令和8年10月　池田町大野町学校給食献立予定表

かけはし
池田町大野町学校給食センター

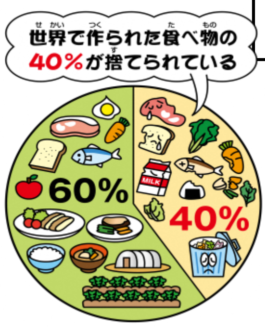
月	火	水	木	金
【今月の食育の日献立】・・・19日（月） 鶏肉には、大野町産の柿ジャムを使って下味をつけました。また、みそ汁に使っている地みそは、池田町や大野町でとれた大豆から作られたみそです。 エ・・・エネルギー、塩・・・塩分 ＜基準値＞：小学校中学年 エ　650　kcal　塩　2　g未満	**学校給食では地産地消をすすめています！** 【今月の岐阜県産の食材】 ・米　・牛乳　・あゆ　・豆腐　・米粉　・もやし　・大根　・チンゲンサイ ・小松菜　・干ししいたけ　・大豆（池田町、大野町） ・こんにゃく（池田町）　・お茶（池田町）　・豆みそ（池田町） ・米みそ（池田町）・たまねぎ（池田町他） ・大根（池田町他）・塩こうじ（大野町） ・柿ジャム（大野町）・太秋柿（大野町） ちゃちゃまる　ローズちゃん　パーシーちゃん		**1** 牛乳 もやしの磯和え さけのみそマヨネーズ焼き ☆はくはん 沢煮椀 エ　617　kcal　塩　1.8　g	**2** 牛乳 じゃがいものきんぴら 鶏肉のから揚げ 麦ごはん 大根の白みそ汁 エ　669　kcal　塩　2.0　g
5 せんいちゃん 牛乳 ごぼうサラダ 豆腐ナゲット（保小2、中3） ☆ソフトめん ミートソース エ　676　kcal　塩　2.4　g	**6** 牛乳 グリーンサラダ ハンバーグのケチャップソースかけ いもけんぴ小魚 ☆うずまきお茶パン【卵含む】 ポトフ エ　630　kcal　塩　3.6　g	**7** 牛乳 ほうれん草ともやしのおひたし さんまのかば焼き風 菜めし けんちん汁 エ　659　kcal　塩　2.6　g	**8** 牛乳 春雨サラダ 肉団子の中華あんがらめ 麦ごはん チンゲンサイのスープ エ　648　kcal　塩　2.4　g	**9** 行事食　目の愛護デー 牛乳 高野豆腐とツナの煮物 豚肉の塩こうじ焼き 麦ごはん ☆ブルーベリーゼリー かぼちゃのみそ汁 エ　677　kcal　塩　2.5　g
12 スポーツの日	**13** 牛乳 さつまいもと大豆のサラダ ノンエッグマヨネーズ メンチカツ ☆黒砂糖食パン 白菜スープ エ　675　kcal　塩　2.1　g	**14** 牛乳 大根サラダ 焼きウインナー（保小1、中2） 麦ごはん ポークカレー エ　662　kcal　塩　2.4　g	**15** 行事食　鵜飼じまい 牛乳 ゆかり和え あゆのから揚げ甘だれかけ（岐阜県産） ☆はくはん のっぺい汁 エ　610　kcal　塩　1.6　g	**16** 牛乳 スタミナ焼き肉丼の具 ほうれんそうしゅうまい（保小2、中3） 麦ごはん ☆りんご わかめスープ エ　624　kcal　塩　2.2　g
19 食育の日 牛乳 こんにゃくのおかか煮 鶏肉の柿ジャム焼き 麦ごはん 地みそのみそ汁 エ　637　kcal　塩　2.0　g	**20** 牛乳 フルーツのりんごゼリーよせ 揚げぎょうざ（保小2、中3） ☆背割れ小型コッペパン(保なし) 焼きそば エ　636　kcal　塩　2.5　g	**21** ～味の旅～福井県 牛乳 こっぱなます さばの塩焼き 麦ごはん ぼっかけ エ　639　kcal　塩　1.5　g	**22** 牛乳 キャベツの香り和え 厚焼き玉子 麦ごはん ☆マスカットゼリー 関東煮 エ　633　kcal　塩　2.2　g	**23** 行事食　十三夜 牛乳 小松菜の生姜じょうゆ和え 大豆コロッケ 栗五目ごはん 豚汁 エ　682　kcal　塩　2.6　g
26 牛乳 切干大根のごまよごし ちくわの磯辺揚げ（保小2、中3） ☆うどん たいしゅうがき ☆太秋柿（大野町産） 肉うどんの汁 エ　600　kcal　塩　1.9　g	**27** 牛乳 海藻サラダ 豚肉のバーベキューソース焼き ☆コッペパン コーンクリームシチュー エ　607　kcal　塩　3.3　g	**28** カミカミ王子 牛乳 肉じゃが いわしの生姜煮 麦ごはん 根菜のみそ汁 エ　620　kcal　塩　1.8　g	**29** 牛乳 エリンギの中華炒め ヤンニョムチキン 麦ごはん ワンタンスープ エ　647　kcal　塩　1.7　g	**30** 和食の日 牛乳 白菜のおかか和え 厚揚げの肉みそかけ（小1、中2） 麦ごはん かまぼこのすまし汁 エ　600　kcal　塩　2.3　g

