令和4年9月　池田町大野町学校給食献立予定表

月	火	水	木	金
「清流の国ぎふ」野菜ファーストプロジェクト!!		【今月の食育の日】…16日(金) 池田町産のお茶の葉をフライの衣に入れます。また、池田町農業婦人クラブから早朝に届く「蒸し大豆」をミキサーにかけ、すりつぶした大豆である「呉」をみそ汁の中に入れます。	1 西小6年生リクエスト献立 牛乳 もやしのナムル あげぎょうざ(保小2中3) キムチごはん 春雨スープ エ 647 kcal 塩 2.9 g	2 牛乳 いかのねぎ塩焼き キャベツのおかか和え ☆フローズンヨーグルト 麦ごはん 豚丼の具 エ 675 kcal 塩 1.9 g
		〈基準値〉 エ 650 kcal 塩 2 g未満		
5 牛乳 せんいちゃん 豚肉のしょうが焼き チンゲン菜のごま和え 麦たっぷりごはん なすのみそ汁 エ 575 kcal 塩 2.4 g	6 牛乳 ハンバーグ照り焼きソースかけ コーンもやし ☆バーガーパン とうがんのカレースープ エ 559 kcal 塩 2.9 g	7 牛乳 さわらの香味焼き きんぴらごぼう 麦ごはん かぼちゃの合わせみそ汁 エ 621 kcal 塩 2.1 g	8 和食の日献立 牛乳 鶏肉のから揚げ 小松菜の磯和え しそごはん とうふのすまし汁 エ 630 kcal 塩 2.4 g	9 行事食中秋の名月献 牛乳 さばの塩焼き じゃがいものそぼろ煮 ☆お月見デザート 麦ごはん 月見かまぼこのすまし汁 エ 744 kcal 塩 2.0 g
12 メニューコンクール受賞献立 牛乳 カレーせん枝豆コーンかき揚げ だいこんサラダ ☆うどん 肉うどんの汁 エ 643 kcal 塩 2.0 g	13 牛乳 鶏肉のバーベキューソース焼き ごぼうとひじきのサラダ(ごまドレッシング) ☆黒砂糖食パン ミネストローネ エ 655 kcal 塩 2.9 g	14 牛乳 鮭のバターしょうゆ焼き 五目豆 麦ごはん じゃがいもの白みそ汁 エ 655 kcal 塩 2.3 g	15 牛乳 ポークシュウマイ(保小2中3) フルーツのカクテルゼリーよせ ☆はくはん 麻婆豆腐 エ 706 kcal 塩 1.6 g	16 食育の日 牛乳 いわしのお茶フライ もやしのおかか和え 麦ごはん 呉汁 エ 624 kcal 塩 1.6 g
19 敬老の日	20 牛乳 タンドリーチキン 小松菜とコーンのソテー ☆食パン りんごジャム ポテトスープ エ 607 kcal 塩 2.8 g	21 行事食彼岸入り献立 牛乳 さんまのかば揚げ ゆかり和え 麦ごはん ☆ミニおはぎ えのきと玉ふのすまし汁 エ 710 kcal 塩 2.1 g	22 牛乳 白身魚のしょうゆマヨネーズ焼き ツナとキャベツのいため煮 ☆はくはん とうふのみそ汁 エ 617 kcal 塩 2.7 g	23 秋分の日
26 牛乳 大豆とさつまいもの揚げ煮 昆布和え ☆ソフトめん 肉みそソース エ 757 kcal 塩 2.5 g	27 牛乳 オムレツトマトソースかけ ジャーマンポテト ☆食パン 野菜スープ エ 548 kcal 塩 2.9 g	28 カミカミ王子 牛乳 ししゃものカミカミ揚げ たくあん和え わかめごはん 豚汁 エ 672 kcal 塩 2.8 g	29 牛乳 蒸しウインナー(保小1中2) こんにゃくサラダ(かんきつドレッシング) 麦ごはん さつまいもときのこのカレー エ 692 kcal 塩 2.3 g	30 牛乳 焼き栗コロッケ ツナそぼろごはんの具 麦ごはん 五目野菜汁 エ 644 kcal 塩 1.9 g

