

令和 8年 11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。

2(月)		4(水)		5(木)		6(金)		9(月)		10(火)		11(水)		12(木)		13(金)		16(月)		17(火)	
						ぎふはっけんの日		残量調査週間												図書館立	
牛乳 白飯 かぶの白みそ汁 鶏肉の照り焼き きんぴらごぼう	牛乳 麦ご飯 五目野菜汁 美濃加茂里芋コロッケ 友禅ごはんの具 角刻みのり	牛乳 ソフト麺 ツナトマトソース ひじきポテト 大根サラダ イタリアンドレッシング アセロラゼリー	牛乳 白飯 豆腐汁 焼き肉 かおりたくあん和え 柿	牛乳 白飯 里芋のみそ汁 サバのおろしかけ こま番るひじきの煮つけ	牛乳 米粉入り食パン チョコクリーム アルファベットスー ささみのレモン風味 シャキシャキシラダ ごまだレッシング	牛乳 麦ご飯 厚揚げのみそ汁 豚肉の玉ねぎだれかけ 切干大豆の煮物 みかん	牛乳 うどん 五目うどんの汁 さつまいもの天ぷら 小松菜ののりごまあえ 角刻みのり ヨーグルト	牛乳 白飯 ふのすまし汁 ワカサギの甘酢あん 肉じゃが いよかんゼリー	牛乳 白飯 秋のカレーシチュー きなこタフィ 茎わかめのサラダ 和風ドレッシング	牛乳 黒コッペパン 豆乳コーンスープ 鶏肉のマッシュルームソース れんこんサラダ 野菜いっぱいドレッシング											
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	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 72 大麦(米粒麦) 8	ソフト麺 90	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	うどん 80	精白米 80	精白米 80	黒コッペパン 55											
かぶ皮むき 30 たまねぎ 20 えのきはら 5 木綿豆腐 15 油揚げ 3 ねぎカット 5 ◎だし用煮干し 2.5 白みそ 7.5	だいこん 15 さがきがごぼ 8 はくさい 15 しめじバラ 3 白かまぼこ 8 ねぎカット 5 ◎だし用煮干し 2.5 だし用フ레이크節 7.5 薄口しょうゆ 3.2 薄口しょうゆ 3.2	マクロオイル漬け 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 トマト水煮ダイズ 15 ウスターソース 3	冷凍豆腐 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레이크節 2.5 薄口しょうゆ 3.2 天塩 0.2	里芋カット 25 だいこん 15 木綿豆腐 20 油揚げ 2.7 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 3.2 白みそ 0.2	チョコクリーム 15 冷凍厚揚げ 20 ハムカット 10 たまねぎ 25 にんじん 10 カツわかめ 0.25 キャベツ 5 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 0.03	鶏もも肉 20 酒 0.5 かぶ皮むき 15 だいこん 20 はくさい 15 カットわかめ 8 干し椎茸 0.3 油揚げ 5 ねぎカット 7.5 だし用フ레이크節 3 濃厚しょうゆ 2.5 薄口しょうゆ 3 本みりん 1 天塩 0.5 白こしょう 0.01 かたくり粉 6 濃口しょうゆ 3.6 小麦粉 1.8 酒 1 かたくり粉 8 おろし生姜 0.4 ソーランドオニオン 7 かたくり粉 0.2 水 2.5 こまつな 15 緑豆もやし 27 ホールコーン 8 白すりごま 2 濃口しょうゆ 2.5 角刻みのり 0.5 ◎ヨーグルト 70 米ぬか油 0.5 みかん 45	ふ 0.7 かぶ皮むき 15 冷凍豆腐 20 エリンギ 8 カツわかめ 0.2 ねぎカット 5 だし用フ레이크節 2.5 薄口しょうゆ 3.2 おろし生姜 0.2 クミン 0.03 天塩 0.05 洋風の素 1 おとしりんご 7 トロミケチャップ 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 マッシュルーム 5 炒り大豆 15 ◎三温糖 6 ◎きな粉 1.2 にんじん 10 たまねぎ 30 水 1.2 小さなかめカット 7 だいこん 30 きゅうり 10 ホールのコーン 8 米ぬか油 0.5 和風ドレッシング 5	豚もも肉 20 たまねぎ 45 ホルカーン 12 クリューン 8 調製豆腐 8 米ぬか油 0.3 チキンコンソメ 0.5 天塩 1.5 白こしょう 0.4 乾燥パセリ 0.03 鶏もも肉 50 おろしにんにく 0.2 白ワイン 1.5 白こしょう 0.02 乾燥バジル 0.02 かたくり粉 5 マッシュルーム 3 トマトケチャップ 6 ◎三温糖 0.5 ウスターソース 2 かたくり粉 0.2 水 3.5 れんこんカット 20 キャベツ 15 にんじん 7 野菜いっぱいドレッシング 5													

