

令和 8年 10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(木)		2(金)		5(月)		6(火)		7(水)		8(木)		9(金)		13(火)		14(水)		15(木)		16(金)	
				双葉中リクエスト給食						加茂野小リクエスト給食		目の愛護デーにちなんだ献立				おすすめ朝ごはん献立				ふるさとを味わう日	
牛乳 ソフト麺 ミートソース チキンナゲット 切干大根サラダ 玉ねぎドレッシング		牛乳 白飯 五目野菜汁 かつおとポテトの揚げがらめ 大根サラダ 和風ドレッシング ヨーグルト		牛乳 白飯 豚汁 サバの照り焼き おかかあえ 卓上しょうゆ 糸かつお レモンタルト		牛乳 コッペパン かぼちゃのポタージュ 鶏肉のキャパソース グリーンサラダ 玉ねぎドレッシング		牛乳 麦ご飯 小松菜のすまし汁 豚肉の揚げがらめ ひじきの炒め煮		牛乳 中華麺 豚骨ラーメンの汁 焼きぎょうざ 海藻サラダ 青じそドレッシング プリン		牛乳 白飯 厚揚げのみそ汁 イワシのかばやき にんじんサラダ ごまドレッシング ブルーベリーゼリー		牛乳 食パン チョコクリーム 白菜のスープ 鶏肉のマーレードソース 二色ポテトサラダ マヨネーズ		牛乳 麦ご飯 里芋のみそ汁 厚焼きたまご キャベツのごまあえ 納豆		牛乳 白飯 わかめスープ ホキのレモンがらめ 切干大根のチャブチェ		牛乳 白飯 大根汁 豚肉と里芋の五平だれかけ チンゲン菜サラダ 玉ねぎドレッシング	
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
ソフト麺	90	精白米	80	精白米	80	コッペパン	55	精白米	72	中華麺	150	精白米	80	食パン	55	精白米	72	精白米	80	精白米	80
豚ひき肉	20	たまねぎ	15	豚もも肉	12	たまねぎ	45	たまねぎ	15	豚もも肉	15	冷凍厚揚げ	20	チョコクリーム	15			糸かまぼこ	5	だいこん	30
たまねぎ	60	さがさがごぼう	8	酒	0.5	かぼちゃカット	20	だいこん	15	はくさい	20	たまねぎ	15			里芋カット	25	たまねぎ	30	しめじ・バラ	8
にんじん	15	はくさい	15	だいこん	15	裏ごし南瓜	30	こまつな	8	緑豆もやし	20	だいこん	20	ハムカット	10	だいこん	15	ホールコーン	10	白かまぼこ	8
マッシュルーム	8	しめじ・バラ	8	にんじん	8	調理用牛乳	30	しめじ・バラ	8	ホールコーン	10	カットわかめ	0.25	たまねぎ	20	木綿豆腐	20	カットわかめ	0.5	木綿豆腐	20
たまぬか油	0.5	白かまぼこ	8	さがさがごぼう	10	米ぬか油	0.3	白かまぼこ	8	ねぎカット	5	ねぎカット	5	にんじん	10	油揚げ	3	ねぎカット	5	ねぎカット	5
おろし生姜	0.5	ねぎカット	5	里芋カット	15	チキンコンソメ	1.3	木綿豆腐	20	おろしにんにく	0.3	◎だし用煮干し	2.5	はくさい	30	カットわかめ	0.3	中華だしの素	0.8	だし用フレーク節	2.5
おろしにんにく	0.3	だし用フレーク節	2.5	豚汁用こんにやく	8	天塩	0.25	ねぎカット	5	おろし生姜	0.5	合わせみそ	7.5	ホールコーン	8	ねぎカット	5	鶏ガラスープ	10	薄口しょうゆ	2.5
赤ワイン	2	薄口しょうゆ	3.2	木綿豆腐	15	ロリエ	0.01	だし用フレーク節	2.5	米ぬか油	0.3	中華だしの素	1.2	イワシ開き	50	天塩	1.5	◎だし用煮干し	2.5	薄口しょうゆ	2.5
トマト水煮ダイス	10	天塩	0.2	ねぎカット	5	白こしょう	0.02	薄口しょうゆ	0.02	薄口しょうゆ	2	濃口しょうゆ	2	酒	1	乾燥パセリ	0.05	赤みそ	2.5	天塩	0.15
トマトケチャップ	17			◎だし用煮干し	2.5	米粉	3	天塩	0.2	豚骨ラーメンスープの素	6	おろし生姜	0.5	薄口しょうゆ	0.5	白みそ	5	白こしょう	0.01		
ウスターソース	3	カツオ角切り	30	赤みそ	5	生クリーム	3			豚もも角切り	50	酒	1	かたくり粉	4			◎厚焼玉子	50	ホキ角切り	50
デミグラスソース	3	酒	1	白みそ	2.5	乾燥パセリ	0.05			酒	1	本みりん	0.5	米粉	2	鶏もも肉	50			白こしょう	0.02
