

令和7年12月 池田町大野町学校給食献立予定表



月	火	水	木	金
1 豚肉の竜田揚げ 小松菜とえのきの和え物 麦ごはん エ 642 kcal 塩 1.8 g 牛乳 けんちん汁	2 チリコンカン 杏仁フルーツ ☆背割れコッペパン エ 612 kcal 塩 2.8 g 牛乳 白菜のスープ	3 焼きししゃも(保小中2) もやしのおかか和え 麦ごはん エ 633 kcal 塩 2.3 g 牛乳 みそ煮	4 揚げぎょうざ(保小2、中3) 韓国風肉じゃが ☆はくはん エ 636 kcal 塩 2.2 g 牛乳 わかめスープ	5 焼きウインナー(保小1、中2) 海藻サラダ 麦ごはん エ 666 kcal 塩 3.0 g 牛乳 柿ジャム入りチキンカレー
8 さつまいもチップス ごぼうサラダ ☆ソフトめん エ 694 kcal 塩 2.5 g 牛乳 ミートソース	9 温知小6年生リクエスト献立 オムレツ ブロッコリーのサラダ ☆みかんゼリー エ 597 kcal 塩 2.6 g 牛乳 冬野菜のポトフ	10 厚揚げの肉みそかけ ゆかり和え 麦ごはん エ 599 kcal 塩 2.1 g 牛乳 五目野菜汁	11 油淋鶏 切干大根の中草炒め 麦ごはん エ 630 kcal 塩 2.2 g 牛乳 チンゲン菜のスープ	12 さばのねぎ塩焼き がんもの磯煮 麦ごはん エ 674 kcal 塩 2.2 g 牛乳 里芋のみそ汁
15 いかのから揚げ れんこんの梅きんぴら 麦たっぷりごはん エ 595 kcal 塩 1.8 g 牛乳 キャベツの合わせみそ汁	16 こんにゃくサラダ きなこ揚げパン ☆小型黒砂糖コッペパン(小3以上) エ 645 kcal 塩 2.9 g 牛乳 大豆のトマト煮	17 南小6年生リクエスト献立 さけの塩焼き ほうれん草のおひたし ☆お米のムース エ 693 kcal 塩 1.9 g 牛乳 豚汁	18 ポークしゅうまい(保小2、中3) 春雨サラダ ☆はくはん エ 592 kcal 塩 2.2 g 牛乳 中華丼の具	19 食育の日 さわらの照り焼き 五目豆 麦ごはん エ 604 kcal 塩 1.9 g 牛乳 塩こうじよせなべ汁
22 行事食:冬至〜味の旅〜香川県 ハツシモおやきのごまみそかけ かぼちゃのそぼろ煮 ☆うどん エ 671 kcal 塩 2.2 g 牛乳 しゅうぶうどんの汁	23 ほきのカレーマヨネーズ焼き シャキシャキサラダ ☆食パン エ 617 kcal 塩 2.9 g 牛乳 白菜の豆乳みそスープ	24 ハンバーグの和風ソースかけ キャベツの昆布和え 麦ごはん エ 585 kcal 塩 2.1 g 牛乳 のっぺい汁	25 行事食:クリスマス献立 星型コロッケ カラフルサラダ ☆クリスマスデザート エ 676 kcal 塩 2.8 g 牛乳 ジュリエンスープ	26 和食の日 行事食:年越し いわしのかば揚げ 大歳のごっつお 麦ごはん エ 671 kcal 塩 2.2 g 牛乳 雪だるまかまぼこ入りすまし汁

【今月の食育の日】・・・19日(金)
今月から給食で使用するお米は、揖斐郡産になります。揖斐郡で作られている「ハツシモ」は、岐阜県を代表する品種です。大粒でかみごたえがあり、あっさりした味わいが特徴です。また粘りが少なく、冷めてもおいしく食べられます。

＜基準値＞ エ・・・エネルギー、塩・・・塩分
エ 650 kcal 塩 2 g未満

今年の冬至は 12月22日

新年への願いを込めたお正月の行事食

新しい1年の始まりであるお正月は、その年の幸福や豊作をもたらす「歳神様」(年神様・歳徳神)を各家庭にお迎えする日本の伝統行事です。家族そろって、おせち料理やお雑煮といった正月料理を食べ、新年の無事を祈ります。現在では、おせち料理を手作りする家庭が減っており、洋風や中華風などバラエティー豊かなおせち料理が販売されていますが、伝統的なおせち料理には、新年への願いを込めた縁起の良い食べ物が使われています。

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・厚揚げ・米粉・薄力粉・もやし・切干大根・小松菜
- ・ほうれん草・チンゲン菜・干しいたけ・大豆(池田町・大野町)
- ・こんにゃく(池田町)・大根(池田町)・キャベツ(池田町)・ねぎ(池田町)
- ・はくさい(池田町)・水菜(池田町)・塩こうじ(大野町)

今月は...「はくさい」を使ったレシピの紹介!

