

令和 8 年 9 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(火)		2(水)		3(木)		4(金)		7(月)		8(火)		9(水)		10(木)		11(金)		14(月)		15(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 キャベツサラダ 玉ねぎドレッシング		牛乳 白飯 ポークカレーシチュー チョコタフィ 海藻サラダ 和風ドレッシング		牛乳 白飯 玉ねぎのみそ汁 ホキのレモンがらめ きんぴらごぼう		牛乳 白飯 春雨スープ 豚キムチ にんじんサラダ ごまドレッシング アセロラゼリー		牛乳 白飯 厚揚げのみそ汁 鶏肉のから揚げ かおりたくあん和え		牛乳 切目入りコッペパン 豆乳コーンスープ ロングウイナーのケチャップソース チンゲン菜サラダ 玉ねぎドレッシング		牛乳 麦ご飯 千切り野菜汁 かぼちゃの天ぷら 友禅ごはんの具 角刻みのり 冷凍みかん		牛乳 ソフト麺 なすミートソース ひじきポテト ブロッコリーサラダ イタリアンドレッシング		牛乳 白飯 豆腐汁 サワラの甘みそかけ キャベツのゆかり和え はちみつレモンゼリー		牛乳 白飯 とうがん汁 厚揚げの肉みそかけ シャキシャキサラダ ごまドレッシング		牛乳 食パン いちごジャム アルファベットスープ 鶏肉のマーナレードソース かぼちゃサラダ マヨネーズ ももゼリー		
飲用牛乳	206	飲用牛乳	206	飲用牛乳	206	飲用牛乳	206	飲用牛乳	206	飲用牛乳	206	飲用牛乳	206	飲用牛乳	206	飲用牛乳	206	飲用牛乳	206	飲用牛乳	206	
黒コッペパン	55	精白米	80	精白米	80	精白米	80	精白米	80	切目入りコッペパン	55	精白米 大麦(米粒麦)	72 8	ソフト麺	90	精白米	80	精白米	80	食パン	55	
ハムカット	10	豚もも肉	20	たまねぎ	30	系かまぼこ	5	冷凍厚揚げ	20	ベーコンカット	5			豚ひき肉	15	木綿豆腐	22	冷凍豆腐	25	◎いちごジャム	15	
たまねぎ	30	たまねぎ	50	えのきばら	5	たまねぎ	25	たまねぎ	15	たまねぎ	40	だいこん	20	たまねぎ	60	だいこん	20	とうがん	15			
ホールコーン	10	じゃがいも皮むき	35	木綿豆腐	20	はくさい	20	だいこん	20	ホールコーン	10	千切りごぼう	8	にんじん	15	にんじん	8	えのきばら	10	ハムカット	10	
カットわかめ	0.5	にんじん	15	油揚げ	3	マロニー	3	カットわかめ	0.25	クリームコーン	30	◎たけのこ千切り	8	なす	8	白かまぼこ	8	白かまぼこ	8	たまねぎ	25	
ねぎカット	5	米ぬか油	0.5	カットわかめ	0.3	ねぎカット	5	ねぎカット	5	調製豆乳	40	系かまぼこ	5	マッシュルーム	8	カットわかめ	0.3	カットわかめ	0.3	にんじん	10	
チキンコンソメ	1.5	赤ワイン	1.5	ねぎカット	5	中華だしの素	1	◎だし用煮干し	2.5	米ぬか油	0.3	ねぎカット	5	米ぬか油	0.5	ねぎカット	5	ねぎカット	5	キャベツ	15	
天塩	0.15	おろし生姜	0.4	◎だし用煮干し	2.5	鶏ガラスープ	10	赤みそ	2.5	チキンコンソメ	1.3	だし用フレーク節	2.5	おろし生姜	0.5	だし用フレーク節	2.5	だし用フレーク節	2.5	ホールコーン	8	
薄口しょうゆ	0.3	おろしにんにく	0.4	合わせみそ	7.5	薄口しょうゆ	2.5	白みそ	5	天塩	0.15	薄口しょうゆ	3.2	おろしにんにく	0.3	薄口しょうゆ	3.2	薄口しょうゆ	3.2	アルファベットマカロニ	3.5	
		クミン	0.03			天塩	0.15			白こしょう	0.02	天塩	0.2	赤ワイン		2天塩	0.2	天塩	0.2	チキンコンソメ	1.5	
豚もも角切り	50	天塩	0.05	ホキ角切り	50	白こしょう	0.01	鶏もも肉	50	米粉	1			トマト水煮ダイス	10					天塩	0.15	
酒	1	洋風だしの素	1	酒	1.5			酒	1.5	乾燥パセリ	0.05	かぼちゃスライス	40	トマトケチャップ	17	サワラ	50	生揚げ	50	薄口しょうゆ	0.5	
おろしにんにく	0.2	おろしりんご	7	かたくり粉	4	豚もも肉	25	おろし生姜	1.8			小麦粉	6	ウスターソース	3	酒	1.3	豚ひき肉	8	乾燥パセリ	0.05	
