

令和 8年 5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。

1(金)	7(木)	8(金)	11(月)	12(火)	13(水)	14(木)	15(金)	18(月)	19(火)	20(水)
子どもの日にちなんだ献立				ぎふはっけんの日			ふるさとを味わう日	菌の日		
牛乳 白飯 玉ねぎのみそ汁 カツオとポテトの梅がらめ 切干大根の煮物 ちまき	牛乳 中華麺 醤油ラーメンの汁 焼きぎょうざ 大根サラダ 塩中華ドレッシング レモンタルト	牛乳 白飯 じゃがいもの白みそ汁 サバの生姜焼き キャベツののりごま和え 角刻みのり 生パイン	牛乳 白飯 厚揚げのみそ汁 鶏肉のから揚げ 春野菜の煮物	牛乳 黒食パン レタススープ 豚肉のママレードソース にんじんサラダ イタリアンドレッシング	牛乳 麦ご飯 チキンカレーシチュー きなこタフィ わかめサラダ 玉ねぎドレッシング	牛乳 うどん 山菜うどんの汁 白身魚の揚げがらめ かおりたくあん和え ヨーグルト	牛乳 白飯 絹さや入り親子丼の具 シシヤモの磯から揚げ ゆかり和え オレンジ	牛乳 白飯 ワントンスープ 豚キムチ 茎わかめのサラダ ごまドレッシング 味付け小魚	牛乳 小型コッペパン 焼きそば 焼きそば 春巻き フルーツカクテル	牛乳 麦ご飯 なめこのみそ汁 アジのおろしかけ 沢あざみ入きんぴらごぼう マスカットゼリー
206	206	206	206	206	206	206	206	206	206	206
精白米 80	中華麺 150	精白米 80	精白米 80	黒食パン 55	精白米 72 大麦(米粒麦) 8	うどん 80	精白米 80	精白米 80	小型コッペパン 45	精白米 72 大麦(米粒麦) 8
たまねぎ 30 えのきばら 5 木綿豆腐 20 カットわかめ 0.25 ねぎカット 5 ◎だし用煮干し 2.5 赤みそ 2.5 白みそ 5 カツオ角切り 25 酒 1 かたくり粉 3 米粉 2 じゃがいもカット 20 大豆油(揚げ油) 3.5 濃口しょうゆ 2.2 ◎三温糖 2.2 本みりん 1.3 ◎ねり梅 1.3 水 3	豚もも肉 12 はくさい 15 たまねぎ 15 木綿豆腐 20 にんじん 8 油揚げ 5 ねぎカット 5 おろしにんにく 0.3 おろし生姜 0.5 米ぬか油 0.3 濃口しょうゆ 3.2	じゃがいも 25 たまねぎ 15 木綿豆腐 20 油揚げ 8 カットわかめ 0.2 ねぎカット 5 ◎だし用煮干し 2.5 白みそ 7.5	冷凍厚揚げ 20 ウインナーカット 15 レタス 25 たまねぎ 30 ホールコーン 8 チキンコンソメ 1.5 薄口しょうゆ 0.5 天塩 0.2	ウインナーカット 15 レタス 25 たまねぎ 30 ホールコーン 8 じゃがいも皮むき 35 にんじん 15 薄口しょうゆ 0.5 天塩 0.2	鶏もも肉 20 たまねぎ 50 ◎山菜ミックス 10 たまねぎ 20 干し椎茸 15 油揚げ 5 液卵 3.5 高野豆腐 0.5 さやえんどう 10 ねぎカット 0.4 だし用フレーク節 2 濃口しょうゆ 2.5 ◎三温糖 2 薄口しょうゆ 3 天塩 0.5	鶏もも肉 15 酒 0.5 たまねぎ 40 にんじん 15 たまねぎ 20 干し椎茸 1 ねぎカット 35 白菜みそ 3.5 さやえんどう 10 米ぬか油 5 天塩 1 ◎三温糖 2 薄口しょうゆ 3 天塩 0.05 和風だしの素 0.7	