食べ物のもったいないを減らそう！

10月30日は食品ロス削減の日

国では、10月を「食品ロス削減月間」、10月30日を「食品ロス削減の日」と定めています。

食品ロスとは、まだ食べられるのに捨てられてしまう食品のことです。日本では、年間約464万トンもの食品ロスが発生しています。これは、1人1日当たり、おにぎり1個分を捨てている量です。食品ロスを減らすことは、環境を守り、限りある資源を大切にすることにつながります。まずは、ご家庭の身近なところから「もったいない」を減らしていきましょう。



10月10日は「目の愛護デー」！

ビタミンAを含む食べ物を意識してとろう！

にんじん
かぼちゃ
ほうれん草
レバー
うなぎ
油

ビタミンAは油と一緒にとると吸収がよくなります。

10月15日は「鵜飼じまい」

岐阜県の県魚「あゆ」を味わおう！

1300年以上も歴史のある鵜飼は、鵜を操って川の魚をとる漁法です。毎年、5月11日から始まり、10月15日が鵜飼じまいとなります。この日の給食は、鵜飼じまいにちなみ、岐阜県産のあゆを使った献立です。

今月は・・・「エリンギ」を使ったレシピの紹

野菜を1日
350g
食べよう！

10月29日の給食

～エリンギの中華炒め～

一人当たりの野菜の量
60g／350g

＜材料（4人分）＞

油	適量
おろしにんにく	少々
エリンギ	中2本
もやし	100g
ホールコーン	30g
中華だしの素	小さじ1
塩	0．4g
こしょう	少々
オイスターソース	小さじ1/2

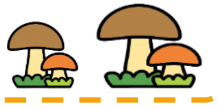
＜作り方＞

①エリンギは縦に半分に割り、5mmの半月切りにする。

②フライパンに油を入れて熱し、にんにくを入れ、香りがでたらもやしを加え炒める。

③エリンギを加えて炒め、ホールコーンも加え、混ぜ合わせる。

④調味料を加え、味を調える。最後にオイスターソースを加えて混ぜ合わせたら完成。



※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。
※10月15日に使用するあゆ、26日に使用する太秋柿は、「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。

令和8年10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	1日（木）	
主食	はくはん	
	★強化米入り精白米	80
さけのみそマヨネーズ焼き	さけ切り身【さけ】	1切 50
	★食塩	0.1
	★白こしょう	0.01
	★酒	1
	★ノンエッグマヨネーズ【大豆】	9
	★白こうじみそ【大豆】	1
	ひきわり大豆【大豆】	3
もやしの磯和え	こまつな	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
沢煮椀	★むろあじかつお昆布だし	3
	豚もも肉【豚肉】	15
	★酒	1
	ごぼう	15
	たけのこ水煮	8
	にんじん	10
	だいこん	10
	干ししいたけ	0.5
	ねぎ	3
	★うすくちしょうゆ	3.5
	★白こしょう	0.02
	★食塩	0.25

