

令和 8年 6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(月)	2(火)	3(水)	4(木)	5(金)	8(月)	9(火)	10(水)	11(木)	12(金)	15(月)
カミカミ献立	カミカミ献立	カミカミ献立	カミカミ献立	カミカミ献立	カミカミ献立	菌の日				残量調査週間
牛乳 白飯 大根のみそ汁 かつおとホトトギスの揚げがらめ キャベツのゆかり和え はちみつレモンゼリー	牛乳 コッペパン 豆乳コーンスープ ささみのレモン風味 ブロッコリーサラダ イタリアンドレッシング	牛乳 麦ご飯 ポークカレーシチュー チョコファイ 福神漬け和え	牛乳 中華麺 醤油ラーメンの汁 イカのココロ揚げ ごぼうサラダ ごまドレッシング フルーツ杏仁	牛乳 白飯 厚揚げのみそ汁 鶏肉の照り焼き 切干大根サラダ 和風ドレッシング	牛乳 わかめごはん ゆばのすまし汁 シシヤモの磯から揚げ 肉じゃが	牛乳 切目入り丸パン アルファベットスープ ハンバーグケチャップソース キャベツサラダ マヨネーズ	牛乳 麦ご飯 じゃがいものみそ汁 サバの照り焼き きんぴらごぼう	牛乳 白飯 春雨スープ ユーリンチー 海藻サラダ 青じそドレッシング ももゼリー	牛乳 白飯 豆腐汁 焼き肉 チンゲン菜サラダ 玉ねぎドレッシング 生パン	牛乳 白飯 五目野菜汁 サワラの味噌ネズ焼き ひじきの炒め煮 ヨーグルト
206	206	206	206	206	206	206	206	206	206	206
精白米 80	コッペパン 55	精白米 72 大麦(米粒麦) 8	中華麺 150	精白米 80	精白米 80 混ぜ込みわかめ 1	切目入り丸パン 55	精白米 72 大麦(米粒麦) 8	精白米 80	精白米 80	精白米 80
だいこん 30 木綿豆腐 20 油揚げ 3 えのきばら 5 カットわかめ 0.3 ねぎカット 5 ◎だし用煮干し 2.5 赤みそ 2.5 白みそ 5	ベーコンカット 5 たまねぎ 40 ホールコーン 10 クリームコーン 30 調味豆乳 40 米ぬか油 0.3 チキンコンソメ 1.3 天塩 0.15 白こしょう 0.02 米粉 1 乾燥パセリ 0.05	豚もも肉 20 はくさい 20 たまねぎ 15 緑豆もやし 20 ホールコーン 10 カットわかめ 0.25 ◎だし用煮干し 2.5 合わせみそ 7.5 だし用フレーク節 2.5 薄口しょうゆ 3.2 天塩 0.5 クミン 0.03 天塩 0.05	豚もも肉 15 はくさい 20 たまねぎ 15 緑豆もやし 20 ホールコーン 10 カットわかめ 0.25 ◎だし用煮干し 2.5 合わせみそ 7.5 だし用フレーク節 2.5 薄口しょうゆ 3.2 鶏もも肉 50 おろし生姜 0.5 白こしょう 0.02	冷凍厚揚げ 20 たまねぎ 15 だいこん 30 しめじバラ 8 冷凍湯葉 5 白かまぼこ 8 カットわかめ 0.2 ◎だし用煮干し 2.5 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 0.5 酒 1.5	シシヤモ 24 酒 2.5 おろし生姜 0.6 あおさ粉 0.1 かたくり粉 1 かたくり粉 0.3 水 4 大豆油(揚げ油) 3 水 1 切干大根 3.5 きゅうり 7 ホールコーン 4 キャベツ 10 和風ドレッシング 5	ハンバーグ 60 米ぬか油 0.1 トマトケチャップ 6 ウスターソース 2 赤ワイン 2 ◎三温糖 0.5 かたくり粉 0.2 水 1 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 1.2 ◎三温糖 2 濃口しょうゆ 3 本みりん 1.5 米ぬか油 0.5	ハムカット 10 じゃがいも 25 たまねぎ 15 木綿豆腐 20 ねぎカット 3 中華だしの素 1 鶏ガラスープ 10 薄口しょうゆ 2.5 天塩 0.15 サバ 50 おろし生姜 0.8 鶏もも肉 50 酒 1.5 濃口しょうゆ 2.5 ◎三温糖 1.5 本みりん 2 かたくり粉 1 ◎三温糖 0.5 かたくり粉 0.3 水 4.5 千切りごぼう 35 米酢 3 本みりん 1.2 つきこんにやく 4 赤つきこんにやく 4 水 2.5 カッタわかめ 0.5 ◎三温糖 2 和風だしの素 0.5 濃口しょうゆ 2.3	糸かまぼこ 5 木綿豆腐 25 だいこん 20 えのきばら 9 白かまぼこ 5 だし用フレーク節 2.5 薄口しょうゆ 3.2 天塩 0.2 豚もも肉 30 豚肩ロース肉 20 おろし生姜 0.3 酒 1.5 たまねぎ 30 米ぬか油 0.5 ◎三温糖 0.2 濃口しょうゆ 1.5 本みりん 2 ◎三温糖 1.8 ごち醬 0.5 卵なしマヨネーズ 6 おろし生姜 0.3 おろしにんにく 0.2 かたくり粉 0.15 チンゲンサイ 20 緑豆もやし 25 にんじん 7 つきこんにやく 5 赤つきこんにやく 5 玉ねぎドレッシング 5 生パン 40 ◎三温糖 1.5 和風だしの素 0.5 本みりん 1.5	牛乳 206 白飯 206 五目野菜汁 206 サワラの味噌ネズ焼き 206 ひじきの炒め煮 206 ヨーグルト 206	
カツオ角切り 30 酒 1 おろし生姜 0.5 かたくり粉 3 米粉 2 じゃがいもカット 20 大豆油(揚げ油) 4 濃口しょうゆ 2.8 ◎三温糖 2.2 本みりん 1.3 酒 1 水 3	鶏ささみ 55 天塩 0.12 酒 1.8 かたくり粉 8 大豆油(揚げ油) 4 ◎三温糖 3 薄口しょうゆ 2 レモン果汁 3 水 1.6	天塩 0.05 洋風だしの素 7 おろしりんご 1 トマトケチャップ 3 ウスターソース 5 濃口しょうゆ 0.05 カレーフレーク 9.3 炒り大豆 15 濃口しょうゆ 6.2 ◎三温糖 1.4 ◎純ココア 1.4 水 1.4	天塩 0.02 かたくり粉 0.2 濃口しょうゆ 3 酒 1.2 ◎三温糖 0.4 本みりん 1 鶏ガラスープ 10 水 4 イカ角切り 45 酒 1.1 濃口しょうゆ 1.4 おろし生姜 0.45 かたくり粉 3.6 米粉 2.7 大豆油(揚げ油) 3.5	天塩 1.5 かたくり粉 0.2 濃口しょうゆ 2.5 ◎三温糖 1.5 本みりん 0.4 酒 10 かたくり粉 0.3 水 4 切干大根 3.5 きゅうり 7 ホールコーン 4 キャベツ 10 和風ドレッシング 5	シシヤモ 24 酒 2.5 おろし生姜 0.6 あおさ粉 0.1 かたくり粉 1 かたくり粉 0.3 水 4 大豆油(揚げ油) 3 水 1 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 1.2 ◎三温糖 2 濃口しょうゆ 3 本みりん 1.5 米ぬか油 0.5	ハンバーグ 60 米ぬか油 0.1 トマトケチャップ 6 ウスターソース 2 赤ワイン 2 ◎三温糖 0.5 かたくり粉 0.2 水 1 千切りごぼう 35 米酢 3 本みりん 1.2 つきこんにやく 4 赤つきこんにやく 4 水 2.5 カッタわかめ 0.5 ◎三温糖 2 和風だしの素 0.5 濃口しょうゆ 2.3	ハムカット 10 じゃがいも 25 たまねぎ 15 木綿豆腐 20 ねぎカット 3 中華だしの素 1 鶏ガラスープ 10 薄口しょうゆ 2.5 天塩 0.15 サバ 50 おろし生姜 0.8 鶏もも肉 50 酒 1.5 濃口しょうゆ 2.5 ◎三温糖 1.5 本みりん 2 かたくり粉 1 ◎三温糖 0.5 かたくり粉 0.3 水 4.5 千切りごぼう 35 米酢 3 本みりん 1.2 つきこんにやく 4 赤つきこんにやく 4 水 2.5 カッタわかめ 0.5 ◎三温糖 2 和風だしの素 0.5 濃口しょうゆ 2.3	糸かまぼこ 5 木綿豆腐 25 だいこん 20 えのきばら 9 白かまぼこ 5 だし用フレーク節 2.5 薄口しょうゆ 3.2 天塩 0.2 豚もも肉 30 豚肩ロース肉 20 おろし生姜 0.3 酒 1.5 たまねぎ 30 米ぬか油 0.5 ◎三温糖 0.2 濃口しょうゆ 1.5 本みりん 2 ◎三温糖 1.8 ごち醬 0.5 卵なしマヨネーズ 6 おろし生姜 0.3 おろしにんにく 0.2 かたくり粉 0.15 チンゲンサイ 20 緑豆もやし 25 にんじん 7 つきこんにやく 5 赤つきこんにやく 5 玉ねぎドレッシング 5 生パン 40 ◎三温糖 1.5 和風だしの素 0.5 本みりん 1.5	牛乳 206 白飯 206 五目野菜汁 206 サワラの味噌ネズ焼き 206 ひじきの炒め煮 206 ヨーグルト 206	

