10、上白糖 2.3、★こいくちしょうゆ 2.3、★米酢 2.3、★ごま油 0.3<br>春雨スープ：ベーコン 8【豚かた肉、食塩、砂糖、香辛料】、★緑豆はるさめ 4、キャベツ 20、チンゲン菜 5、干ししいたけ 0.4、★中華だし 1、★食塩 0.15、★こいくちしょうゆ 3.5、★酒 1 | ★強化米入り精白米 80<br>★米粒麦 4<br>あじ切り身：あじ切り身 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、★本みりん 2、★こいくちしょうゆ 4、★カレー粉 0.3、★カレーアロマ 0.3<br>こんにゃくのおかか煮：★米油 0.5、豚ばら肉【豚肉】 10、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<br>冬瓜汁：出し昆布 1、★フレーク節 3、たまねぎ 12、★木綿豆腐【大豆】 15、えのきたけ 8、冬瓜 30、★食塩 0.1、★うすくちしょうゆ 3.5、★酒 1、しょうが 0.2、ねぎ 3 | 豆腐ナゲット：豆腐ナゲット 2個 40【たまねぎ、にんじん、豆腐【大豆】、魚肉すり身、植物油【大豆】、豆乳【大豆】、粉末状植物性たん白【大豆】、砂糖、食塩、酵母エキス、発酵調味料【小麦】、香辛料、デキストリン、小麦粉【小麦】、でん粉、大豆油【大豆】、加工でん粉、pH調整剤、グリシン、ベーキングパウダー】、★大豆白絞油 3<br>細寒天サラダ：耐熱寒天 1【寒天、こんにゃく粉、増粘多糖類】、キャベツ 25、きゅうり 10、ホールコーン 7、★レモン果汁 1、上白糖 2、★うすくちしょうゆ 2<br>夏野菜ソース：★米油 0.3、豚ひき肉【豚肉】 25、★すりおろしにんにく 0.5、しょうが 0.4、★赤ワイン 2、★食塩 0.1、★白こしょう 0.01、たまねぎ 40、にんじん 10、セロリ 2、なす 10、ズッキーニ 10、中ざら糖 1.5、★スープストック 1【大豆、豚肉、鶏肉】、★水煮ダイストマト 30、★トマトケチャップ 6、★ウスターソース 4、★デミグラスソース 5【小麦、牛肉、大豆、豚肉、りんご】、★ハヤシルウ 8 |

| 日曜 | 15日（火） | 16日（水） | 17日（木） | 18日（金） | 8月27日（水） | 8月28日（木） | 8月29日（金） |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 主食 | 麦たっぷりごはん | ナン | 菜めし | 麦ごはん | わかめごはん | 麦ごはん | 麦ごはん |
| 料理名及び一人当たりの純使用量g（小学校中学年） | ★強化米入り精白米 76<br>★米粒麦 8<br>五目厚焼き玉子：五目厚焼き玉子 1個 50【鶏卵【卵】、だし汁、しょうゆ【小麦、大豆】、糖類、かつおエキス、濃縮煮干だし、食塩、にんじん、グリンピース、コーン、たけのこ、でんぷん、しいたけ、砂糖、しょうゆ【小麦、大豆】、食塩、なたね油】<br>肉じゃが：★米油 0.5、豚もも肉【豚肉】 20、★酒 1、たまねぎ 30、にんじん 10、じゃがいも 35、★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<br>切干大根のみそ汁：★かつお節イワシ節混合だし 2、たまねぎ 20、ぶなしめじ 8、★切干大根 3、★油揚げ【大豆】 4、★白こうじみそ【大豆】 4.8、★豆みそ【大豆】 4、ねぎ 3<br>お楽しみアイス（大野町のみ）：お楽しみアイス 1個 60【ぶどう糖果糖液糖、砂糖、りんご果汁【りんご】、果糖、ライム果汁、食塩、香料、安定剤、酸味料、着色料、甘味料】 | ナン：ナン 1個【小麦粉【小麦】 70、砂糖、食塩、ショートニング、ドライイースト、食用なたね油】<br>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】<br>フルーツのマスカットゼリーよせ：みかんシロップ漬け 20、黄桃シロップ漬け【もも】 20、パインシロップ漬け 20、シャインマスカットダイスゼリー 25【果糖、ぶどう糖液糖、砂糖、ぶどう果汁、ゲル化剤、乳酸Ca、香料、酸味料、クエン酸鉄Na、ビタミンC、クチナシ色素】<br>キーマカレー：★米油 0.3、しょうが 0.4、★すりおろしにんにく 0.4、豚ひき肉【豚肉】 30、★カレー粉 0.1、★赤ワイン 1、たまねぎ 50、にんじん 12、ホールコーン 8、ピーマン 6、★冷凍大麦 7、ひきわり大豆【大豆】 10、★水煮ダイストマト 15、★トマトケチャップ 3、★ウスターソース 2、★食塩 0.1、★白こしょう 0.02、★スープストック 0.3、【大豆、豚肉、鶏肉】、★カレールウ【小麦、大豆】 