～塩こうじよせなべ汁～

一人当たりの野菜の量 50g/350g

＜材料(約4人分)＞

- 鶏むね肉 40g
- にんじん 20g
- えのきたけ 28g
- しいたけ 1個
- はくさい 160g
- みずな 20g
- 木綿豆腐 60g
- 水 4カップ
- ☆和風だし 大さじ1
- ☆塩こうじ 6g
- ☆酒 小さじ1
- ☆みりん 小さじ1弱
- ☆塩 少々
- ☆薄口しょうゆ 小さじ2

＜作り方＞

- ①鶏むね肉は一口大に切り、にんじんは5mm幅のいちょう切り、えのきたけは根本を切り落とし半分につけて、ほぐす。しいたけは、石づきを切り落としスライスする。はくさいとみずなは1cm幅に切り、木綿豆腐は、さいの目に切って水にさらしておく。
- ②鍋に水を入れ沸騰させたところに、鶏むね肉を入れる。
- ③火が通ったら、にんじん、えのきたけ、しいたけ、はくさいの順に加えて煮る。
- ④木綿豆腐を入れて、☆印の調味料を入れて煮る。仕上げにみずなを加え、柔らかくなったら完成。

はくさいには、カリウムが豊富です。鍋料理や汁物にして、汁ごと食べることで、水に溶けやすいカリウムを逃がさず摂ることができます!!

※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「ちゃやまる・ローズちゃん・パーシーちゃん」がついています。

伝統的なおせち料理の意味や込められた願い

※地域や家庭によって違いがあります。

一の重 (祝い肴・口取りなど)

- 黒豆** まめ(まじめ・健康)に暮らせるように。
- 数の子** 子宝に恵まれるように。
- 田作り(ごまめ)** 豊作を願って。
- たたきごぼう** 家族や家業が土地に根を張るように。
- 伊達巻** 知識や教養が身につくように。
／着るものに困らないように。
- きんとん** 金運に恵まれるように。
- 紅白かまぼこ** 赤は魔除け、白は清浄を表す。

二の重 (酢の物・焼き物など)

- ブリ** 出世できるように。
- タイ** 「めでたい」の語呂合わせ。
- エビ** 長生きできるように。
- 紅白なます** お祝いの水引を表す。

三の重 (煮物など)

- 里いも** 子宝に恵まれるように。
- れんこん** 将来を見通せるように。
- くわい** 出世できるように。
- 昆布巻き** 「よろこぶ」の語呂合わせ。