※材料の入荷の都合により献立が変更になる場合もあります。
※学校給食は「学校給食地産地消推進事業」によって、県・市町村・JAグループの助成を受けています。
※「☆」は学校、園へ業者が配送するデザート、委託米飯、パン、麺です。

エ…エネルギー、塩…塩分

夏の疲れを吹き飛ばそう!

暦の上では秋とはいえ、残暑厳しい日が続いています。夏の疲れも出やすい時期ですので、食事と睡眠をしっかりとるよう心がけましょう。ストレッチなど適度に体を動かすことも、疲労回復に効果があります。

疲労回復には、ビタミンB1!

ビタミンB1 は、ご飯などの糖質をエネルギーに変えるために必要な栄養素で、不足すると疲れやすくなります。夏は特に不足しがちになりますので、積極的に食事に取り入れましょう。にんにく、ねぎなどに含まれる香気成分「アリシン」と一緒にとると、より効果的です。

＋

☆私が考えた学校給食メニューコンクール☆　受賞作品

『カレーせん枝豆コーンかき揚げ』

岐阜県学校給食会が主催する「令和3年度 私が考えた学校給食メニューコンクール」に応募し、副菜部門で優秀賞を受賞した中小学校（現揖東中1年）小澤快晟さんの作品「カレーせん枝豆コーンかき揚げ」のレシピです。給食用にアレンジをして、9月12日（月）の給食に登場します。

＜材料（2人分・4個）＞

とうもろこし	1本
枝豆（さや付き）	150ｇ
天ぷら粉	大さじ4
水	大さじ4と1/2
揚げ油	適量
カレーせんべい	3枚
塩	適量
ｸﾘｰﾑﾁｰｽﾞ（個包装）	2個

※ 冷凍や缶詰のホールコーンやむき枝豆を使っても、お手軽に作れます！

＜作り方＞

① とうもろこしの実を包丁で切り落とす。
② 枝豆はさや付きのまま塩ゆでする。
③ とうもろこしとゆでた枝豆の実を合わせ、天ぷら粉を入れ、実1つ1つにしっかり重ねる。
④ カレーせんべいをジップロックに入れ、たたき、3と混ぜ合わせ、サイコロにしたクリームチーズを加える。
⑤ 水大さじ4と1/2を入れ、よく混ぜる。
⑥ スプーンですくって油にそっと入れる。
⑦ 揚げたてを盛り付け、塩をふって食べる。

【今月の岐阜県産の食材】
・米　・牛乳　・豆腐　・じゃがいも(池田町他)　・お茶(池田町)　・大豆(池田町)　・なす(池田町)　・ピーマン(池田町他)　・はちみつ(大野町)
・小麦粉　・きゅうり　・だいこん　・チンゲン菜　・こんにゃく(池田町)　・豆みそ(池田町)　・こまつな　・トマト　・ねぎ　・もやし　・豚肉
・油揚げ　・米粉