かたくり粉	8	トマトケチャップ	3	米粉	3	豚肩ロース肉	20	おろしにんにく	0.3	◎ロングウイナー	40	かたくり粉	1	デミグラスソース	3	白みそ	3.5	米ぬか油	0.2			
大豆油(揚げ油)	4	ウスターソース	5	大豆油(揚げ油)	4	酒	1.5	濃口しょうゆ	2.3	米ぬか油	0.1	天塩	0.1	ハヤシシルウ	5	◎三温糖	1.2	赤みそ	5	鶏もも肉	50	
トマトケチャップ	5	濃口しょうゆ	1	◎三温糖	2.8	キャベツ	30	かたくり粉	9	トマトケチャップ	3	ベーキングパウダー	0.2	洋風だしの素	0.8	本みりん	2	◎三温糖	4.5	白こしょう	0.02	
ウスターソース	2.5	カレーフレーク	9.3	濃口しょうゆ	2.8	米ぬか油	0.3	大豆油(揚げ油)	4	トマトピューレ	4	大豆油(揚げ油)	4.5	濃口しょうゆ	0.8	薄口しょうゆ	0.5	酒	2	白ワイン	1	
◎三温糖	0.25			レモン果汁	2.8	白菜キムチ	17			ウスターソース	1.5			天塩	0.1	かたくり粉	0.15	本みりん	2	おろしにんにく	0.2	
水	2.5	炒り大豆	15	水	1.5	濃口しょうゆ	1	キャベツ	25	◎三温糖	0.5	鶏ひき肉	20	白こしょう	0.02	水	6	かたくり粉	0.25	かたくり粉	5	
		◎三温糖	6.2			◎三温糖	1	きゅうり	10	かたくり粉	0.15	にんじん	28					水	3.5	マーナレード	5	
キャベツ	30	◎純ココア	1.4	千切りごぼう	32	オイスターソース	1	にんじん	8	水	1	炒り卵	20	じゃがいもカット	60	キャベツ	30	緑豆もやし	30	白ワイン	0.5	
にんじん	8	水	1.4	にんじん	12	中華だしの素	0.5	千切りたくあん	8			糸みつば	6.5	大豆油(揚げ油)	3	きゅうり	12	8千切りごぼう	12	本みりん	1	
きゅうり	10			つきこんにやく	4	かたくり粉	0.3	かおり粉	0.25	チンゲンサイ	20	米ぬか油	0.2	◎バター	0.6	緑豆もやし	8	薄口しょうゆ	10	薄口しょうゆ	2.3	
		海藻ミックス	0.5	赤つきこんにやく	4	水	1			緑豆もやし	25	おろし生姜	0.5	ひじきドライパック	5	ゆかり粉	0.7	きゅうり	10	◎三温糖	0.5	
玉ねぎドレッシング	5	だいこん	30	米ぬか油	0.5					にんじん	7	◎三温糖	2.5	濃口しょうゆ	1.2					かたくり粉	0.2	
		きゅうり	10	本みりん	1.5	にんじん	22							酒	2	本みりん	2	はちみつレモンゼリー	60	水	2	
		ホールコーン	8	◎三温糖	2	緑豆もやし	15			玉ねぎドレッシング	5	薄口しょうゆ	3.3	水	0.6							
		和風ドレッシング	5	和風だしの素	0.5	冷凍ほうれん草	8							角刻みのり	0.5							
				濃口しょうゆ	2.3																	
				ごまドレッシング	8																	
				アセロラゼリー	40									冷凍みかん	45							
																ブロッコリーカット	25					
																キャベツ	15					
																ホールコーン	8					
																イタリアンドレッシング	5				◎ももゼリー	50

16(水)	17(木)	18(金)	24(木)	25(金)	28(月)	29(火)	30(水)			
おすすめ朝ごはん献立		歯の日・ぎふはっけんの日		十五夜にちなんだ献立・ふるさとを味わう日						
牛乳 麦ご飯 キャベツの豚汁 サバの照り焼き 切干大根の煮物 巨峰	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 お米のムース	牛乳 白飯 ゆばのすまし汁 シシャモの米粉揚げ 肉じゃが 山之上の梨	牛乳 うどん きつねうどんの汁 白身魚の揚げがらめ まめまめサラダ ごまドレッシング	牛乳 白飯 里芋のみそ汁 銀ザケの塩焼き 秋の吹き寄せ煮 お月見ゼリー	牛乳 白飯 なめこのみそ汁 ハンバーグ和風おろしソース 白菜のおかかあえ 糸かつお 卓上しょうゆ	牛乳 ナン キーマカレー イカの磯から揚げ グリーンサラダ 青じそドレッシング ヨーグルト	牛乳 麦ご飯 かき卵汁 鶏肉の照り焼き ひじきの炒め煮			