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

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)		15日(月)	
麦ごはん		背割れコッペパン		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		麦ごはん		麦たっぷりごはん	
★強化米入り精白米	80	★背割れコッペパン	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	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	80	★強化米入り精白米	76
★米粒麦	4	【小麦、乳】	1食	★米粒麦	4	★米粒麦	4	★米粒麦	4	★小麦【小麦】(小中)	1食	【小麦、乳】	1食	★米粒麦	4	★米粒麦	4	★米粒麦	4	★米粒麦	8
豚もも肉【豚肉】	60	★米油	0.3	焼きたて	2尾	焼きたて	2尾	焼きたて	2尾	★小麦【小麦】(小中)	1食	★小麦【小麦】(小中)	1食	厚揚げ【大豆】	1切	鶏むね肉【鶏肉】	1切	さば切り身【さば】	1切	いかに【いか】	45
しょうが	0.4	★すりおろしにんにく	0.2	しょうが	0.2	しょうが	0.2	しょうが	0.2	★小麦【小麦】(小中)	1食	★小麦【小麦】(小中)	1食	鶏むね肉【鶏肉】	1切	さば切り身【さば】	1切	いかに【いか】	45	いかに【いか】	2
★酒	1.5	豚ひき肉【豚肉】	30	★酒	1.5	豚ひき肉【豚肉】	30	★酒	1.5	★小麦【小麦】(小中)	1食	★小麦【小麦】(小中)	1食	鶏むね肉【鶏肉】	1切	さば切り身【さば】	1切	いかに【いか】	45	★酒	7
竜田揚げ	2.5	たまねぎ	15	★煮しめ	15	★煮しめ	15	★煮しめ	15	★小麦【小麦】(小中)	1食	★小麦【小麦】(小中)	1食	鶏むね肉【鶏肉】	1切	さば切り身【さば】	1切	いかに【いか】	45	★大豆白絞油	3
揚げ	10	★大豆【大豆】	25	★大豆【大豆】	25	★大豆【大豆】	25	★大豆【大豆】	25	★小麦【小麦】(小中)	1食	★小麦【小麦】(小中)	1食	鶏むね肉【鶏肉】	1切	さば切り身【さば】	1切	いかに【いか】	45		
揚げ	3	★トマトケチャップ	9	★トマトケチャップ	9	★トマトケチャップ	9	★トマトケチャップ	9	★小麦【小麦】(小中)	1食	★小麦【小麦】(小中)	1食	鶏むね肉【鶏肉】	1切	さば切り身【さば】	1切	いかに【いか】	45		
揚げ	4	★ウスターソース	6	★ウスターソース	6	★ウスターソース	6	★ウスターソース	6	★小麦【小麦】(小中)	1食	★小麦【小麦】(小中)	1食	鶏むね肉【鶏肉】	1切	さば切り身【さば】	1切	いかに【いか】	45		
揚げ	4	★食塩	0.1	★食塩	0.1	★食塩	0.1	★食塩	0.1	★小麦【小麦】(小中)	1食	★小麦【小麦】(小中)	1食	鶏むね肉【鶏肉】	1切	さば切り身【さば】	1切	いかに【いか】	45		
揚げ	4	★白こしょう	0.01	★白こしょう	0.01	★白こしょう	0.01	★白こしょう	0.01	★小麦【小麦】(小中)	1食	★小麦【小麦】(小中)	1食	鶏むね肉【鶏肉】	1切	さば切り身【さば】	1切	いかに【いか】	45		
揚げ	4	★一味とうがらし	0.01	★一味とうがらし	0.01	★一味とうがらし	0.01	★一味とうがらし	0.01	★小麦【小麦】(小中)	1食	★小麦【小麦】(小中)	1食	鶏むね肉【鶏肉】	1切	さば切り身【さば】	1切	いかに【いか】	45		
揚げ	4	★黄緑シロップ漬け【もも】	25	★黄緑シロップ漬け【もも】	25	★黄緑シロップ漬け【もも】	25	★黄緑シロップ漬け【もも】	25	★小麦【小麦】(小中)	1食	★小麦【小麦】(小中)	1食	鶏むね肉【鶏肉】	1切	さば切り身【さば】	1切	いかに【いか】	45		
揚げ	4	★パインシロップ漬け	25	★パインシロップ漬け	25	★パインシロップ漬け	25	★パインシロップ漬け	25	★小麦【小麦】(小中)	1食	★小麦【小麦】(小中)	1食	鶏むね肉【鶏肉】	1切	さば切り身【さば】	1切	いかに【いか】	45		