ハヤシルウ	5	おろし生姜	0.5							酒	1	本みりん	0.5	大豆油(揚げ油)	3.5	白こしょう	0.02	キャベツ	30	酒	1.5
洋風だしの素	0.8	かたくり粉	3	サバ	50	鶏もも肉	50	おろし生姜	0.5	天塩	0.2	大豆油(揚げ油)	3.5	白こしょう	0.02	白ワイン	1	にんじん	8	かたくり粉	4
濃口しょうゆ	0.8	米粉	2	おろし生姜	0.8	おろしにんにく	0.2	かたくり粉	8	白こしょう	0.01	酒	10	濃口しょうゆ	3	おろしにんにく	0.2	ほうれんそう	8	米粉	3
天塩	0.1	じゃがいもカット	20	酒	1.5	白ワイン	1.5	大豆油(揚げ油)	4	刻み生姜	0.6	濃口しょうゆ	0.6	本みりん	2	かたくり粉	5	ごま和えの素	3.8	大豆油(揚げ油)	4
白こしょう	0.02	大豆油(揚げ油)	4	濃口しょうゆ	2.5	白こしょう	0.02	濃口しょうゆ	2.5	濃口しょうゆ	2.5	濃口しょうゆ	2.5	◎三温糖	2	冷凍餃子	36	◎三温糖	2	冷凍餃子	36
◎チキンナゲット	40	◎三温糖	2.2	本みりん	1	かたくり粉	5.5	本みりん	1.3	米ぬか油	1	かたくり粉	1	水	1			◎納豆	30	濃口しょうゆ	2.8
大豆油(揚げ油)	4	本みりん	1.3	トマトケチャップ	6	酒	6	酒	1			水	2.5	海藻ミックス	0.5	だいこん	30	にんじん	25	緑豆もやし	15
切干大根	3.5	水	3	水	4.5	ウスターソース	2			きゅうり	2.7	竹輪スライス	5.4	むき枝豆	8	きゅうり	10			水	2.5
きゅうり	7																				
ホールコーン	4	だいこん	35	緑豆もやし	30	かたくり粉	0.2														
キャベツ	10	にんじん	12	冷凍ほうれん草	10	水	3.5	にんじん	10.8												
		ホールコーン	8	キャベツ	10																
玉ねぎドレッシング	5					キャベツ	20	赤つきこんにやく	4.5												
		和風ドレッシング	5	卓上しょうゆ	2	こまつな	13	米ぬか油	0.27	◎プリン	50	◎ブルーベリーゼリー	40								
						きゅうり	10	濃口しょうゆ	1.8												
		◎ヨーグルト	80	糸かつお	0.7	むき枝豆	7	◎三温糖	1.35												
								和風だしの素	0.45												
		レモンタルト	35	玉ねぎドレッシング	5	本みりん	1.35														

19(月)		20(火)		21(水)		22(木)		23(金)		26(月)		27(火)		28(水)		29(木)		30(金)		
		ぎふはっけんの日						十三夜にちなんだ献立						菌の日		蜂屋小リクエスト給食		食品ロス削減の日献立		
牛乳 白飯 鶏団子ときのこのみそ汁 シシヤモのから揚げ かおりたくあん和え はちみつレモンゼリー	牛乳 白飯 干切り野菜汁 豚肉の塩こうじ焼き 秋鰯ささげのおかかあえ 卓上しょうゆ 糸かつお 一食小魚	牛乳 麦ご飯 中華スープ 大学芋 ビビンバの具	牛乳 うどん きつねうどんの汁 ちくわの磯部揚げ まめまめサラダ ごまドレッシング アセロラゼリー	牛乳 白飯 お月見汁 さんまの塩焼き きんぴらごぼう 巨峰	牛乳 白飯 きのこ汁 豚肉のコリアン揚げ ポテトサラダ マヨネーズ	牛乳 黒コッペパン ミネストローネ サケのパン粉焼き 野菜サラダ 野菜いっぱいドレッシング	牛乳 麦ご飯 けんちん汁 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 白飯 ポークカレーシチュー 鶏肉のから揚げ ゆかり和え マスカットゼリー	牛乳 白飯 吉野汁 サワラの甘みそかけ 切干大根の煮物 りんご											
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	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	