学校給食では地産地消をすすめています！
＊天候などにより、使用できない場合もあります。

ちゃちゃまる

ローズちゃん
パーシーちゃん

令和4年 9月　池田町大野町学校給食献立予定表

池田町大野町学校給食センター

日曜	1日（木）	2日（金）	5日（月）	6日（火）	7日（水）	8日（木）	9日（金）	12日（月）	13日（火）	14日（水）	15日（木）
主食	キムチごはん	麦ごはん	麦たっぷりごはん	バーガーパン	麦ごはん	しそごはん	麦ごはん	うどん	黒砂糖食パン	麦ごはん	はくはん
料理名及び一人当たりの純使用量ｇ（小・中学年）	★強化米入り精白米 70 ★ごま油 0.5 キムチごはん 豚ばら肉【豚肉】 20 しょうが 1 ★こいくちしょうゆ 1.5 上白糖 0.5 にんじん 10 はくさいキムチ 18 白菜 トマトピューレ 塩 アミノ酸液【大豆】 にんにく 唐辛子 たん白加水分解物 ソルビット 酸味料 調味料 酒精 増粘多糖類 ステビア ★こいくちしょうゆ 1.7 ★食塩 0.15 揚げぎょうざ 2個 ぎょうざ 36 キャベツ 豚肉【豚肉】 豚脂【豚肉】 砂糖 粒状植物性たん白【大豆】 しょうゆ【大豆、小麦】 おろししょうが オイスターソース 食塩 香辛料 小麦粉【小麦】 還元水あめ 植物油脂【大豆】 大豆粉【大豆】 加工でんぷん 調味料 乳化剤 ★大豆白絞油 3 もやしのナムル もやし 35 ホールコーン 5 こまつな 15 上白糖 2 ★こいくちしょうゆ 2 ★米酢 1.5 ★ごま油 0.3 一味とうがらし 0.01 春雨スープ ロースハム 10 豚ロース肉【豚肉】 食塩 砂糖 香辛料 にんじん 10 緑豆はるさめ 4 キャベツ 20 チンゲンサイ 10 ★中華だし 1 ★食塩 0.15 ★こいくちしょうゆ 3.5 ★酒 1	★強化米入り精白米 80 ★米粒麦 4 いかのねぎ塩焼き いか切り身【いか】 1切 50 しょうが 0.3 すりおろしにんにく 0.2 ねぎ 2 ★白しょうゆ 2.5 ★酒 2 ★白ごしょう 0.02 上白糖 0.5 ★ごま油 0.2 キャベツのおかか和え キャベツ 35 さやいんげん 10 にんじん 5 ★こいくちしょうゆ 2 ★本みりん 0.5 かつお節 0.5 豚丼の具 米油 0.3 豚もも肉【豚肉】 40 しょうが 0.5 ★酒 2 ごぼう 15 たまねぎ 45 にんじん 10 ★糸こんにゃく 15 ねぎ 15 中ざら糖 2.5 ★こいくちしょうゆ 7 ★本みりん 1 ★和風だし 0.5 フローズンヨーグルト 1個 フローズンヨーグルト 80 乳製品【乳】 砂糖 粉あめ 乳たんぱく【乳】 乳酸菌 香料	★強化米入り精白米 76 ★米粒麦 8 豚肉の生姜焼き 豚肩ロース肉【豚肉】 1枚 50 しょうが 1 ★酒 2 ★こいくちしょうゆ 4.5 ★本みりん 2.4 チンゲン菜のごま和え チンゲンサイ 25 こまつな 15 にんじん 5 ★本みりん 0.5 ★こいくちしょうゆ 2.5 すりごま【ごま】 1 黒いりごま【ごま】 0.5 なすのみそ汁 ★かつお節イワシ節混合だし 2 たまねぎ 15 ★木綿豆腐【大豆】 15 ★油揚げ【大豆】 3 なす 10 ねぎ 5 ★白こうじみそ【大豆】 5 ★豆みそ【大豆】 3.7	ハンバーグ照り焼きソースかけ ハンバーグ 1個 50 鶏肉【鶏肉】 豚肉【豚肉】 たまねぎ 粒状植物性たん白【大豆】 豚脂【豚肉】 でん粉 砂糖 トマトケチャップ 植物油脂【大豆】 乾燥マッシュポテト 野菜ペースト 香辛料 オニオンエキスパウダー 食塩 酵母エキス 加工でん粉 炭酸Ca 調味料 焼成Ca ピロリン酸鉄 着色料 硫酸Ca 中ざら糖 2 ★こいくちしょうゆ 3 ★本みりん 1 水 2 じゃがいもでん粉 0.5 コーンもやし 米油 0.5 もやし 40 ホールコーン 10 ★スープストック【大豆、豚肉、鶏肉】 0.3 ★食塩 0.1 とうがんのカレースープ 米油 0.2 豚もも肉【豚肉】 10 ★白ワイン 1 ★カレー粉 0.03 ★カレーアロマ 0.03 にんじん 15 干ししいたけ 0.5 冬瓜 40 ★コンソメ有塩【鶏肉、豚肉】 0.5 ★食塩 0.15 ★こいくちしょうゆ 1.2 ★本みりん 0.6 ★カレールウ【小麦、大豆】 4.5 ねぎ 5	さわらの香味焼き さわら切り身 1切 50 ★酒 1 しょうが 0.3 ★こいくちしょうゆ 2.5 ★本みりん 2 ねぎ 2 きんぴらごぼう ★ごま油 0.5 豚肩肉【豚肉】 10 ★酒 1 ごぼう 30 ★つきこんにゃく 10 にんじん 5 上白糖 1.2 ★こいくちしょうゆ 2.5 ★本みりん 1 ピーマン 5 かぼちゃの合わせみそ汁 ★かつお節イワシ節混合だし 2 たまねぎ 20 ねぎ 5 ★油揚げ【大豆】 3 かぼちゃ 30 ★豆みそ【大豆】 2.7 ★白こうじみそ【大豆】 6	鶏肉の唐揚げ 鶏もも肉【鶏肉】 1切 50 しょうが 1 ★酒 2 ★こいくちしょうゆ 2.5 米粉 2.5 じゃがいもでん粉 5 ★大豆白絞油 3 小松菜の磯和え こまつな 25 キャベツ 20 ホールコーン 8 ★こいくちしょうゆ 2 ★本みりん 0.5 焼きバラのり【（えび、かに）】 0.3 豆腐のすまし汁 ★出し昆布 1 ★フレーク節 3 たまねぎ 20 にんじん 5 ★食塩 0.2 ★うすくちしょうゆ 3.5 ★木綿豆腐【大豆】 25 ねぎ 5 ★カット乾燥わかめ 0.3	さばの塩焼き さば切り身【さば】 1切 50 ★酒 2 ★食塩 0.3 じゃがいものそぼろ煮 米油 0.3 豚ひき肉【豚肉】 20 しょうが 