揚げ	4	★豆乳杏仁ゼリー	35	★豆乳杏仁ゼリー	35	★豆乳杏仁ゼリー	35	★豆乳杏仁ゼリー	35	★小麦【小麦】(小中)	1食	★小麦【小麦】(小中)	1食	鶏むね肉【鶏肉】	1切	さば切り身【さば】	1切	いかに【いか】	45		
揚げ	4	★ぶどう糖果糖液糖	0.5	★ぶどう糖果糖液糖	0.5	★ぶどう糖果糖液糖	0.5	★ぶどう糖果糖液糖	0.5	★小麦【小麦】(小中)	1食	★小麦【小麦】(小中)	1食	鶏むね肉【鶏肉】	1切	さば切り身【さば】	1切	いかに【いか】	45		
揚げ	4	★砂糖	0.2	★砂糖	0.2	★砂糖	0.2	★砂糖	0.2	★小麦【小麦】(小中)	1食	★小麦【小麦】(小中)	1食	鶏むね肉【鶏肉】	1切	さば切り身【さば】	1切	いかに【いか】	45		
揚げ	4	★豆乳【大豆】	25	★豆乳【大豆】	25	★豆乳【大豆】	25	★豆乳【大豆】	25	★小麦【小麦】(小中)	1食	★小麦【小麦】(小中)	1食	鶏むね肉【鶏肉】	1切	さば切り身【さば】	1切	いかに【いか】	45		
揚げ	4	★ゲル化剤	0.1	★ゲル化剤	0.1	★ゲル化剤	0.1	★ゲル化剤	0.1	★小麦【小麦】(小中)	1食	★小麦【小麦】(小中)	1食	鶏むね肉【鶏肉】	1切	さば切り身【さば】	1切	いかに【いか】	45		
揚げ	4	★香料	0.01	★香料	0.01	★香料	0.01	★香料	0.01	★小麦【小麦】(小中)	1食	★小麦【小麦】(小中)	1食	鶏むね肉【鶏肉】	1切	さば切り身【さば】	1切	いかに【いか】	45		
揚げ	4	★酸味料	0.01	★酸味料	0.01	★酸味料	0.01	★酸味料	0.01	★小麦【小麦】(小中)	1食	★小麦【小麦】(小中)	1食	鶏むね肉【鶏肉】	1切	さば切り身【さば】	1切	いかに【いか】	45		
揚げ	4	★乳酸Ca	0.4	★乳酸Ca	0.4	★乳酸Ca	0.4	★乳酸Ca	0.4	★小麦【小麦】(小中)	1食	★小麦【小麦】(小中)	1食	鶏むね肉【鶏肉】	1切	さば切り身【さば】	1切	いかに【いか】	45		
揚げ	4	★米油	0.4	★米油	0.4	★米油	0.4	★米油	0.4	★小麦【小麦】(小中)	1食	★小麦【小麦】(小中)	1食	鶏むね肉【鶏肉】	1切	さば切り身【さば】	1切	いかに【いか】	45		
揚げ	4	★ワインナー	10	★ワインナー	10	★ワインナー	10	★ワインナー	10	★小麦【小麦】(小中)	1食	★小麦【小麦】(小中)	1食	鶏むね肉【鶏肉】	1切	さば切り身【さば】	1切	いかに【いか】	45		
揚げ	4	★豚肉【豚肉】	15	★豚肉【豚肉】	15	★豚肉【豚肉】	15	★豚肉【豚肉】	15	★小麦【小麦】(小中)	1食	★小麦【小麦】(小中)	1食	鶏むね肉【鶏肉】	1切	さば切り身【さば】	1切	いかに【いか】	45		
揚げ	4	★食塩	0.1	★食塩	0.1	★食塩	0.1	★食塩	0.1	★小麦【小麦】(小中)	1食	★小麦【小麦】(小中)	1食	鶏むね肉【鶏肉】	1切	さば切り身【さば】	1切	いかに【いか】	45		
揚げ	4	★砂糖	0.1	★砂糖	0.1	★砂糖	0.1	★砂糖	0.1	★小麦【小麦】(小中)	1食	★小麦【小麦】(小中)	1食	鶏むね肉【鶏肉】	1切	さば切り身【さば】	1切	いかに【いか】	45		
揚げ	4	★香辛料	0.1	★香辛料	0.1	★香辛料	0.1	★香辛料	0.1	★小麦【小麦】(小中)	1食	★小麦【小麦】(小中)	1食	鶏むね肉【鶏肉】	1切	さば切り身【さば】	1切	いかに【いか】	45		
揚げ	4	★はくさい	25	★はくさい	25	★はくさい	25	★はくさい	25	★小麦【小麦】(小中)	1食	★小麦【小麦】(小中)	1食	鶏むね肉【鶏肉】	1切	さば切り身【さば】	1切	いかに【いか】	45		
揚げ	4	★たまねぎ	15	★たまねぎ	15	★たまねぎ	15	★たまねぎ	15	★小麦【小麦】(小中)	1食	★小麦【小麦】(小中)	1食	鶏むね肉【鶏肉】	1切	さば切り身【さば】	1切	いかに【いか】	45		
揚げ	4	★にんじん	5	★にんじん	5	★にんじん	5	★にんじん	5	★小麦【小麦】(小中)	1食	★小麦【小麦】(小中)	1食	鶏むね肉【鶏肉】	1切	さば切り身【さば】	1切	いかに【いか】	45		
