令和 8年 7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(水)

牛乳
麦ご飯
豆腐汁
サバの塩焼き
きんぴらごぼう
アセロラゼリー

飲用牛乳	206
精白米	72
大麦(米粒麦)	8
木綿豆腐	25
だいこん	20
しめじバラ	8
白かまぼこ	8
カットわかめ	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	0.2
サバ	50
天塩	0.4
酒	2
千切りごぼう	35
にんじん	15
つきこんにゃく	4
赤つきこんにゃく	4
米ぬか油	0.5
本みりん	1.5
◎三温糖	2
和風だしの素	0.5
濃口しょうゆ	2.3
アセロラゼリー	40

2(木)　ふるさとを味わう日

牛乳
冷やし中華麺
冷やし中華の具
冷やし中華のたれ
チキンナゲット
じゃがいものうま煮

飲用牛乳	206
冷やし中華麺	150
キャベツ	25
きゅうり	10
緑豆もやし	30
ホールコーン	8
◎冷やし中華のたれ	30
◎チキンナゲット	40
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	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

3(金)

牛乳
白飯
ほうれん草入り鶏団子汁
なすフライの肉みそかけ
キャベツの塩昆布和え
すいか

飲用牛乳	206
精白米	80
ほうれん草鶏団子	20
だいこん	20
にんじん	8
ささがきごぼう	10
豚汁用こんにゃく	8
油揚げ	3
ねぎカット	5
◎だし用煮干し	2.5
赤みそ	2.5
白みそ	5
なすスライス	35
小麦粉	6.5
水	7
パン粉	6
大豆油(揚げ油)	5
豚ひき肉	15
冷凍刻みねぎ	3.5
赤みそ	6
◎三温糖	4.5
酒	1.5
本みりん	1.8
水	4.5
キャベツ	32
にんじん	8
きゅうり	10
◎塩こんぶ	2
スイカ	50

6(月)　七夕にちなんだ献立

牛乳
白飯
七夕汁
サワラの甘みそかけ
まめまめサラダ
ごまドレッシング
七夕ゼリー

飲用牛乳	206
精白米	80
たまねぎ	30
オクラ	3
干し椎茸	0.2
◎そうめん	3.5
◎星型かまぼこ(黄色)	5
◎星型かまぼこ(オレンジ色)	5
だし用フレーク節	2.5
薄口しょうゆ	3.2
天塩	0.15
サワラ	50
酒	1.3
白みそ	3.5
◎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
キャベツ	25
にんじん	8
むき枝豆	10
大豆水煮	10
ごまドレッシング	8
◎七夕ゼリー	30

7(火)

牛乳
食パン
いちごジャム
アルファベットスープ
鶏肉のレモンがらめ
ごぼうサラダ
玉ねぎドレッシング

飲用牛乳	206
食パン	55
◎いちごジャム	15
ハムカット	10
たまねぎ	25
にんじん	10
キャベツ	15
ホールコーン	8
アルファベットマカロニ	3.5
チキンコンソメ	1.5
天塩	0.15
薄口しょうゆ	0.5
乾燥パセリ	0.05
鶏もも肉角切り	50
酒	1.5
かたくり粉	8
大豆油(揚げ油)	4
◎三温糖	2.5
濃口しょうゆ	2.5
レモン果汁	2.5
水	1.5
千切りごぼう	25
きゅうり	12
むき枝豆	8
玉ねぎドレッシング	5

8(水)　歯の日

牛乳
麦ご飯
かき卵汁
豚肉の揚げがらめ
小松菜のおかかあえ
卓上しょうゆ
糸かつお

飲用牛乳	206
精白米	72
大麦(米粒麦)	8
たまねぎ	20
えのきばら	8
木綿豆腐	20
液卵	15
カットわかめ	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
豚もも角切り	50
酒	1
おろし生姜	0.5
かたくり粉	8
大豆油(揚げ油)	4
濃口しょうゆ	2.5
◎三温糖	2
本みりん	1.3
酒	1
水	2.5
こまつな	12
緑豆もやし	30
にんじん	8
卓上しょうゆ	2
糸かつお	0.7

9(木)

牛乳
うどん
カレーうどんの汁
シシャモのから揚げ
ゆかり和え
スクールヨーグルト

飲用牛乳	206
うどん	80
豚もも肉	20
酒	0.5
にんじん	12
たまねぎ	25
干し椎茸	0.5
油揚げ	6
白かまぼこ	5
ねぎカット	6
だし用フレーク節	2.5
濃口しょうゆ	4
本みりん	2
天塩	0.2
カレーフレーク	10
シシャモ	24
酒	1
おろし生姜	0.6
かたくり粉	2
米粉	2
大豆油(揚げ油)	2.5
緑豆もやし	30
こまつな	12
ホールコーン	8
ゆかり粉	0.7
◎スクールヨーグルト	60

10(金)　加茂農林高校コラボ献立

牛乳
白飯
厚揚げのみそ汁
鶏肉の梅ジャムソース
ひじきとごぼうの炒め煮

飲用牛乳	206
精白米	80
冷凍厚揚げ	20
たまねぎ	15
だいこん	20
カットわかめ	0.25
ねぎカット	5
◎だし用煮干し	2.5
合わせみそ	7.5
鶏もも肉	50
おろしにんにく	0.2
酒	1.5
かたくり粉	5
◎梅ジャム	4
◎ねり梅	0.4
薄口しょうゆ	1.5
本みりん	1
◎三温糖	0.5
酒	1
水	1.5
かたくり粉	0.2
米ひじき	2.3
ささがきごぼう	12
にんじん	8
つきこんにゃく	5
赤つきこんにゃく	5
竹輪スライス	8
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