糸かまぼこ 5 たまねぎ 25 はくさい 20 ワントン 4 ねぎカット 5 中華だしの素 10 鶏ガラスープ 10 薄口しょうゆ 2.5 天塩 0.15 白こしょう 0.2 ウスターソース 6.5 オイスターソース 20 ◎粉かつお 0.8 カレー粉 0.03 トマトケチャップ 1.5 刻み生姜 0.5 濃口しょうゆ 0.2 ◎三温糖 1 あおさ粉 2 かたくり粉 0.3	焼きそば麺 50 米ぬか油 0.3 ◎なめこ水煮 10 木綿豆腐 20 油揚げ 5 たまねぎ 15 ねぎカット 5 ◎だし用煮干し 2.5 米ぬか油 0.5 ◎三温糖 2.5 赤みそ 5 白みそ 2.5 ウスターソース 6.5 アジ 50 酒 1.5 おろし生姜 0.5 大根おろし 8 酒 1 刻み生姜 0.5 ◎三温糖 2.3 ◎三温糖 1 本みりん 1.5 かたくり粉 0.2 水 4	たまねぎ 30 えのきばら 5 木綿豆腐 20 カットわかめ 0.25 ねぎカット 5 ◎だし用煮干し 2.5 赤みそ 2.5 白みそ 5 カツオ角切り 25 酒 1 かたくり粉 3 米粉 2 じゃがいもカット 20 大豆油(揚げ油) 3.5 濃口しょうゆ 2.2 ◎三温糖 2.2 本みりん 1.3 ◎ねり梅 1.3 水 3	
切干大根 5.5 にんじん 12 竹輪スライス 8 赤つきこんにやく 5 米ぬか油 0.3 ◎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 ◎ちまき 50	きゅうり 10 ホールコーン 8 にんじん 5 濃口しょうゆ 2 白すりごま 2	キャベツ 35 冷凍ほうれん草 10 にんじん 8 濃口しょうゆ 2 白すりごま 2	冷凍厚揚げ 20 ウインナーカット 15 レタス 25 たまねぎ 30 ホールコーン 8 チキンコンソメ 1.5 薄口しょうゆ 0.5 天塩 0.2	ウインナーカット 15 レタス 25 たまねぎ 30 ホールコーン 8 じゃがいも皮むき 35 にんじん 15 薄口しょうゆ 0.5 天塩 0.2	鶏もも肉 20 たまねぎ 50 ◎山菜ミックス 10 たまねぎ 20 干し椎茸 15 油揚げ 5 液卵 3.5 高野豆腐 0.5 さやえんどう 10 ねぎカット 0.4 だし用フレーク節 2 濃口しょうゆ 2.5 ◎三温糖 2 薄口しょうゆ 3 天塩 0.5	鶏もも肉 15 酒 0.5 たまねぎ 40 にんじん 15 たまねぎ 20 干し椎茸 1 ねぎカット 35 白菜みそ 3.5 さやえんどう 10 米ぬか油 5 天塩 1 ◎三温糖 2 薄口しょうゆ 3 天塩 0.05 和風だしの素 0.7	糸かまぼこ 5 たまねぎ 25 はくさい 20 ワントン 4 ねぎカット 5 中華だしの素 10 鶏ガラスープ 10 薄口しょうゆ 2.5 天塩 0.15 白こしょう 0.2 ウスターソース 6.5 オイスターソース 20 ◎粉かつお 0.8 カレー粉 0.03 トマトケチャップ 1.5 刻み生姜 0.5 濃口しょうゆ 0.2 ◎三温糖 1 あおさ粉 2 かたくり粉 0.3	焼きそば麺 50 米ぬか油 0.3 ◎なめこ水煮 10 木綿豆腐 20 油揚げ 5 たまねぎ 15 ねぎカット 5 ◎だし用煮干し 2.5 米ぬか油 0.5 ◎三温糖 2.5 赤みそ 5 白みそ 2.5 ウスターソース 6.5 アジ 50 酒 1.5 おろし生姜 0.5 大根おろし 8 酒 1 刻み生姜 0.5 ◎三温糖 2.3 ◎三温糖 1 本みりん 1.5 かたくり粉 0.2 水 4	たまねぎ 30 えのきばら 5 木綿豆腐 20 カットわかめ 0.25 ねぎカット 5 ◎だし用煮干し 2.5 赤みそ 2.5 白みそ 5 カツオ角切り 25 酒 1 かたくり粉 3 米粉 2 じゃがいもカット 20 大豆油(揚げ油) 3.5 濃口しょうゆ 2.2 ◎三温糖 2.2 本みりん 1.3 ◎ねり梅 1.3 水 3	