12 | ★強化米入り精白米 80<br>★米粒麦 4<br>★菜めしの素 1.9<br>しゃもの磯辺揚げ：からふとししゃも【魚卵】 2尾 40、米粉 7、あおのり 0.2、★食塩 0.05、★大豆白絞油 4<br>五目豆：★こんにゃく 12、★蒸し大豆【大豆】 20、にんじん 8、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】、★酒 1、中ざら糖 1、★和風だし 0.4、★こいくちしょうゆ 2.2、★本みりん 1、さやいんげん 5<br>ひまわりかまぼこのすまし汁：★むろあじかつお昆布だし 3、たまねぎ 20、えのきたけ 8、ちらしかまぼこ（ひまわり） 8【スケソウタラ、うらごしかぼちゃ、加工でん粉、馬鈴薯でん粉、砂糖、発酵調味料、食塩、加工油脂、フラボノイド色素】、★食塩 0.1、★うすくちしょうゆ 3.5、★カット乾燥わかめ 0.2、ねぎ 3<br>お楽しみアイス（池田町のみ）：お楽しみアイス 1個 60【ぶどう糖果糖液糖、砂糖、りんご果汁【りんご】、果糖、ライム果汁、食塩、香料、安定剤、酸味料、着色料、甘味料】 | ★強化米入り精白米 80<br>★米粒麦 4<br>鶏肉のはちみつ焼き：鶏もも肉【鶏肉】 1個 50、★すりおろしにんにく 0.2、しょうが 0.3、★酒 1、★はちみつ 2.5、★こいくちしょうゆ 2.5、★本みりん 0.5、★米油 1<br>キャベツの香りせん切りだいこん漬：キャベツ 35、きゅうり 8、せん切りだいこん漬 8【塩押しだいこん、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、発酵調味料、食塩、醸造酢、たん白加水分解物、梅酢】、★米酢 2、上白糖 1.3、★かおり粉 0.3<br>地みそのなす入り豚汁：★煮干し 3、★フレーク節 1、豚ばら肉【豚肉】 10、にんじん 10、ごぼう 10、なす 10、★木綿豆腐【大豆】 10、ねぎ 3、★池田町産米みそ【大豆】 4、★池田町産豆みそ【大豆】 4.8 | ★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>鶏肉のから揚げ：鶏もも肉【鶏肉】 1個 50、しょうが 1、★酒 2、★こいくちしょうゆ 2.5、米粉 2.5、じゃがいもでん粉 5、★大豆白絞油 3<br>小松菜のおかか和え：こまつな 25、もやし 20、にんじん 5、★こいくちしょうゆ 2、★本みりん 0.5、★かつお節 0.5<br>糸かまぼこのすまし汁：★むろあじかつお昆布だし 3、たまねぎ 18、にんじん 8、干ししいたけ 0.5、えのきたけ 8、上白糖 1.2、★糸かまぼこ 12、★食塩 0.1、★うすくちしょうゆ 3、ねぎ 5 | ★強化米入り精白米 80<br>★米粒麦 4<br>ハンバーグ：ハンバーグ 1個 50【鶏肉【鶏肉】、たまねぎ、豚脂【豚肉】、豚肉【豚肉】、粒状植物性たん白【大豆】、砂糖、ぶどう糖、食塩、酵母エキス、トマトペースト、香辛料、にんにくペースト、小麦不使用しょうゆ【大豆】、しょうがペースト、加工デンプン、炭酸Ca、セルロース、ピロリン酸第二鉄】<br>フルーツの白桃ゼリーよせ：みかんシロップ漬け 20、黄桃シロップ漬け【もも】 20、パインシロップ漬け 20、白桃ダイスゼリー 25【果糖、ぶどう糖液糖、砂糖、白桃ピューレ【もも】、乳酸Ca、ゲル化剤、酸味料、香料【もも】、ビタミンC、着色料】<br>夏野菜カレー：★米油 0.2、★すりおろしにんにく 0.5、しょうが 0.3、豚もも肉【豚肉】 15、★食塩 0.05、★白こしょう 0.01、★カレーアロマ 0.03、たまねぎ 40、にんじん 10、★水煮ダイストマト 10、かぼちゃ 20、なす 15、★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】 18、★りんごピューレ【りんご】 8、★はちみつ 2 | ★強化米入り精白米 80<br>★米粒麦 4<br>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<br>きんぴらごぼう：★ごま油 0.4、豚肩肉【豚肉】 10、★酒 1、ごぼう 30、★こんにゃく 10、にんじん 5、上白糖 1.2、★こいくちしょうゆ 2.5、★本みりん 1、ピーマン 5<br>たまねぎのみそ汁：★かつお節イワシ節混合だし 2、たまねぎ 30、じゃがいも 15、★白こうじみそ【大豆】 4、★豆みそ【大豆】 4.8、★油揚げ【大豆】 3、★カット乾燥わかめ 0.2、ねぎ 3 |

※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