0.2 ★酒 1 たまねぎ 25 にんじん 10 じゃがいも 40 ★糸こんにゃく 10 中ざら糖 2 ★本みりん 0.5 ★和風だし 0.3 ★こいくちしょうゆ 3.5 むき枝豆【大豆】 3 月見かまぼこのすまし汁 ★むろあじかつお昆布だし 3 たまねぎ 20 にんじん 10 ぶなしめじ 8 月見かまぼこ 10 スケソウタラ うらごし南瓜 加工でん粉 馬鈴薯でん粉 砂糖 発酵調味料 食塩 ★食塩 0.1 ★うすくちしょうゆ 3 こまつな 5 ★カット乾燥わかめ 0.2 お月見デザート お月見ゼリー 1個 40 果糖ぶどう糖液糖 ぶどう糖 砂糖 デキストリン 果糖 みかん果汁 ブルーベリー果汁 寒天 加工でん粉 乳酸Ca ゲル化剤 酸味料 香料【オレンジ】 着色料 クエン酸鉄Na	カレーせん枝豆コーンかき揚げ大根サラダ カレーせん枝豆コーンかき揚げ 1個 40 たまねぎ ホールコーン えだまめ【大豆】 天ぷら粉 小麦粉【小麦】 とうもろこしでん粉 ベーキングパウダー 食塩 米油 カレー粉 ★大豆白絞油 4 だいこん 40 きゅうり 5 にんじん 10 上白糖 0.5 ★こいくちしょうゆ 1.5 ★本みりん 0.5 ★米酢 1.5 ★ごま油 1 かつお節 0.3 肉うどんの汁 米油 0.3 しょうが 0.5 豚もも肉【豚肉】 30 ★酒 1 ★こいくちしょうゆ 1 上白糖 0.5 にんじん 15 たまねぎ 30 干ししいたけ 0.5 ★油揚げ【大豆】 3 ★和風だし 1.3 ★本みりん 1.1 ★こいくちしょうゆ 6.6 ★食塩 0.15 ねぎ 5	ポークシューマイ ポークシューマイ 2個 36 豚肉【豚肉】 たまねぎ パン粉【小麦】 でん粉 しょうがペースト 砂糖 食塩 酵母エキス ポークエキス【豚肉】 香辛料 小麦粉【小麦】 還元水あめ フルーツのカクテルゼリーよせ みかんシロップ漬け 20 黄桃シロップ漬け【もも】 20 パインシロップ漬け 20 カクテルゼリー 25 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 りんご果汁【りんご】 砂糖 デキストリン 水溶性食物繊維 寒天 乳酸Ca ゲル化剤 ビタミンC 香料 クチナシ黄色素 クエン酸鉄Na クチナシ青色素 着色料 ぶどう果汁 酸味料 紅麹色素 もも果汁【もも】 クチナシ赤色素 豆乳【大豆】 ピロリン酸第二鉄 麻婆豆腐 米油 0.3 豚ひき肉【豚肉】 15 しょうが 0.5 すりおろしにんにく 0.5 ★酒 2 ★トウバンジャン 0.1 ねぎ 5 ★コチュジャン【大豆】 0.3 中ざら糖 1.2 ★中華だし 1.5 ★豆みそ【大豆】 4.1 ★こいくちしょうゆ 2 にら 4 じゃがいもでん粉 1.8 ★木綿豆腐【大豆】 100 ★ごま油 0.5