日曜	2日（金）	
主食	麦ごはん	
	★強化米入り精白米	80
	★米粒麦	4
鶏肉のから揚げ	鶏もも肉【鶏肉】	1個 50
	しょうが	0.5
	★酒	1
	★こいくちしょうゆ	1.5
	米粉	1
	じゃがいもでん粉	5
	★大豆白絞油	5
じゃがいものきんぴら	★ごま油	0.3
	豚もも肉【豚肉】	10
	★酒	0.5
	ごぼう	10
	★つきこんにゃく	10
	にんじん	5
	じゃがいも	25
	中ざら糖	1.6
	★本みりん	1
	★和風だし	0.2
	★こいくちしょうゆ	3
大根の白みそ汁	★かつお節イワシ節混合だし	2
	たまねぎ	15
	えのきたけ	8
	だいこん	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	5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
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	2
ごぼうサラダ	ごぼう	30
	にんじん	10
	きゅうり	5
	上白糖	1.5
	★米酢	1.6
	★うすくちしょうゆ	2.4
	★米油	1.2
ミートソース	★米油	0.3
	豚ひき肉【豚肉】	15
	★すりおろしにんにく	0.5
	★赤ワイン	1
	★食塩	0.1
	★白こしょう	0.01
	たまねぎ	50
	にんじん	15
	セロリ	2
	マッシュルーム水煮	5
	★冷凍大麦	5
	上白糖	1
	★スープストック【大豆、豚肉、鶏肉】	1
	★トマトケチャップ	10
	★水煮ダイストマト	15
	★トマトピューレ	8
	★ウスターソース	3
	★デミグラスソース【小麦、牛肉、大豆、豚肉、りんご】	5
	★ハヤシルウ	8

日曜	6日（火）	
主食	うずまきお茶パン	
	★うずまきお茶パン【卵、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
	豚肉【豚肉】	50
	たまねぎ	
	パン粉【小麦、大豆】	
	顆粒状大豆たん白【大豆】	
	食塩	
	こしょう	
	砂糖	
	ナツメグ	
	貝殻焼成カルシウム【小麦】	
	ピロリン酸第二鉄【大豆】	
	★トマトケチャップ	6
	★ウスターソース	3
	★赤ワイン	0.5
	上白糖	0.8
	水	1
グリーンサラダ	キャベツ	35
	きゅうり	10
	チンゲン菜	10
	上白糖	1.6
	★うすくちしょうゆ	1.8
	★食塩	0.1
	★米酢	1.6
ポトフ	オリーブ油	0.4
	ウインナー	15
	豚肉【豚肉】	
	食塩	
	砂糖	
	香辛料	
	セロリ	2
	たまねぎ	20
	にんじん	10
	ローリエ	0.01
	じゃがいも	40
	だいこん	20
	★コンソメ有塩【鶏肉、豚肉】	1.3
	★食塩	0.2
	★白こしょう	0.01
いもけんぴ小魚	いもけんぴ小魚	1袋
	さつまいも加工品	5
	さつまいも	
	砂糖	
	植物油脂	
	かたくちいわし	
	食塩	
	水あめ	
	砂糖	

日曜	7日（水）	
主食	菜めし	
	★強化米入り精白米	80
	★米粒麦	4
	★菜めしの素	1.9
さんまのかば焼き風	さんま開き	1枚 30
	★酒	2
	しょうが	0.3
	じゃがいもでん粉	3
	米粉	3
	★大豆白絞油	4
	上白糖	2
	★こいくちしょうゆ	3
	★本みりん	1.5
	水	3
	じゃがいもでん粉	0.1
ほうれん草ともやしのおひたし	ほうれんそう	20
	もやし	30
	にんじん	8
	★こいくちしょうゆ	2.2
	★本みりん	0.5
けんちん汁	★ごま油	0.3
	ごぼう	10
	だいこん	15
	★こんにゃく	10
	★油揚げ【大豆】	3
	★和風だし	1.3
	★食塩	0.2
	★うすくちしょうゆ	3
	★本みりん	1
	★木綿豆腐【大豆】	20
	ねぎ	5

