

◎太字の食品は月の加工食品配合表で配合・アレルギーをご確認ください。　＜分量(g)は小学校の量です＞

19日(水)		20日(木)		21日(金)		25日(火)		26日(水)		27日(木)		28日(金)					
麦ご飯		白飯		白飯		白飯		麦ご飯		ソフト麺		白飯					
精白米	72	精白米	80	精白米	80	精白米	80	精白米	72	ソフトめん	1こ	精白米	80				
大麦・米粒麦	8	ふりかけ		牛乳		納豆		大麦・米粒麦	8	ツナトマトソース		牛乳					
牛乳		いろいろなやさいふりかけ	1こ	牛乳(飲用)	1本	◎納豆	1こ	まるごと宇宙カレー		マグロオイル漬け	20	牛乳(飲用)	1本				
牛乳(飲用)	1本	牛乳		なめこのみそ汁		牛乳		豚もも肉	20	たまねぎ	50	白みそ汁					
小松菜のすまし汁		牛乳(飲用)	1本	たまねぎ	25	牛乳(飲用)	1本	赤ワイン	1.5	にんじん	15	たまねぎ	20				
たまねぎ	20	ちゃんこ煮		はくさい	15	豚汁		たまねぎ	45	マッシュルーム	10	だいこん	15				
こまつな	10	鶏もも肉皮なし	20	◎なめこ水煮	8	豚もも肉	13	にんじん	15	おろしにんにく	0.2	木綿豆腐	20				
しめじ・バラ	8	肉団子	20	木綿豆腐	20	酒	0.5	かぼちゃカット	15	おろし生姜	0.3	えのきばら	5				
冷凍豆腐	15	はくさい	30	カットわかめ	0.2	だいこん	25	れんこんカット	12	◎米ぬか油	0.2	カットわかめ	0.2				
◎銀杏型かまぼこ	5	にんじん	8	ねぎ 刻み	5	さがきごぼう	10	◎冷凍カリフラワー	8	トマトケチャップ	18	ねぎ 刻み	5				
◎紅葉型かまぼこ	5	さがきごぼう	8	◎だし用煮干し	2	里芋カット	15	◎米ぬか油	0.3	◎トマト水煮ダイス	15	◎だし用煮干し	2				
だし用フレーク節	2.5	かまぼこ	8	赤みそ	5	豚汁用こんにやく	8	おろし生姜	0.4	ウスターソース	3	白みそ	7.3				
薄口しょうゆ	3.2	油あげカット	5	白みそ	2.5	木綿豆腐	15	おろしにんにく	0.4	天塩	0.1	鶏肉のから揚げ					
天塩	0.2	白糸こんにやく	12	ギンザケの塩焼き	ねぎ 刻み			洋風だしの素	1	白こしょう	0.02	鶏もも肉皮つき	2切				
鶏肉のねぎだれかけ		ねぎ 斜め切り	10	ギンザケ	1切	◎だし用煮干し	3	ウスターソース	5	洋風だしの素	1	濃口しょうゆ	2.3				
鶏もも肉皮つき	1切	天塩	0.12	天塩	0.5	赤みそ	3	おろしりんご	7	◎三温糖	0.3	おろし生姜	1.8				
酒	1	本みりん	1	酒	2	白みそ	4.5	カレールウ	9.3	赤ワイン	1.5	おろしにんにく	0.3				
おろし生姜	0.5	薄口しょうゆ	3.5	五目煮豆		厚焼きたまご		天塩	0.1	濃口しょうゆ	1.2	酒	1.5				
かたくり粉	5	酒	1	大豆水煮	20	◎千草焼き	1こ	濃口しょうゆ	1	米粉	2.5	かたくり粉	9				
冷凍刻みねぎ	5	だし用フレーク節	2.5	角こんにやく	8	ほうれん草のごま和え		トマトケチャップ	3	牛乳		大豆油	4				
濃口しょうゆ	2.5	さつまいもの甘がらめ		輪切りごぼう	8	ほうれんそう	12	クミン	0.03	牛乳(飲用)	1本	きんぴらごぼう					
本みりん	1.2	さつまいもカット	50	にんじん	8	緑豆もやし	30	牛乳		ボラの磯から揚げ		千切りごぼう	32				
◎三温糖	1.8	大豆油	2.5	角切りこんぶ	0.6	にんじん	8	牛乳(飲用)	1本	ボラ角切り	45	にんじん	12				
米酢	3	◎三温糖	3.5	冷凍さやいんげん	5	ごま和えの素	3.8	きなこタフィ		酒	1.2	つきこんにやく	4				
かたくり粉	0.2	濃口しょうゆ	1	◎米ぬか油	0.3			炒り大豆	15	濃口しょうゆ	1.5	赤つきこんにやく	4				
水	2.5	濃口しょうゆ	2.3	◎三温糖	2.3			◎三温糖	6	おろし生姜	0.4	冷凍さやいんげん	8				
大根とツナの煮物		茎わかめのサラダ		◎三温糖	2.3			◎きな粉	1	◎青のり	0.1	◎米ぬか油	0.5				
だいこん	55	緑豆もやし	30	和風だしの素	0.1			天塩	0.05	かたくり粉	4	本みりん	1.5				
にんじん	15	チンゲンサイ	10	本みりん	0.4			水	1.2	米粉	3	◎三温糖	2				
マグロオイル漬け	10	ホールコーン	8					大根サラダ		大豆油	3	和風だしの素	0.5				
油あげカット	5	くきわかめカット	4					だいこん	35	つぼ漬け和え		濃口しょうゆ	2.3				
◎米ぬか油	0.5	玉ねぎドレッシング	5					きゅうり	10	キャベツ	20	みかんゼリー					
◎三温糖	1.5							ホールコーン	8	チンゲンサイ	15	◎みかんゼリー	1こ				
酒	1.2							むき枝豆	5	緑豆もやし	12						
本みりん	1.2							イタリアンドレッシング	5	つぼ漬け	8						
濃口しょうゆ	3							生パイン									
和風だしの素	0.5							生パイン	1こ								
柿																	
柿	1こ																
				和食の日 にちなんだ献立		おすすめ 朝ごはん献立						山手小 リクエスト給食					

・学校給食に使われる県産農産物等には、JAグループ、美濃加茂市、富加町および岐阜県による助成が行われています。

・「学校給食地産地消推進事業」は、学校給食において県産農産物等を積極的に活用することを通じて、少年期からの食農教育を推進することを目的としています。