16(火)	17(水)	18(木)	19(金)	22(月)	23(火)	24(水)	25(木)	26(金)	29(月)	30(火)
		菌の日	ぎふはっけんの日		あじさい献立	ふるさとを味わう日	図書献立			
牛乳 黒コッペパン 宿衛かぼちゃのポターージュ 鶏肉のハーベキューソース まめまめサラダ ごまドレッシング	牛乳 麦ご飯 わかめスープ 厚揚げのマーボーソース 春雨サラダ 塩中華ドレッシング 冷凍みかん	牛乳 うどん きつねうどんの汁 キビナゴのカリカリ揚げ かぼちゃサラダ マヨネーズ	牛乳 白飯 あわせみそ汁 豚肉の生姜焼き 切干大根の煮物	牛乳 白飯 中華スープ ズッキーニのミネストローネ サケの彩り焼き あじさいゼリー	牛乳 米粉入り食パン チョコクリーム 玉ねぎと鶏肉の甘酢あん サケの彩り焼き あじさいゼリー	牛乳 麦ご飯 なめごのみそ汁 ひじきポテト ゆでとうもろこし	牛乳 ソフト麺 ミートソース ひじきポテト ゆでとうもろこし	牛乳 白飯 肉団子の中華スープ ホキのレモンがらめ 切干大根のチャブチェ マヨネーズ	牛乳 白飯 大根のみそ汁 鶏肉のから揚げ ポテトサラダ マヨネーズ	牛乳 ナン キーマカレー かぼちゃコロッケ グリーンサラダ イタリアンドレッシング
206	206	206	206	206	206	206	206	206	206	206
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	米粉入り食パン 55	精白米 72 大麦(米粒麦) 8	ソフト麺 90	精白米 80	精白米 80	◎ナン 70
たまねぎ 45 かぼちゃカット 20 裏ごし南瓜 15 ◎宿衛かぼちゃペースト 15 調理用牛乳 30 米ぬか油 0.3 チキンコンソメ 1.3 天塩 0.25 ロリエ 0.01 白こしょう 0.02 米粉 3 生クリーム 3 乾燥パセリ 0.05	糸かまぼこ 5 たまねぎ 30 ホールコーン 10 カットわかめ 0.5 ねぎカット 0.8 中華だしの素 0.8 鶏ガラスープ 10 薄口しょうゆ 2.5 天塩 0.15 白こしょう 0.01 本みりん 0.01 生揚げ 50 豚ひき肉 12 おろし生姜 0.2 冷凍刻みねぎ 1.2 赤みそ 1.5 中華だしの素 0.2 ◎三温糖 2.5 濃口しょうゆ 2.5 レモン果汁 1.2 本みりん 1.2 天塩 0.04 おろしりんご 4 かたくり粉 0.2 水 3	鶏もも肉 20 酒 0.5 たまねぎ 30 油揚げ 8 干し椎茸 0.3 白かまぼこ 5 ねぎカット 0.8 だし用フレーク節 2.5 濃口しょうゆ 2.5 薄口しょうゆ 3 本みりん 1 天塩 0.5 キビナゴ 35 酒 1.8 おろし生姜 0.5 濃口しょうゆ 1 天塩 0.05 カレー粉 0.5 かたくり粉 4 米粉 2 大豆油(揚げ油) 4	だいこん 30 木綿豆腐 20 油揚げ 3 えのきばら 5 ホールコーン 5 ねぎカット 5 ◎だし用煮干し 2.5 赤みそ 2.5 白みそ 5 豚ロース肉 50 おろし生姜 1 酒 1.5 かたくり粉 3 濃口しょうゆ 2.5 ◎三温糖 1.5 本みりん 1 豚もも肉 25 ほうれんそう 12 緑豆もやし 10 ◎ぜんまい水煮 5 ◎たけのこ千切り 4 炒り卵 10 切干大根 5.5 にんじん 10 ◎さつま揚げカット 8 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 0.5 和風だしの素 1 