日曜	8日（木）	
主食	麦ごはん	
	★強化米入り精白米	80
	★米粒麦	4
肉団子の中華あんがらめ	ミートボール	60
	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	
	★大豆白絞油	4
	★ごま油	0.3
	たまねぎ	10
	ピーマン	3
	赤ピーマン	3
	★こいくちしょうゆ	2
	★オイスターソース	0.3
	上白糖	2
	★酒	0.8
	★米酢	1
	じゃがいもでん粉	0.2
	水	3
春雨サラダ	★緑豆はるさめ	4
	キャベツ	20
	きゅうり	10
	にんじん	5
	上白糖	2.5
	★うすくちしょうゆ	2.5
	★米酢	2
	★ごま油	0.3
チンゲンサイのスープ	ロースハム	8
	豚ロース肉【豚肉】	
	食塩	
	砂糖	
	海藻ミネラル	
	酵母エキス	
	香辛料	
	たまねぎ	15
	たけのこ水煮	10
	ホールコーン	8
	チンゲン菜	12
	★中華だし	1
	★食塩	0.2
	★白こしょう	0.01
	★こいくちしょうゆ	2

日曜	9日（金）	
主食	麦ごはん	
	★強化米入り精白米	80
	★米粒麦	4
豚肉の塩こうじ焼き	豚肩ロース肉【豚肉】	1枚 50
	しょうが	0.3
	★酒	1
	★塩こうじ	2
	★こいくちしょうゆ	3
	★本みりん	1.5
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
	★こいくちしょうゆ	3
	ツナ水煮	12
	メバチマグロ	
	野菜エキス	
	食塩	
	調味料	
	さやいんげん	5
かぼちゃのみそ汁	★かつお節イワシ節混合だし	2
	たまねぎ	15
	えのきたけ	8
	かぼちゃ	20
	★豆みそ【大豆】	3
	★白こうじみそ【大豆】	5.6
	ねぎ	5
ブルーベリーゼリー	ブルーベリーゼリー	1個
	ブルーベリー果汁	50
	砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
	砂糖	
	ぶどう糖	
	ゲル化剤	
	酸味料	
	乳酸Ca	
	ビタミンC	
	クエン酸鉄Na	
	香料	

日曜	13日（火）	
主食	黒砂糖食パン	
	★黒砂糖食パン【小麦、乳】	1食 77
メンチカツ	メンチカツ	1個
	豚肉【豚肉】	50
	パン粉【小麦、大豆】	
	たまねぎ	
	小麦粉【小麦】	
	粒状大豆たん白【大豆】	
	でん粉	
	なたね油	
	粉末状大豆たん白【大豆】	
	砂糖	
	貝Ca	
	食塩	
	ぶどう糖	
	香辛料	
	酵母粉末	
	★大豆白絞油	3
さつまいもと大豆のサラダ	さつまいも	40
	きゅうり	12
	★蒸し大豆【大豆】	10
	★ノンエッグマヨネーズ【大豆】	1食 10
白菜スープ	鶏むね肉【鶏肉】	10
	たまねぎ	15
	にんじん	5
	はくさい	30
	★スープストック【大豆、豚肉、鶏肉】	1.2
	★食塩	0.15
	★白こしょう	0.01

日曜	14日（水）	
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
	豚肉【豚肉】	20
	食塩	
	砂糖	
	香辛料	
	パン酵母	
大根サラダ	だいこん	40
	きゅうり	10
	赤ピーマン	3
	上白糖	1.5
	★うすくちしょうゆ	2.2
	★米酢	1.5
	★米油	1
ポークカレー	★米油	0.2
	★すりおろしにんにく	0.4
	しょうが	0.3
	豚もも肉【豚肉】	15
	★食塩	0.05
	★白こしょう	0.01
	★カレー粉	0.01
	★カレーアロマ	0.03
	たまねぎ	40
	にんじん	15
	じゃがいも	30
	★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	15日（木）	
主食	はくはん	
	★強化米入り精白米	80
あゆのから揚げ甘だれかけ	あゆ開き	1枚 40
	★酒	1
	★食塩	0.1
	米粉	6
	★大豆白絞油	4
	水	2
	上白糖	3
	★本みりん	1.5
	★こいくちしょうゆ	3
ゆかり和え	キャベツ	20
	きゅうり	8
	もやし	25
	★ゆかり粉	0.9
のっぺい汁	★むろあじかつお昆布だし	3
	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	25
	昆布	0.3
	★食塩	0.15
	★うすくちしょうゆ	2.5
	じゃがいもでん粉	1
	ねぎ	5