日曜	16日（金）	20日（火）	21日（水）	22日（木）	26日（月）	27日（火）	28日（水）	29日（木）	30日（金）
主食	麦ごはん	食パン	麦ごはん	はくはん	ソフト麺	食パン	わかめごはん	麦ごはん	麦ごはん
料理名及び一人当たりの純使用量ｇ（小・中学年）	★強化米入り精白米 80 ★米粒麦 4 いわしのお茶フライ いわしのお茶フライ 1個 50 いわし パン粉【小麦、大豆】 小麦粉【小麦】 茶葉 ★大豆白絞油 4 もやしのおかか和え もやし 35 キャベツ 20 ホールコーン 5 ★こいくちしょうゆ 2 ★本みりん 0.5 かつお節 0.5 呉汁 ★煮干し 3 ★フレーク節 1 えのきたけ 8 ★油揚げ【大豆】 3 にんじん 5 だいこん 30 ★蒸し大豆【大豆】 8 合わせみそ【大豆】 8.7 ねぎ 5	★食パン【小麦、乳】 1食 77 りんごジャム 1個 15 水あめ 砂糖 りんご【りんご】 ゲル化剤【りんご】 酸味料 タンドリーチキン 鶏もも肉【鶏肉】 1切 50 ★食塩 0.2 ★白こしょう 0.01 ★カレー粉 0.2 ★カレーアロマ 0.2 ★トマトケチャップ 4 ★ウスターソース 2 ★こいくちしょうゆ 1 プレーンヨーグルト【乳】 10 小松菜とコーンのソテー オリーブ油 0.5 こまつな 25 キャベツ 25 ホールコーン 10 ★コンソメ有塩【鶏肉、豚肉】 0.5 ★食塩 0.05 ★白こしょう 0.01 ★こいくちしょうゆ 0.3 ポテトスープ 米油 0.5 ベーコン 5 豚かた肉【豚肉】 食塩 砂糖 香辛料 ★白ワイン 0.5 たまねぎ 35 にんじん 10 じゃがいも 40 ★コンソメ有塩【鶏肉、豚肉】 1.2 ★食塩 0.3 ★白こしょう 0.01 パセリ 0.3	★強化米入り精白米 80 ★米粒麦 4 さんまのかば揚げ さんま開き 1枚 30 ★酒 2 しょうが 0.4 じゃがいもでん粉 3 米粉 3 ★大豆白絞油 3 中ざら糖 4 ★酒 1 ★こいくちしょうゆ 3 ★本みりん 1.5 水 5 じゃがいもでん粉 0.3 ゆかり和え キャベツ 25 きゅうり 8 にんじん 7 もやし 15 ★ゆかり粉 1 すりごま【ごま】 1 えのきと玉麩のすまし汁 ★むろあじかつお昆布だし 3 たまねぎ 20 にんじん 10 えのきたけ 10 白かまぼこ 8 いとよりだい たら 馬鈴薯でん粉 砂糖 食塩 発酵調味料 魚醤 ★食塩 0.15 ★うすくちしょうゆ 3.5 玉麩【小麦】 2 ★カット乾燥わかめ 0.2 ミニおはぎ 1個 30 ミニおはぎ 粒あん もち米 砂糖 きな粉【大豆】 食塩 トレハロース 甘味料 pH調整剤 老化防止剤【大豆】 乳化剤 酵素	★強化米入り精白米 80 白身魚のしょうゆマヨネーズ焼き ホキ切り身 1切 50 ★食塩 0.2 ★白こしょう 0.02 ★白ワイン 1 ★ノンエッグマヨネーズ【大豆】 11 ★こいくちしょうゆ 1.2 ひきわり大豆【大豆】 2.5 パセリ 0.1 ツナとキャベツの炒め煮 米油 0.5 ツナ水煮 10 キハダマグロ 野菜エキス 食塩 調味料 ★酒 0.5 にんじん 10 キャベツ 20 こまつな 10 ★和風だし 0.2 ★食塩 0.2 ★こいくちしょうゆ 1 ★うすくちしょうゆ 1 ★本みりん 0.8 豆腐のみそ汁 ★かつお節イワシ節混合だし 2 えのきたけ 8 ★油揚げ【大豆】 5 じゃがいも 10 ★白こうじみそ【大豆】 5 ★豆みそ【大豆】 3.7 ★木綿豆腐【大豆】 20 ★カット乾燥わかめ 0.2 ねぎ 5	★ソフト麺【小麦】 1食 180 ★冷凍スパゲッティ【小麦】 100 大豆とさつまいもの揚げ煮 ★蒸し大豆【大豆】 30 じゃがいもでん粉 4 ★大豆白絞油 2 さつま芋 20 中ざら糖 2 ★酒 1 ★こいくちしょうゆ 1 水 1 昆布和え キャベツ 35 きゅうり 15 ホールコーン 8 塩昆布 2.2 昆布【（えび、かに）】 食塩 砂糖 醤油【小麦、大豆】 