揚げ	4	★★コンソメ有塩	1.2	★★コンソメ有塩	1.2	★★コンソメ有塩	1.2	★★コンソメ有塩	1.2	★小麦【小麦】(小中)	1食	★小麦【小麦】(小中)	1食	鶏むね肉【鶏肉】	1切	さば切り身【さば】	1切	いかに【いか】	45		
揚げ	4	★鶏肉、豚肉	0.1	★鶏肉、豚肉	0.1	★鶏肉、豚肉	0.1	★鶏肉、豚肉	0.1	★小麦【小麦】(小中)	1食	★小麦【小麦】(小中)	1食	鶏むね肉【鶏肉】	1切	さば切り身【さば】	1切	いかに【いか】	45		
揚げ	4	★食塩	0.01	★食塩	0.01	★食塩	0.01	★食塩	0.01	★小麦【小麦】(小中)	1食	★小麦【小麦】(小中)	1食	鶏むね肉【鶏肉】	1切	さば切り身【さば】	1切	いかに【いか】	45		
揚げ	4	★白こしょう	0.5	★白こしょう	0.5	★白こしょう	0.5	★白こしょう	0.5	★小麦【小麦】(小中)	1食	★小麦【小麦】(小中)	1食	鶏むね肉【鶏肉】	1切	さば切り身【さば】	1切	いかに【いか】	45		
揚げ	4	★うすくちしょうゆ	0.5	★うすくちしょうゆ	0.5	★うすくちしょうゆ	0.5	★うすくちしょうゆ	0.5	★小麦【小麦】(小中)	1食	★小麦【小麦】(小中)	1食	鶏むね肉【鶏肉】	1切	さば切り身【さば】	1切	いかに【いか】	45		
揚げ	4									★小麦【小麦】(小中)	1食	★小麦【小麦】(小中)	1食	鶏むね肉【鶏肉】	1切	さば切り身【さば】	1切	いかに【いか】	45		
揚げ	4									★小麦【小麦】(小中)	1食	★小麦【小麦】(小中)	1食	鶏むね肉【鶏肉】	1切	さば切り身【さば】	1切	いかに【いか】	45		
揚げ	4									★小麦【小麦】(小中)	1食	★小麦【小麦】(小中)	1食	鶏むね肉【鶏肉】	1切	さば切り身【さば】	1切	いかに【いか】	45		
揚げ	4									★小麦【小麦】(小中)	1食	★小麦【小麦】(小中)	1食	鶏むね肉【鶏肉】	1切	さば切り身【さば】	1切	いかに【いか】	45		
揚げ	4									★小麦【小麦】(小中)	1食	★小麦【小麦】(小中)	1食	鶏むね肉【鶏肉】	1切	さば切り身【さば】	1切	いかに【いか】	45		
揚げ	4									★小麦【小麦】(小中)	1食	★小麦【小麦】(小中)	1食	鶏むね肉【鶏肉】	1切	さば切り身【さば】	1切	いかに【いか】	45		
揚げ	4									★小麦【小麦】(小中)	1食	★小麦【小麦】(小中)	1食	鶏むね肉【鶏肉】	1切	さば切り身【さば】	1切	いかに【いか】	45		
揚げ	4									★小麦【小麦】(小中)	1食	★小麦【小麦】(小中)	1食	鶏むね肉【鶏肉】	1切	さば切り身【さば】	1切	いかに【いか】	45		
揚げ	4									★小麦【小麦】(小中)	1食	★小麦【小麦】(小中)	1食	鶏むね肉【鶏肉】	1切	さば切り身【さば】	1切	いかに【いか】	45		
揚げ	4									★小麦【小麦】(小中)	1食	★小麦【小麦】(小中)	1食	鶏むね肉【鶏肉】	1切	さば切り身【さば】	1切	いかに【いか】	45		
揚げ	4									★小麦【小麦】(小中)	1食	★小麦【小麦】(小中)	1食	鶏むね肉【鶏肉】	1切	さば切り身【さば】	1切	いかに【いか】	45		
揚げ	4									★小麦【小麦】(小中)	1食	★小麦【小麦】(小中)	1食	鶏むね肉【鶏肉】	1切	さば切り身【さば】	1切	いかに【いか】	45		
揚げ	4									★小麦【小麦】(小中)	1食	★小麦【小麦】(小中)	1食	鶏むね肉【鶏肉】	1切	さば切り身【さば】	1切	いかに【いか】	45		
揚げ	4									★小麦【小麦】(小中)	1食	★小麦【小麦】(小中)	1食	鶏むね肉【鶏肉】	1切	さば切り身【さば】	1切	いかに【いか】	45		
揚げ	4									★小麦【小麦】(小中)	1食	★小麦【小麦】(小中)	1食	鶏むね肉【鶏肉】	1切	さば切り身【さば】	1切	いかに【いか】	45		
揚げ	4									★小麦【小麦】(小中)	1食	★小麦【小麦】(小中)	1食	鶏むね肉【鶏肉】	1切	さば切り身【さば】	1切	いかに【いか】	45		