日曜	16日（金）	
主食	麦ごはん	
	★強化米入り精白米	80
	★米粒麦	4
ほうれんそうしゅうまい	ほうれんそうしゅうまい	2個
	豚肉【豚肉】	36
	たまねぎ	
	ほうれん草	
	パン粉【小麦】	
	馬鈴薯でん粉	
	粒状小麦たん白【小麦】	
	砂糖	
	食塩	
	しょうゆ【大豆、小麦】	
	こしょう	
	しょうが	
	小麦粉【小麦】	
スタミナ焼き肉丼の具	★ごま油	0.3
	しょうが	0.4
	★すりおろしにんにく	0.5
	豚もも肉【豚肉】	35
	★酒	0.8
	上白糖	0.6
	★こいくちしょうゆ	0.6
	たまねぎ	20
	にんじん	10
	干ししいたけ	0.2
	もやし	20
	上白糖	1.2
	★中華だし	0.3
	★こいくちしょうゆ	1.5
	★豆みそ【大豆】	2
	にら	3
	じゃがいもでん粉	0.3
わかめスープ	たまねぎ	10
	たけのこ水煮	8
	★中華だし	1.2
	★食塩	0.1
	★白こしょう	0.01
	★うすくちしょうゆ	3
	★木綿豆腐【大豆】	25
	★カット乾燥わかめ	0.5
	ねぎ	5
りんご	りんご【りんご】	1切 50

料理名及び一人当たりの純使用量g（小学校中学年）

日曜	19日（月）	
主食	麦ごはん	
	★強化米入り精白米	80
	★米粒麦	4
鶏肉の柿ジャム焼き	鶏もも肉【鶏肉】	1個 50
	★本みりん	1
	★酒	1
	しょうが	0.3
	★柿ジャム	3.5
	★こいくちしょうゆ	2.5
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
	★和風だし	0.3
	★こいくちしょうゆ	2.3
	★本みりん	1
	ピーマン	5
	★かつお節	0.5
地みそのみそ汁	★煮干し	3
	★フレーク節	1
	たまねぎ	15
	★油揚げ【大豆】	5
	えのきたけ	8
	はくさい	20
	★池田町産米みそ【大豆】	6.8
	★池田町産豆みそ【大豆】	2
	★カット乾燥わかめ	0.2
	ねぎ	5

日曜	20日（火）	
主食	背割れ小型コッペパン	
	★背割れ小型コッペパン【小麦、乳】	1食 42
揚げぎょうざ	ぎょうざ	2個
	キャベツ	36
	豚肉【豚肉】	
	豚脂【豚肉】	
	砂糖	
	粒状植物性たん白【大豆】	
	しょうゆ【大豆、小麦】	
	おろししょうが	
	オイスターソース	
	食塩	
	香辛料	
	小麦粉【小麦】	
	還元水あめ	
	植物油脂	
	大豆粉【大豆】	
	加工デンプン	
	調味料	
	乳化剤	
	★大豆白絞油	3.6
フルーツのりんごゼリーよせ	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
	りんごダイスゼリー	25
	りんご果汁【りんご】	
	砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
	ぶどう糖	
	砂糖	
	ゲル化剤	
	酸味料	
	ビタミンC	
	乳酸Ca	
	香料	
	クエン酸鉄Na	
焼きそば	★蒸し中華めん【小麦、大豆】	75
	★米油	0.3
	豚もも肉【豚肉】	20
	★食塩	0.15
	★白こしょう	0.01
	たまねぎ	15
	にんじん	10
	もやし	10
	キャベツ	40
	しょうが酢漬	1
	しょうが	
	食塩	
	醸造酢	
	酸味料	
	★スープストック【大豆、豚肉、鶏肉】	0.3
	★ウスターソース	10
	★焼きそばソース【小麦、大豆、りんご】	5
	★かつお節	0.5
	あおのり	0.2

日曜	21日（水）	
主食	麦ごはん	
	★強化米入り精白米	80
	★米粒麦	4
さばの塩焼き	さば切り身【さば】	1切 50
	★酒	2
	★食塩	0.3
こっぱなます	だいこん	40
	にんじん	10
	★白こうじみそ【大豆】	1.2
	★うすくちしょうゆ	0.5
	上白糖	2
	★食塩	0.1
	★米酢	1.5
	★本みりん	0.5
ぼっかけ	★むろあじかつお昆布だし	3
	ごぼう	15
	にんじん	10
	冷凍ミニ絹厚揚げ【大豆】	20
	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	
	★糸こんにゃく	10
	★食塩	0.2
	★うすくちしょうゆ	3

