

# 令和 8 年 4 月 学校給食予定献立表

美濃加茂市学校給食センター

\* 上段は献立名、分量は小学校分量、単位はすべて(g)です。1人当たりの使用量は、小学校中学年の量です。小学校低学年は0.9倍、高学年は1.1倍、中学校は1.25倍量を基本としています。

8(水)	9(木)	10(金)	13(月)	14(火)	15(水)	16(木)	17(金)	20(月)	21(火)	22(水)
牛乳 麦ご飯 干切り野菜汁 鶏肉の照り焼き かぼちゃサラダ コーンドレッシング	牛乳 白飯 玉ねぎのみそ汁 魚のレモンがらめ きんぴらごぼう	牛乳 白飯 白みそ汁 ハンバーグ照り焼きソース おかつお 糸かつお 卓上しょうゆ はちみつレモンゼリー	牛乳 白飯 小松菜のすまし汁 サバの生姜焼き ひじきの炒め煮 生パイン	牛乳 黒コッペパン 洋風わかめスープ 豚肉のケチャップがらめ ほうれん草サラダ 玉ねぎドレッシング	牛乳 麦ご飯 ふりかけ 春のすまし汁 鶏肉から揚げ キャベツのゆかり和え お祝いクレープ	牛乳 うどん きつねうどんの汁 ちくわの磯辺揚げ シヤキシヤキサラダ ソイドレッシング	牛乳 白飯 カレーシチュー チョコタフィ 海藻サラダ 和風ドレッシング	牛乳 白飯 中華スープ ホイコーロー 人参サラダ 塩中華ドレッシング	牛乳 食パン いちごジャム ミネストローネ サケのパン粉焼き アスバラサラダ ごまドレッシング	牛乳 麦ご飯 白菜汁 厚揚げの肉みそかけ 切り干し大根の煮物 オレンジ
206	206	206	206	206	206	206	206	206	206	206
精白米 72 大麦(米粒麦) 8	精白米 80	精白米 80	精白米 80	黒コッペパン 55	精白米 72 大麦(米粒麦) 8	うどん 80	精白米 80	精白米 80	食パン 55	精白米 72 大麦(米粒麦) 8
たまねぎ 30 えのきばら 5 冷凍豆腐 20 油揚げ 3 糸かまぼこ 0.3 ねぎカット 5 だし用フレーク節 2.5 薄口しょうゆ 3.2 天塩 0.15	たまねぎ 30 えのきばら 5 冷凍豆腐 20 油揚げ 3 糸かまぼこ 0.3 ねぎカット 5 だし用煮干し 2.3 合わせみそ 7.5	だいこん 20 じゃがいも 15 冷凍豆腐 20 油揚げ 3 白かまぼこ 0.2 ねぎカット 5 だし用煮干し 2.3 白みそ 7.5	だいこん 15 こまつな 8 しめじバラ 8 白かまぼこ 0.5 木綿豆腐 20 ねぎカット 5 だし用フレーク節 2.5 天塩 0.15 薄口しょうゆ 0.3 天塩 3.2	ハムカット 10 たまねぎ 30 ホールコーン 10 カッターわかめ 0.5 ねぎカット 5 チキンコンソメ 1.5 しめじバラ 8 天塩 0.15 木綿豆腐 20 ねぎカット 5 豚もも角切り 45 薄口しょうゆ 3.2 天塩 0.2	たまねぎ 1.3 酒 0.5 たまねぎ 20 油揚げ 5 干し椎茸 0.3 白かまぼこ 8 ねぎカット 5 薄口しょうゆ 2.5 濃口しょうゆ 3 本みりん 1 薄口しょうゆ 3.2 天塩 0.2	鶏もも肉 20 酒 0.5 たまねぎ 20 じゃがいも皮むき 35 たまねぎ 50 にんじん 15 白かまぼこ 8 ねぎカット 5 おろし生姜 0.4 おろしにんにく 0.4 洋風だしの素 1 ウスターソース 5 おろしりんご 7 カレーフレーク 9.3 天塩 0.1 濃口しょうゆ 1 酒 3 クミン 0.03 ピーマンカット 5 炒り大豆 15 おろしにんにく 6.2 おろし生姜 1.4 赤みそ 3 ③三温糖 2 千切りごぼう 12 きゅうり 10 ソイドレッシング 8 お祝いクレープ 35	豚もも肉 20 赤ワイン 1.5 たまねぎ 30 干し椎茸 0.5 ホールコーン 5 ねぎカット 5 中華だしの素 1 鶏ガラスープ 10 オリーブオイル 2.5 天塩 0.15 白こしょう 0.01 豚もも肉 25 チキンコンソメ 1.5 天塩 0.15 薄口しょうゆ 0.4 酒 2 ビーマンカット 5 米ぬか油 0.5 おろしにんにく 0.3 白ワイン 1 赤みそ 3 ③三温糖 2 海藻ミックス 0.5 だいこん 30 きゅうり 10 ホールコーン 8 和風ドレッシング 5	①いちごジャム 15 ベーコンカット 8 たまねぎ 25 糸かまぼこ 10 えのきばら 8 じゃがいも 15 ねぎカット 5 大豆水煮 10 シェルマカロニ 2.3 薄口しょうゆ 0.2 おろしにんにく 0.1 トマト水煮ダイス 20 チキンコンソメ 1.5 天塩 0.15 薄口しょうゆ 0.4 酒 2 サケ 50 天塩 0.2 白こしょう 0.02 水 3.3 レモン果汁 0.3 おろしにんにく 0.2 オリーブオイル 0.08 パン粉 3 紙カップ 1 アスバラガスカット 15 キャベツ 27 ホールコーン 8 ごまドレッシング 8 塩中華ドレッシング 5	たまねぎ 20 はくさい 25 たまねぎ 20 糸かまぼこ 10 えのきばら 8 ねぎカット 5 だし用フレーク節 2.5 薄口しょうゆ 2.3 天塩 0.22 生揚げ 50 豚ひき肉 8 米ぬか油 0.2 赤みそ 5 ③三温糖 4.5 酒 2 本みりん 2 かたくり粉 0.25 水 3.3 県産切干大根 6 にんじん 10 竹輪スライス 8 むき枝豆 5 米ぬか油 0.3 ③三温糖 1.8 薄口しょうゆ 1.8 和風だしの素 0.5 酒 1 本みりん 0.8 オレンジ 25	