18(水)	19(木)	20(金)	24(火)	25(水)	26(木)	27(金)	30(月)			
菌の日		和食の日になんだ献立	おすすめ朝ごはん献立	伊深小リクエスト給食	ふるさとを味わう日	西中リクエスト給食	古井小リクエスト給食			
牛乳 麦ご飯 親子丼の具 シシヤモの米粉揚げ キャベツの塩昆布和え	牛乳 白飯 麻婆豆腐 焼きぎょうざ 春雨サラダ 棒々鶏ドレッシング	牛乳 白飯 さつまい 銀ザケの塩焼き 五目煮豆 りんご	牛乳 切目入りコッペパン さつまいものシチュー ロングウインナーのチキンプソース キャベツサラダ 玉ねぎドレッシング マスカットゼリー	牛乳 麦ご飯 ゆばのすまし汁 サワラの味噌ネーズ焼き ブロッコリーとカリフラワーのサラダ 野菜いっぱいドレッシング ぶどうグミ	牛乳 中華麺 豚骨ラーメンの汁 大学芋 かぶのかおり和え ミルクプリン	牛乳 白飯 豚汁 ちくわの磯辺揚げ まめまめサラダ ごまドレッシング いちごクレープ	牛乳 白飯 千切り野菜汁 鶏肉のから揚げ ビビンバの具 フルーツ杏仁			
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	精白米 80	精白米 80	切目入りコッペパン 55	精白米 72 大麦(米粒麦) 8	中華麺 150	精白米 80	精白米 80			
鶏もも肉 30 たまねぎ 45 にんじん 15 干し椎茸 1 液卵 35 高野豆腐 3.5 ねぎカット 5 米ぬか油 0.4 酒 1 ◎三温糖 2 薄口しょうゆ 4.5 天塩 0.05 和風だしの素 0.7	豚ひき肉 13 酒 2 冷凍豆腐 100 ねぎカット 20 おろしにんにく 1 おろし生姜 1 米ぬか油 0.2 干し椎茸 0.7 たけのこ水煮 20 てんめん醬 7.5 豆板醬 0.15 ◎三温糖 1.1 濃口しょうゆ 3 中華だしの素 1 天塩 0.06	鶏むね肉 12 酒 0.5 だいこん 15 さつまいもカット 20 豚汁用こんにやく 1 木綿豆腐 15 油揚げ 0.2 ねぎカット 5 ◎だし用煮干し 2 合わせみそ 7.5 ギンザケ50g 50 天塩 0.4 酒 2	ベーコンカット 8 たまねぎ 25 しめじ・パル 8 エリンギ 20 ホールコーン 8 さつまいもカット 30 調理用牛乳 30 米ぬか油 0.5 チキンコンソメ 2 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	だいこん 30 しめじ・パル 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 だし用フレック節 2.5 薄口しょうゆ 3.2 天塩 0.2 サワラ 50 酒 1.5 本みりん 0.5 天塩 0.2 白こしょう 0.01 刻み生姜 0.6	豚もも肉 15 はくさい 20 緑豆もやし 20 ホールコーン 4 ねぎカット 10 おろしにんにく 0.3 おろし生姜 0.5 米ぬか油 0.3 中華だしの素 1.2 豚骨ラーメンスープの素 6 濃口しょうゆ 2 白みそ 1 本みりん 0.5 天塩 0.2 白こしょう 0.01 刻み生姜 0.6	豚もも肉 12 だいこん 20 0.5 千切りごぼう 8 15 にんじん 8 8 糸かまぼこ 5 10 ねぎカット 5 15 だし用フレック節 2.5 8 薄口しょうゆ 3.2 15 天塩 0.2 5 2.5 鶏もも肉 50 5 酒 1.5 2.5 おろし生姜 1.8 0.3 おろしにんにく 0.3 2.3 濃口しょうゆ 2.3 5 かたくり粉 9 2 大豆油(揚げ油) 4 0.2				
シシヤモ 24 酒 1 おろし生姜 0.6 米粉 3 大豆油(揚げ油) 4	ごま油 0.5 かたくり粉 1.5 にんじん 10 冷凍餃子 36 米ぬか油 1	さつまいもカット 6 輪切りごぼう 12 にんじん 8 角こんにやく 10 大豆水煮 15 干し椎茸 0.4 米ぬか油 0.3 ◎三温糖 2.3 濃口しょうゆ 2.3 本みりん 0.5 和風だしの素 0.3 りんご 40	◎ロングウインナー 40 米ぬか油 0.1 トマトチャップ 3 トマトビュレ 1 ウスターソース 1.5 ◎三温糖 0.5 かたくり粉 0.15 水 1 キャベツ 30 きゅうり 12 にんじん 7 むき枝豆 5 玉ねぎドレッシング 5 マスカットゼリー 40	◎三温糖 3 ◎粉からし 0.02 米酢 0.6 合わせみそ 4 卵なしマヨネーズ 6 紙カップ 1 ブロッコリーカット 20 カリフラワーカット 20 野菜いっぱいドレッシング 5 ぶどうグミ 12	さつまいもカット 50 大豆油(揚げ油) 4 ◎三温糖 3.5 濃口しょうゆ 1 水 1 かぶ皮むき 35 きゅうり 12 にんじん 8 かおり粉 1 ◎ミルクプリン 40	あおさ粉 0.1 大豆油(揚げ油) 3.5 キャベツ 25 ホールコーン 8 むき枝豆 10 大豆水煮 10 ごまドレッシング 8 いちごクレープ 30	豚もも肉 25 にんじん 8 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 5 炒り卵 10 米ぬか油 0.3 酒 1.5 おろしにんにく 0.8 濃口しょうゆ 4.2 米酢 1.6 ◎三温糖 2.2 ごま油 0.3 白ごま 1.2 ◎フルーツ杏仁 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。