飲用牛乳 206	飲用牛乳 206	飲用牛乳 206	飲用牛乳 206	飲用牛乳 206	飲用牛乳 206	飲用牛乳 206	飲用牛乳 206			
精白米 72 大麦(米粒麦) 8	中華麺 150	精白米 80	うどん 80	精白米 80	精白米 80	◎ナン 70g 1枚	精白米 72 大麦(米粒麦) 8			
豚もも肉 12 酒 0.5 キャベツ 25 たまねぎ 15 えのきばら 5 木綿豆腐 15 ねぎカット 5 ◎だし用煮干し 2.5 合わせみそ 7.5	豚もも肉 15 はくさい 20 緑豆もやし 20 ホールコーン 10 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 ◎だし用煮干し 2.5 オイスターソース 0.5 白こしょう 0.02	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	鶏もも肉 20 酒 0.5 たまねぎ 20 油揚げ 8 干し椎茸 0.3 白かまぼこ 5 ねぎカット 5 だし用フレーク節 2.5 薄口しょうゆ 3	里芋カット 25 だいこん 15 木綿豆腐 20 油揚げ 8 カットわかめ 0.3 ねぎカット 5 ◎だし用煮干し 2.5 白みそ 7.5 ギンザケ50g 50 天塩 1 酒 0.5	じゃがいも 25 ◎なめこ水煮 10 木綿豆腐 20 油揚げ 3 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 2.5 ハンバーグ 60 米ぬか油 0.1 たまねぎ 6 濃口しょうゆ 3.6 ◎三温糖 2.2 本みりん 0.8 おろし生姜 0.3 大根おろし 13 水 1.5	豚ひき肉 30 たまねぎ 65 にんじん 20 トマト水煮ダイス 30 米ぬか油 0.5 赤ワイン 1 おろし生姜 0.4 おろしにんにく 0.4 クミン 0.02 ターメリック 0.25 ◎ガラマサラ 0.01 天塩 0.4 洋風だしの素 1.3 チャツネ 3 トマトケチャップ 5 ウスターソース 0.3 濃口しょうゆ 0.5 カレー粉 0.4 米粉 2.5	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			
サバ 50 おろし生姜 0.8 酒 1.5 濃口しょうゆ 2.5 ◎三温糖 1.5 本みりん 1 酒 1 かたくり粉 0.3 水 4.5	天塩 0.2 醤油ラーメンスープの素 3 酒 1.2 中華だしの素 0.4 鶏ガラスープ 10 冷凍餃子 36 米ぬか油 1 だいこん 35 きゅうり 12 ホールコーン 8 塩中華ドレッシング 5 ◎お米のムース 50	シシャモ 24 酒 1 おろし生姜 0.6 米粉 3 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 山之上のなし 40	本みりん 1 天塩 0.5 ボラ角切り 45 酒 1 おろし生姜 0.6 かたくり粉 4 米粉 3 大豆油(揚げ油) 4 濃口しょうゆ 2.3 干し椎茸 0.5 くりカット 2 米ぬか油 1.3 ◎三温糖 1 水 2.8 本みりん 1 和風だしの素 0.4 ごまドレッシング 8	鶏もも肉 10 酒 1 乱切りごぼう 10 れんこんカット 12 にんじん 3 角こんにゃく 10 干し椎茸 0.5 みそカツ 10 米ぬか油 0.3 ◎三温糖 2.3 濃口しょうゆ 2.8 本みりん 1 和風だしの素 0.4 ◎お月見ゼリー 40	濃口しょうゆ 1 ◎三温糖 1 たまねぎ 2 本みりん 12 糸かつお 0.7 卓上しょうゆ 2	イカ角切り 50 酒 1.2 おろし生姜 0.5 濃口しょうゆ 1.5 あおさ粉 0.1 かたくり粉 4 にんじん 3 むき枝豆 2.5 つきこんにゃく 4 赤つきこんにゃく 4 米ぬか油 0.25 濃口しょうゆ 1.7 ◎三温糖 1.3 和風だしの素 0.4 本みりん 1.3 キャベツ 20 こまつな 12 きゅうり 10 むき枝豆 8 青じそドレッシング 5 ◎ヨーグルト 80	かたくり粉 0.3 水 4 米ひじき 2.6 竹輪スライス 6.8 にんじん 10 むき枝豆 2.5 つきこんにゃく 4 赤つきこんにゃく 4 米ぬか油 0.25 濃口しょうゆ 1.7 ◎三温糖 1.3 和風だしの素 0.4 本みりん 1.3			
巨峰 25										

- ・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。