本みりん 0.8	ハムカット 5 たまねぎ 30 木綿豆腐 20 ベーコンカット 8 ホールコーン 5 ねぎカット 5 中華だしの素 1 ズッキーニ 1 大豆水煮 10 オリーブオイル 0.2 おろしにんにく 0.1 天塩 0.15 白こしょう 0.01 冷凍餃子 36 米ぬか油 5 豚もも肉 25 ほうれんそう 12 緑豆もやし 10 ◎ぜんまい水煮 5 ◎たけのこ千切り 4 卵なしマヨネーズ 10 にんじんペースト 6 薄口しょうゆ 0.2 紙カップ 1 ダイスレモンゼリー 30 ◎ダイスぶどうゼリー 20 ◎ダイサイダーゼリー 30 白ごま 1.2	チョコクリーム 15 玉ねぎと鶏肉の甘酢あん 1 サケの彩り焼き 1 あじさいゼリー 1 米粉入り食パン 55 チョコクリーム 15 玉ねぎと鶏肉の甘酢あん 1 サケの彩り焼き 1 あじさいゼリー 1 米粉入り食パン 55 チョコクリーム 15 玉ねぎと鶏肉の甘酢あん 1 サケの彩り焼き 1 あじさいゼリー 1 米粉入り食パン 55 チョコクリーム 15 玉ねぎと鶏肉の甘酢あん 1 サケの彩り焼き 1 あじさいゼリー 1	豚ひき肉 20 たまねぎ 30 木綿豆腐 20 マッシュルーム 8 米ぬか油 0.5 おろし生姜 0.5 おろしにんにく 0.3 ◎だし用煮干し 2.5 薄口しょうゆ 2.5 天塩 0.15 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 酒 1.5 洋風だしの素 0.8 濃口しょうゆ 0.8 米ぬか油 0.1 大豆油(揚げ油) 3 白こしょう 0.02 ◎三温糖 2.5 薄口しょうゆ 2.5 レモン果汁 2.5 きゅうり 10 にんじん 8 精製塩 0.1 切干大根 5.5 豚もも肉 12 おろし生姜 0.3 おろしにんにく 0.2 にんじん 8 赤つきこんにやく 5 ピーマンカット 6 米ぬか油 0.3 ◎三温糖 1.3 濃口しょうゆ 2.5 中華だしの素 0.3 酒 1 ごま油 0.1 白ごま 1	精白米 80 精白米 80 だいこん 25 えのきばら 30 木綿豆腐 20 油揚げ 8 カットわかめ 0.25 ◎三温糖 0.2 濃口しょうゆ 1.5 本みりん 2 ◎三温糖 1.8 ごち醬 0.5 卵なしマヨネーズ 6 おろし生姜 0.3 おろしにんにく 0.2 かたくり粉 0.15 チンゲンサイ 20 緑豆もやし 25 にんじん 7 つきこんにやく 5 赤つきこんにやく 5 玉ねぎドレッシング 5 生パン 40 ◎三温糖 1.5 和風だしの素 0.5 本みりん 1.5	牛乳 206 白飯 206 五目野菜汁 206 サワラの味噌ネズ焼き 206 ひじきの炒め煮 206 ヨーグルト 206		
キャベツ 25 にんじん 8 むき枝豆 10 大豆水煮 10	マロニー 3.5 キャベツ 20 チンゲンサイ 15 にんじん 8	水 6 マヨネーズ 8	水 2 ◎三温糖 1.8 薄口しょうゆ 0.5 和風だしの素 1 本みりん 0.8	水 4 切干大根 3.5 きゅうり 7 ホールコーン 4 キャベツ 10 和風ドレッシング 5	水 4 切干大根 3.5 きゅうり 7 ホールコーン 4 キャベツ 10 和風ドレッシング 5	水 4 切干大根 3.5 きゅうり 7 ホールコーン 4 キャベツ 10 和風ドレッシング 5	水 4 切干大根 3.5 きゅうり 7 ホールコーン 4 キャベツ 10 和風ドレッシング 5	水 4 切干大根 3.5 きゅうり 7 ホールコーン 4 キャベツ 10 和風ドレッシング 5	水 4 切干大根 3.5 きゅうり 7 ホールコーン 4 キャベツ 10 和風ドレッシング 5	水 4 切干大根 3.5 きゅうり 7 ホールコーン 4 キャベツ 10 和風ドレッシング 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。
 ・「◎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。