21(木)	22(金)	25(月)	26(火)	27(水)	28(木)	29(金)
牛乳 ソフト麺 ツナトマトソース れんこんのはさみ揚げ グリーンサラダ 青じそドレッシング	牛乳 白飯 小松菜のすまし汁 鶏肉の塩こうじ焼き ツナじゃが	牛乳 白飯 わかめスープ サケのコリアン揚げ 切干大根のチャブチェ	牛乳 お茶パン 春野菜のクリームスープ サワラのパン粉焼き まめまめサラダ 玉ねぎドレッシング	牛乳 麦ご飯 キャベツの豚汁 厚揚げのそぼろあん ごぼうのおかか和え 卓上しょう 糸かつお ぶどうグミ	牛乳 白飯 千切り野菜汁 かぼちゃの天ぷら 友禅こはんの具 角刻みのり アセロラゼリー	牛乳 白飯 白みそ汁 豚肉のねぎだれかけ ひじきの炒め煮
206	206	206	206	206	206	206
ソフト麺 90	精白米 80	精白米 80	お茶コッペパン 55	精白米 72 大麦(米粒麦) 8	精白米 80	精白米 80
マグロオイル漬け 20 たまねぎ 50 にんじん 15 マッシュルーム 10 米ぬか油 0.2 おろし生姜 0.3 おろしにんにく 0.2 トマトケチャップ 18 トマト水煮ダイス 15 ウスターソース 3 天塩 0.1 白こしょう 0.02 洋風だしの素 0.8 ◎三温糖 0.3 赤ワイン 1.5 濃口しょうゆ 1.2 米粉 2.5 水 7.5	だいこん 15 こまつな 8 しめじ 8 白かまぼこ 8 木綿豆腐 20 ねぎカット 0.6 だし用フレーク節 2.5 薄口しょうゆ 3.2 天塩 0.2	糸かまぼこ 5 たまねぎ 30 ホールコーン 8 カットわかめ 0.5 中華だしの素 1 鶏ガラスープ 10 濃口しょうゆ 2.5 白こしょう 0.01	ベーコンカット 8 じゃがいも 25 たまねぎ 25 キャベツ 0.5 アスパラガスカット 12 ホールコーン 8 鶏肉の塩こうじ焼き 30 米ぬか油 0.5 チキンコンソメ 1 天塩 0.35 白こしょう 0.02 ロリエ 0.01 ホワイトルウ 3 生クリーム 5 サワラ 50 天塩 0.2 白こしょう 0.02 白ワイン 2.5 レモン果汁 0.3 おろしにんにく 0.2 オリーブオイル 3 乾燥パセリ 0.08 パン粉 3 紙カップ 1 キャベツ 25 きゅうり 10 むき枝豆 8 大豆水煮 10 玉ねぎドレッシング 5	鶏もも肉 15 酒 0.5 キャベツ 25 たまねぎ 15 しめじ 8 ねぎカット 3 ◎三温糖 2 本みりん 1 酒 0.2 和風だしの素 0.2 炒り卵 6 糸みつば 6 ささがきごぼう 25 きゅうり 12 にんじん 8 卓上しょうゆ 2	だいこん 20 千切りごぼう 8 ◎たけのこ干切り 5 糸かまぼこ 25 ねぎカット 15 だし用フレーク節 2.5 薄口しょうゆ 3.2 天塩 0.2	はくさい 20 たまねぎ 15 えのきばら 5 木綿豆腐 20 油揚げ 3 ねぎカット 5 ◎だし用煮干し 2.5 白みそ 7.5