精白米 80	精白米 80	精白米 72 大麦(米粒麦) 8	うどん 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	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	精白米 80	精白米 80	精白米 80	精白米 80	精白米 80	精白米 80	精白米 80	精白米 80	
ほうれん草鶏団子 だいこん ささがきごぼう ◎なめこ水煮 えのきばら ◎冷凍まいたけ 豚汁用こんにやく 油揚げ ねぎカット ◎だし用煮干し 赤みそ 白みそ	だいこん 千切りごぼう ◎たけのこ千切り 糸かまぼこ ねぎカット だし用フレーク節 薄口しょうゆ 天塩 ねぎカット 豚ロース肉 酒 かたくり粉 塩こうじ	20 8 8 5 5 5 2.5 3.2 0.2 50 1.5 5 3	鶏もも肉 酒 たまねぎ たまねぎ 油揚げ 干し椎茸 白かまぼこ ねぎカット だし用フレーク節 濃口しょうゆ 天塩 竹輪1/4カット 小麦粉 かたくり粉 ベーキングパウダー あおさ粉 大豆油(揚げ油) 豚もも肉 にんじん ほうれんそう 緑豆もやし ◎ぜんまい水煮 ◎たけのこ千切り 炒り卵 米ぬか油 酒 おろしにんにく 濃口しょうゆ 米酢 ◎三温糖 ごま油 白ごま	20 0.5 20 20 0.3 8 5 2.5 2.5 3 1 0.5 30 2.5 3.5 0.2 0.1 3.5 25 12 12 10 5 5 10 8 40	白玉団子 ◎いちよう型かまぼこ 里芋カット だいこん ねぎカット だし用フレーク節 薄口しょうゆ 濃口しょうゆ 天塩 サンマ 天塩 酒 おろし生姜 おろしにんにく かたくり粉 大豆油(揚げ油) こち醤 濃口しょうゆ ◎三温糖 和風だしの素 濃口しょうゆ 米みりん ◎三温糖 米酢 水 乾燥パセリ じゃがいも皮むき むき枝豆 にんじん 精製塩 マヨネーズ	20 8 15 20 15 8 2.5 0.2 2.5 1.2 0.2 40 50 1.5 2 0.3 0.1 8 12 4 0.5 1.5 2 0.5 2.3 0.05 35 10 8 0.1 8 5 12 5	ベーコンカット たまねぎ にんじん キャベツ 木綿水煮 シエルマカロニ オリーブオイル おろしにんにく トマト水煮ダイス トマトケチャップ チキンコンソメ 天塩 薄口しょうゆ 乾燥バセリ 生揚げ 豚ひき肉 米ぬか油 天塩 白こしょう 白ワイン レモン果汁 おろしにんにく オリーブオイル 乾燥パセリ パン粉 紙カップ だいこん きゅうり ホールコーン マヨネーズ	8 20 8 15 10 8 0.2 0.1 0.1 3 1.5 0.15 0.05 0.05 50 4 8 0.2 0.02 1 0.3 0.3 0.08 3 1 35 12 8 5	だいこん にんじん じゃがいも皮むき にんじん 干し椎茸 木綿豆腐 シエルマカロニ 角切りこんぶ ねぎカット だし用フレーク節 薄口しょうゆ 濃口しょうゆ 天塩 生揚げ 豚ひき肉 米ぬか油 赤みそ ◎三温糖 酒 本みりん かたくり粉 水 緑豆もやし 千切りごぼう 冷凍ほうれん草	25 8 18 15 10 4 0.5 0.1 2.5 1.5 2.3 0.2 50 8 2 5 4.5 2 0.25 3.5 30 12 8	豚もも肉 たまねぎ じゃがいも皮むき にんじん 干し椎茸 米ぬか油 赤ワイン おろし生姜 おろしにんにく トマトケチャップ 天塩 ウスターソース 濃口しょうゆ 天塩 カレーフレーク ◎三温糖 おろし生姜 おろしにんにく 濃口しょうゆ かたくり粉 水 かたくり粉 大豆油(揚げ油) 緑豆もやし ごまドレッシング マスカットゼリー	15 50 35 15 0.5 1.5 0.4 0.5 0.03 0.05 7 3 5 0.05 9.3 0.5 50 1.8 0.3 2.3 9 4 30 12 8 0.7 40	だいこん ささがきごぼう 里芋カット 干し椎茸 木綿豆腐 ねぎカット だし用フレーク節 濃口しょうゆ 天塩 かたくり粉 おろし生姜 サワラ 酒 白みそ ◎三温糖 本みりん 薄口しょうゆ かたくり粉 水 切干大根 にんじん ◎さつま揚げカット 赤つきこんにやく 米ぬか油 ◎三温糖 薄口しょうゆ 和風だしの素 酒 本みりん りんご	20 10 18 0.5 15 5 2.5 4 0.15 0.9 0.15 50 1.3 3.5 1.2 2 0.5 0.15 6 5 9 7 4.5 0.3 1.6 1.6 0.45 0.9 0.7 40						

・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。