23(木)	24(金)	27(月)	28(火)	30(木)
牛乳 ソフト麺 ミートソース ひじきポテト カラフルサラダ イタリアンドレッシング	牛乳 白飯 合わせみそ汁 鶏肉のねぎソース つぼ漬け和え マスカットゼリー	牛乳 なめし 若竹汁 シヤモの米粉揚げ 肉じゃが	牛乳 切目入りコッペパン 豆乳コーンスープ ロングウインナーのケチャップソース キャベツサラダ 玉ねぎドレッシング 味付小魚	牛乳 白飯 かきたま汁 サワラの甘みそかけ 小松菜の磯香和え 刻みのり ヨーグルト
206	206	206	206	206
ソフト麺 90	精白米 80	精白米 80 菜飯の素 2.5	切目入りコッペパン 55	精白米 80
豚ひき肉 15 たまねぎ 60 にんじん 15 マッシュルーム 8 米ぬか油 0.4 おろし生姜 0.5 おろしにんにく 0.3 赤ワイン 2 トマト水煮ダイス 10 トマトケチャップ 17 ウスターソース 3 デミグラスソース 3 ハヤシルウ 5 洋風だしの素 0.8 濃口しょうゆ 0.8 天塩 0.1 白こしょう 0.02	たまねぎ 20 だいこん 15 冷凍厚揚げ 20 カッターわかめ 0.2 ねぎカット 5 ③だし用煮干し 2.3 合わせみそ 7.5	たまねぎ 20 ①たけのこ 25 木綿豆腐 20 白かまぼこ 8 カッターわかめ 0.2 ねぎカット 5 だし用フレーク節 2 薄口しょうゆ 3.2 天塩 0.2	ベーコンカット 10 たまねぎ 40 クリームコーン 30 ホールコーン 10 調製豆乳 40 チキンコンソメ 1.3 白こしょう 0.04 天塩 0.1 米粉 1 乾燥パセリ 0.05	たまねぎ 20 えのきばら 8 木綿豆腐 20 液卵 15 カッターわかめ 0.2 ねぎカット 5 だし用フレーク節 2.5 薄口しょうゆ 3.5 天塩 0.2 かたくり粉 0.6
じゃがいもカット 60 大豆油(揚げ油) 3 ①バター 0.6 ひじきドライパック 5 濃口しょうゆ 1.2 本みりん 2 水 0.6 あおさ粉 0.1	水 2.5 たまねぎ 30 豚もも肉 15 和風だしの素 0.5 酒 10 ③三温糖 8 濃口しょうゆ 3 本みりん 1.5 米ぬか油 0.5	シヤモ 24 酒 1 おろし生姜 0.6 米粉 5 大豆油(揚げ油) 4 じゃがいもカット 50 にんじん 10 たまねぎ 30 豚もも肉 15 和風だしの素 0.5 酒 8 ③三温糖 2 濃口しょうゆ 3 本みりん 1.5 米ぬか油 0.5	①ロングウインナー 40 米ぬか油 0.1 トマトケチャップ 3 トマトピューレ 1 ウスターソース 1.5 ③三温糖 0.5 かたくり粉 0.15 水 2 キャベツ 35 にんじん 8 きゅうり 10 ごま和えの素 3.5 玉ねぎドレッシング 5 味付小魚 5	サワラ 50 酒 1.3 白みそ 3.5 ③三温糖 1.2 本みりん 2 薄口しょうゆ 0.5 かたくり粉 0.15 水 6 こまつな 12 緑豆もやし 30 にんじん 8 ごま和えの素 3.5 角刻みのり 0.5 ①ヨーグルト 70
だいこん 35 きゅうり 12 赤パプリカカット 3 ホールコーン 5 イタリアンドレッシング 5				

・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。  
 ・「①網掛け」の食品は、月加工食品配合表で配合及びアレルギーを確認してください。