◎れんこんのはさみ揚げ 50 大豆油(揚げ油) 4	水 3.5 ◎三温糖 2.2 米酢 1.3 水 3.5	◎三温糖 2.2 米酢 1.3 水 3.5	白こしょう 0.02 ロリエ 0.01 ホワイトルウ 3 生クリーム 5 サワラ 50 天塩 0.2 白こしょう 0.02 白ワイン 2.5 レモン果汁 0.3 おろしにんにく 0.2 オリーブオイル 3 乾燥パセリ 0.08 パン粉 3 紙カップ 1 キャベツ 25 きゅうり 10 むき枝豆 8 大豆水煮 10 玉ねぎドレッシング 5	鶏もも肉 15 酒 0.5 キャベツ 25 たまねぎ 15 しめじ 8 ねぎカット 3 ◎三温糖 2 本みりん 1 酒 0.2 和風だしの素 0.2 炒り卵 6 糸みつば 6 ささがきごぼう 25 きゅうり 12 にんじん 8 卓上しょうゆ 2	かぼちゃスライス 40 小麦粉 6 かたくり粉 1 天塩 0.1 ベーキングパウダー 0.2 大豆油(揚げ油) 4 鶏ひき肉 20 にんじん 28 米酢 3 水 6.5 米ぬか油 0.2 おろし生姜 0.5 ◎三温糖 2.5 酒 1.2 薄口しょうゆ 3.3 角刻みのり 0.5 アセロラゼリー 40	豚もも角切り 50 酒 1.5 かたくり粉 8 大豆油(揚げ油) 3 冷凍刻みねぎ 5 濃口しょうゆ 2.5 本みりん 1.2 ◎三温糖 1.8 米酢 3 水 2.5 米ひじき 3 ◎さつま揚げカット 6 にんじん 12 つきこんにやく 5 赤つきこんにやく 8 むき枝豆 5 米ぬか油 0.3 濃口しょうゆ 2 ◎三温糖 1.5 和風だしの素 0.5 本みりん 1.5
青じそドレッシング 5	◎三温糖 2 濃口しょうゆ 3 本みりん 1.5 米ぬか油 0.8	◎三温糖 2 濃口しょうゆ 3 本みりん 1.5 米ぬか油 0.8	白こしょう 0.02 ロリエ 0.01 ホワイトルウ 3 生クリーム 5 サワラ 50 天塩 0.2 白こしょう 0.02 白ワイン 2.5 レモン果汁 0.3 おろしにんにく 0.2 オリーブオイル 3 乾燥パセリ 0.08 パン粉 3 紙カップ 1 キャベツ 25 きゅうり 10 むき枝豆 8 大豆水煮 10 玉ねぎドレッシング 5	鶏もも肉 15 酒 0.5 キャベツ 25 たまねぎ 15 しめじ 8 ねぎカット 3 ◎三温糖 2 本みりん 1 酒 0.2 和風だしの素 0.2 炒り卵 6 糸みつば 6 ささがきごぼう 25 きゅうり 12 にんじん 8 卓上しょうゆ 2	かぼちゃスライス 40 小麦粉 6 かたくり粉 1 天塩 0.1 ベーキングパウダー 0.2 大豆油(揚げ油) 4 鶏ひき肉 20 にんじん 28 米酢 3 水 6.5 米ぬか油 0.2 おろし生姜 0.5 ◎三温糖 2.5 酒 1.2 薄口しょうゆ 3.3 角刻みのり 0.5 アセロラゼリー 40	豚もも角切り 50 酒 1.5 かたくり粉 8 大豆油(揚げ油) 3 冷凍刻みねぎ 5 濃口しょうゆ 2.5 本みりん 1.2 ◎三温糖 1.8 米酢 3 水 2.5 米ひじき 3 ◎さつま揚げカット 6 にんじん 12 つきこんにやく 5 赤つきこんにやく 8 むき枝豆 5 米ぬか油 0.3 濃口しょうゆ 2 ◎三温糖 1.5 和風だしの素 0.5 本みりん 1.5

・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。

・「◎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。