揚げ	4									★小麦【小麦】(小中)	1食	★小麦【小麦】(小中)	1食	鶏むね肉【鶏肉】	1切	さば切り身【さば】	1切	いかに【いか】	45		
揚げ	4									★小麦【小麦】(小中)	1食	★小麦【小麦】(小中)	1食	鶏むね肉【鶏肉】	1切	さば切り身【さば】	1切	いかに【いか】	45		
揚げ	4									★小麦【小麦】(小中)	1食	★小麦【小麦】(小中)	1食	鶏むね肉【鶏肉】	1切	さば切り身【さば】	1切	いかに【いか】	45		
揚げ	4									★小麦【小麦】(小中)	1食	★小麦【小麦】(小中)	1食	鶏むね肉【鶏肉】	1切	さば切り身【さば】	1切	いかに【いか】	45		
揚げ	4									★小麦【小麦】(小中)	1食	★小麦【小麦】(小中)	1食	鶏むね肉【鶏肉】	1切	さば切り身【さば】	1切	いかに【いか】	45		
揚げ	4									★小麦【小麦】(小中)	1食	★小麦【小麦】(小中)	1食	鶏むね肉【鶏肉】	1切	さば切り身【さば】	1切	いかに【いか】	45		
揚げ	4									★小麦【小麦】(小中)	1食	★小麦【小麦】(小中)	1食	鶏むね肉【鶏肉】	1切	さば切り身【さば】	1切	いかに【いか】	45		
揚げ	4									★小麦【小麦】(小中)	1食	★小麦【小麦】(小中)	1食	鶏むね肉【鶏肉】	1切	さば切り身【さば】	1切	いかに【いか】	45		
揚げ	4									★小麦【小麦】(小中)	1食	★小麦【小麦】(小中)	1食	鶏むね肉【鶏肉】	1切	さば切り身【さば】	1切	いかに【いか】	45		
揚げ	4									★小麦【小麦】(小中)	1食	★小麦【小麦】(小中)	1食	鶏むね肉【鶏肉】	1切	さば切り身【さば】	1切	いかに【いか】	45		
揚げ	4									★小麦【小麦】(小中)	1食	★小麦【小麦】(小中)	1食	鶏むね肉【鶏肉】	1切	さば切り身【さば】	1切	いかに【いか】	45		
揚げ	4									★小麦【小麦】(小中)	1食	★小麦【小麦】(小中)	1食	鶏むね肉【鶏肉】	1切	さば切り身【さば】	1切	いかに【いか】	45		
揚げ	4									★小麦【小麦】(小中)	1食	★小麦【小麦】(小中)	1食	鶏むね肉【鶏肉】	1切	さば切り身【さば】	1切	いかに【いか】	45		
揚げ	4									★小麦【小麦】(小中)	1食	★小麦【小麦】(小中)	1食	鶏むね肉【鶏肉】	1切	さば切り身【さば】	1切	いかに【いか】	45		
揚げ	4									★小麦【小麦】(小中)	1食	★小麦【小麦】(小中)	1食	鶏むね肉【鶏肉】	1切	さば切り身【さば】	1切	いかに【いか】	45		
揚げ	4									★小麦【小麦】(小中)	1食	★小麦【小麦】(小中)	1食	鶏むね肉【鶏肉】	1切	さば切り身【さば】	1切	いかに【いか】	45		
揚げ	4									★小麦【小麦】(小中)	1食	★小麦【小麦】(小中)	1食	鶏むね肉【鶏肉】	1切	さば切り身【さば】	1切	いかに【いか】	45		
揚げ	4									★小麦【小麦】(小中)	1食	★小麦【小麦】(小中)	1食	鶏むね肉【鶏肉】	1切	さば切り身【さば】	1切	いかに【いか】	45		
揚げ	4																				

[illegible]

※牛乳は毎日つぎます。

※★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。

[illegible]

※揚げ物をする場合は、油を複数回使用するため、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。

※1.1 はたやわかさぎなど カブトを食べる小魚は卵を食べていることがあります また、エビ、かにを食べている場合があります

ツキのし、汚染、色のおり、自筆の汚点物には、ミズ、などに、涙ぐみ、場合、が、あり、す。

※「タニテ」は、本誌に於いては記載していません。給食に使われる材料について、よく明かす必要があります。津田野十郎野郎

[illegible]

《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