13(月)

牛乳
白飯
ゆばのすまし汁
ハンバーグ照り焼きソース
切干大根の煮物
冷凍みかん

飲用牛乳	206
精白米	80
だいこん	30
しめじバラ	8
冷凍湯葉	4
白かまぼこ	8
カットわかめ	0.2
ねぎカット	5
だし用フレーク節	2.5
薄口しょうゆ	3.2
天塩	0.2
ハンバーグ	60
米ぬか油	0.1
濃口しょうゆ	2.5
◎三温糖	1.5
本みりん	1.5
酒	1
かたくり粉	0.3
水	4
切干大根	5.5
にんじん	13
◎さつま揚げカット	8
赤つきこんにゃく	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
冷凍みかん	45

14(火)

牛乳
黒コッペパン
ズッキーニのトマトスープ
サケのハーブ焼き
シャキシャキサラダ
ごまドレッシング

飲用牛乳	206
黒コッペパン	55
ウインナーカット	15
たまねぎ	25
ズッキーニ	10
にんじん	10
キャベツ	20
トマト水煮ダイス	15
トマトケチャップ	3
オリーブオイル	0.2
おろしにんにく	0.1
チキンコンソメ	1.5
天塩	0.15
薄口しょうゆ	0.5
サケ	50
天塩	0.3
白こしょう	0.02
白ワイン	1
レモン果汁	0.3
乾燥バジル	0.05
おろしにんにく	0.2
オリーブオイル	0.8
緑豆もやし	30
千切りごぼう	12
ホールコーン	8
ごまドレッシング	9

15(水)　ぎふはっけんの日

牛乳
麦ご飯
千切り野菜汁
アユの米粉揚げ
友禅ごはんの具
角刻みのり

飲用牛乳	206
精白米	72
大麦(米粒麦)	8
だいこん	20
千切りごぼう	8
◎たけのこ千切り	8
糸かまぼこ	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	0.2
アユ開き	40
天塩	0.2
酒	1.5
米粉	5
大豆油(揚げ油)	3
鶏ひき肉	20
にんじん	28
炒り卵	20
糸みつば	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

16(木)

牛乳
ソフト麺
ツナトマトソース
ひじきポテト
ゆで枝豆
飲むヨーグルト

飲用牛乳	206
ソフト麺	90
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	8
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
じゃがいもカット	60
大豆油(揚げ油)	3
◎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
えだまめ	25
精製塩	0.2
◎飲むヨーグルト	80

17(金)

牛乳
白飯
夏野菜カレーシチュー
イカのコロコロ揚げ
フルーツカクテル

飲用牛乳	206
精白米	80
豚もも肉	20
たまねぎ	45
にんじん	12
かぼちゃカット	20
なす	10
ピーマンカット	5
米ぬか油	0.5
赤ワイン	1.5
おろし生姜	0.4
おろしにんにく	0.4
クミン	0.03
天塩	0.1
洋風だしの素	1
おろしりんご	7
トマトケチャップ	3
ウスターソース	5
濃口しょうゆ	1
カレーフレーク	9.3
イカ角切り	50
酒	1.2
濃口しょうゆ	1.5
おろし生姜	0.5
かたくり粉	4
米粉	3
大豆油(揚げ油)	4
みかんシロップ漬け	25
パインシロップ漬け	25
黄桃シロップ漬け	20
ダイスレモンゼリー	20

9/1(火)

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
ド)キャベツサラダ
玉ねぎドレッシング

飲用牛乳	206
黒コッペパン	55
ハムカット	10
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	5
チキンコンソメ	1.5
天塩	0.15
薄口しょうゆ	0.3
豚もも角切り	50
酒	1
おろしにんにく	0.2
かたくり粉	8
大豆油(揚げ油)	4
トマトケチャップ	5
ウスターソース	2.5
◎三温糖	0.25
水	2.5
キャベツ	30
にんじん	8
きゅうり	10
玉ねぎドレッシング	5

9/2(水)

牛乳
白飯
ポークカレーシチュー
チョコタフィ
ド)海藻サラダ
和風ドレッシング

飲用牛乳	206
精白米	80
豚もも肉	20
たまねぎ	50
じゃがいも皮むき	35
にんじん	15
米ぬか油	0.5
赤ワイン	1.5
おろし生姜	0.4
おろしにんにく	0.4
クミン	0.03
天塩	0.05
洋風だしの素	1
おろしりんご	7
トマトケチャップ	3
ウスターソース	5
濃口しょうゆ	1
カレーフレーク	9.3
炒り大豆	15
◎三温糖	6.2
◎純ココア	1.4
水	1.4
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

9/3(木)

牛乳
白飯
玉ねぎのみそ汁
ホキのレモンがらめ
きんぴらごぼう

飲用牛乳	206
精白米	80
たまねぎ	30
えのきばら	5
木綿豆腐	20
油揚げ	3
カットわかめ	0.3
ねぎカット	5
◎だし用煮干し	2.5
合わせみそ	7.5
ホキ角切り	50
酒	1.5
かたくり粉	4
米粉	3
大豆油(揚げ油)	4
◎三温糖	2.8
濃口しょうゆ	2.8
レモン果汁	2.8
水	1.5
千切りごぼう	32
にんじん	12
つきこんにゃく	4
赤つきこんにゃく	4
米ぬか油	0.5
本みりん	1.5
◎三温糖	2
和風だしの素	0.5
濃口しょうゆ	2.3

・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ゲンを確認してください。