日曜	22日（木）	
主食	麦ごはん	
	★強化米入り精白米	80
	★米粒麦	4
厚焼き玉子	厚焼き玉子	1切
	鶏卵【卵】	50
	砂糖	
	穀物酢	
	タピオカでん粉	
	発酵調味料	
	しょうゆ【小麦、大豆】	
	食塩	
	なたね油	
キャベツの香り和え	キャベツ	35
	きゅうり	8
	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	
	★米酢	2
	上白糖	1.3
	★かおり粉	0.2
関東煮	★むろあじかつお昆布だし	3
	だいこん	40
	にんじん	10
	★こんにゃく	10
	さといも	30
	玉はんぺん	30
	魚肉すり身	
	馬鈴薯でん粉	
	植物油【大豆】	
	砂糖	
	ぶどう糖	
	大豆たん白【大豆】	
	食塩	
	加工でん粉	
	塩化カリウム	
	昆布	0.5
	★食塩	0.2
	★うすくちしょうゆ	4
	中ざら糖	1.2
	★本みりん	1
	★酒	1
	★和風だし	0.2
マスカットゼリー	マスカットゼリー	1個
	ぶどう糖	40
	砂糖	
	水あめ	
	果糖	
	ぶどう果汁	
	ゲル化剤	
	酸味料	
	香料	
	クエン酸鉄Na	

日曜	23日（金）	
主食	栗五目ごはん	
栗五目ごはん	★強化米入り精白米	70
	★米油	0.3
	鶏もも肉【鶏肉】	15
	★酒	1
	干ししいたけ	0.5
	にんじん	8
	★油揚げ【大豆】	3
	むき栗	20
	中ざら糖	2
	★和風だし	0.3
	★うすくちしょうゆ	4.8
	★本みりん	2
大豆コロッケ	大豆コロッケ	1個
	大豆【大豆】	50
	じゃがいも	
	豚肉【豚肉】	
	たまねぎ	
	にんじん	
	マッシュポテト	
	白しょうゆ【小麦、大豆】	
	パン粉【小麦】	
	砂糖	
	食塩	
	こしょう	
	小麦粉【小麦】	
	米粉	
	とうもろこしでん粉	
	★大豆白絞油	3
小松菜の生姜じょうゆ和え	こまつな	20
	もやし	30
	にんじん	5
	★こいくちしょうゆ	2
	★本みりん	0.5
	しょうが	0.2
豚汁	★かつお節イワシ節混合だし	2
	豚ばら肉【豚肉】	15
	だいこん	20
	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（月）	
主食	うどん	
	★一食用うどん【小麦】（小中）	1食 200
	★冷凍うどん【小麦】（保）	100
ちくわの磯辺揚げ	ちくわ	2個 20
	いとよりすり身	
	発酵調味料	
	上白糖	
	食塩	
	加工デンプン	
	米粉	7
	あおのり	0.2
	★大豆白絞油	4
切干大根のごまよごし	★切干大根	4
	こまつな	15
	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
肉うどんの汁	★むろあじかつお昆布だし	3
	豚もも肉【豚肉】	30
	★酒	1
	★こいくちしょうゆ	1
	にんじん	8
	たまねぎ	15
	えのきたけ	8
	★油揚げ【大豆】	3
	★本みりん	1.5
	★こいくちしょうゆ	4
	★食塩	0.2
	ねぎ	5
太秋柿	太秋柿	1切 35

日曜	27日（火）	
主食	コッペパン	
	★コッペパン【小麦、乳】	1食 77
豚肉のバーベキューソース焼き	豚肩ロース肉【豚肉】	1枚 50
	★白ワイン	1
	★すりおろしにんにく	0.4
	★りんごピューレ【りんご】	5
	★トマトケチャップ	3
	★ウスターソース	1.5
	上白糖	1
	★レモン果汁	0.3
	水	3
海藻サラダ	★海藻ミックス	1.5
	キャベツ	12
	きゅうり	8
	★青じそドレッシング【大豆】	6.5
コーンクリームシチュー	★米油	0.3
	鶏むね肉【鶏肉】	20
	★白ワイン	1
	たまねぎ	30
	にんじん	10
	じゃがいも	30
	★スープストック【大豆、豚肉、鶏肉】	1.2
	★食塩	0.2
	★白こしょう	0.02
	ホールコーン	8
	クリームコーン	15
	★ホワイトルウ【小麦、乳、豚肉】	8
	★牛乳【乳】	15
	★生クリーム【乳】	3
	米粉	1

日曜	28日（水）	
主食	麦ごはん	
	★強化米入り精白米	80
	★米粒麦	4
いわしの生姜煮	いわしの生姜煮	1尾
	いわし【魚卵】	40
	おろし生姜	
	みりん風調味料	
	オリゴ糖	
	上白糖	
	三温糖	
	グラニュー糖	
	こいくちしょうゆ【小麦、大豆】	
	たまりしょうゆ【小麦、大豆】	
	塩	
	魚醤	
	かつおエキス【さば】	
	カラメル色素	
	増粘剤	
	ゲル化剤	
肉じゃが	★米油	0.2
	豚もも肉【豚肉】	25
	★酒	1
	たまねぎ	25
	にんじん	10
	じゃがいも	40
	★糸こんにゃく	5
	中ざら糖	2
	★和風だし	0.3
	★こいくちしょうゆ	3.2
	★本みりん	0.5
	さやいんげん	3
根菜のみそ汁	★かつお節イワシ節混合だし	2
	ごぼう	8
	れんこん	15
	だいこん	20
	★油揚げ【大豆】	5
	★豆みそ【大豆】	5
	★白こうじみそ【大豆】	3.6
	★カット乾燥わかめ	0.2
	ねぎ	5

日曜	29日（木）	
主食	麦ごはん	
	★強化米入り精白米	80
	★米粒麦	4
ヤンニョムチキン	鶏もも肉【鶏肉】	1切 50
	しょうが	0.4
	★すりおろしにんにく	0.3
	★酒	2.5
	米粉	2
	じゃがいもでん粉	4
	★大豆白絞油	4
	上白糖	2.2
	★トマトケチャップ	1.2
	★こいくちしょうゆ	2.5
	★米酢	1.2
	★コチュジャン【大豆】	0.3
	水	3
	じゃがいもでん粉	0.2
エリンギの中華炒め	★米油	0.2
	★すりおろしにんにく	0.2
	もやし	35
	エリンギ	10
	ホールコーン	8
	★中華だし	0.4
	★食塩	0.1
	★白こしょう	0.01
	★オイスターソース	0.3
ワンタンスープ	にんじん	8
	たけのこ水煮	10
	はくさい	25
	★中華だし	1.2
	ワンタンの皮	7
	小麦粉【小麦】	
	グルテン【小麦】	
	食塩	
	★食塩	0.15
	★白こしょう	0.01
	★こいくちしょうゆ	3
	にら	3

日曜	30日（金）	
主食	麦ごはん	
	★強化米入り精白米	80
	★米粒麦	4
厚揚げの肉みそかけ	冷凍絹厚揚げ（保）	4個
	豆乳【大豆】	40
	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
	豆乳【大豆】	50
	でん粉	
	植物油脂	
	豆腐用凝固剤	
	★米油	0.1
	豚ひき肉【豚肉】	10
	しょうが	0.3
	★酒	1
	上白糖	6
	★豆みそ【大豆】	6
	★本みりん	1
	水	5
白菜のおかか和え	はくさい	35
	ほうれんそう	18
	にんじん	8
	★こいくちしょうゆ	2
	★本みりん	0.5
	★かつお節	0.3
かまぼこのすまし汁	★むろあじかつお昆布だし	3
	だいこん	25
	えのきたけ	10
	白かまぼこ	12
	スケソウタラ	
	イトヨリダイ	
	馬鈴薯でんぷん	
	発酵調味料【大豆】	
	砂糖	
	食塩	
	食物繊維	
	デキストリン	
	焼成Ca	
	★食塩	0.2
	★うすくちしょうゆ	3
	ねぎ	5

※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