アミノ酸液 たんぱく加水分解物 調味料 甘味料 糊料 着色料 酸味料 ★こいくちしょうゆ 0.3 ★食塩 0.03 肉みそソース 米油 0.5 しょうが 0.5 豚ひき肉【豚肉】 15 鶏ひき肉【鶏肉】 10 たまねぎ 42 にんじん 15 干ししいたけ 0.5 たけのこ 10 ★冷凍大麦 7 ★和風だし 0.55 中ざら糖 6 ★豆みそ【大豆】 16 ★本みりん 1.1 ★酒 2 ★こいくちしょうゆ 1.3 じゃがいもでん粉 3.5	★食パン【小麦、乳】 1食 77 オムレツトマトソースかけ プレーンオムレツ 1個 50 鶏卵【卵】 加工でん粉 砂糖 大豆油【大豆】 食塩 醸造酢 酸味料 オリーブ油 0.1 すりおろしにんにく 0.2 たまねぎ 3 ★トマトケチャップ 5 水煮ダイストマト 5 ★ウスターソース 0.5 上白糖 0.3 ★赤ワイン 0.3 ジャーマンポテト オリーブ油 1 すりおろしにんにく 0.4 ベーコン 10 豚かた肉【豚肉】 食塩 砂糖 香辛料 たまねぎ 10 ★食塩 0.2 黒こしょう 0.02 ★コンソメ有塩【鶏肉、豚肉】 0.3 じゃがいも 40 パセリ 0.3 野菜スープ だいこん 20 にんじん 10 ホールコーン 7 もやし 10 キャベツ 20 ★コンソメ有塩【鶏肉、豚肉】 1.5 ★食塩 0.15 ★白こしょう 0.01 ★こいくちしょうゆ 0.5	★強化米入り精白米 80 ★米粒麦 4 ★炊き込みわかめの素乾燥 1.4 ししゃものカミカミ揚げ カラフトシシャモ【魚卵】 2尾 40 薄力粉【小麦】 6 じゃがいもでん粉 1 ひきわり大豆【大豆】 2.5 あおのり【（えび、かに）】 0.2 ★大豆白絞油 4 たくあん和え キャベツ 35 にんじん 5 せん切りたくあん 8 大根 砂糖 果糖ぶどう糖液糖 塩 醤油【小麦、大豆】 醸造酢 酵母エキス 酸味料 ★白しょうゆ 1 いりごま【ごま】 1 豚汁 ★かつお節イワシ節混合だし 2 豚ばら肉【豚肉】 15 だいこん 20 さといも 20 ごぼう 8 ★こんにゃく 10 ねぎ 5 ★白こうじみそ【大豆】 4 ★池田町産豆みそ【大豆】 4.7	★強化米入り精白米 80 ★米粒麦 4 蒸しウインナー ウインナー 1本 20 豚肉【豚肉】 食塩 砂糖 香辛料 パン酵母 こんにゃくサラダ ★サラダ用こんにゃく 20 きゅうり 10 キャベツ 15 サラダ用昆布 0.5 ★柑橘ドレッシング【りんご、大豆、小麦、オレンジ】 8 さつまいもときのこのカレー 米油 0.5 すりおろしにんにく 0.4 しょうが 0.1 鶏もも肉【鶏肉】 15 たまねぎ 40 ★食塩 0.05 ★白こしょう 0.01 ★カレー粉 0.02 ★カレーアロマ 0.03 にんじん 12 さつま芋 30 ぶなしめじ 10 マッシュルーム 5 ★トマトケチャップ 1.1 ★トマトピューレ 1.1 ★ウスターソース 2.2 ★カレールウ【小麦、大豆】 18 りんごピューレ【りんご】 3 ★牛乳【乳】 10	★強化米入り精白米 80 ★米粒麦 4 焼き栗コロッケ 焼き栗コロッケ 1個 40 じゃがいも くり さつまいも 植物油脂 パン粉【小麦、大豆】 小麦粉【小麦】 コーンフラワー デキストリン 還元水あめ でん粉 砂糖 果糖ぶどう糖液糖 果糖 食塩 炭酸Ca 着色料 香料 ★大豆白絞油 3 ツナそぼろごはんの具 むき枝豆【大豆】 10 にんじん 8 ツナ水煮 20 キハダマグロ 野菜エキス 食塩 調味料 ツナ油漬 15 メバチマグロ 大豆油【大豆】 野菜エキス 食塩 調味料 しょうが 0.3 上白糖 1.5 ★酒 1 ★うすくちしょうゆ 2 ★食塩 0.1 五目野菜汁 ★むろあじかつお昆布だし 3 ごぼう 12 だいこん 25 にんじん 10 ぶなしめじ 10 ★油揚げ【大豆】 3 ねぎ 8 ★うすくちしょうゆ 4 ★食塩 0.2

※★印の食品原材料については、別紙『学校給食年間使用物資原材料配合表』（年度当初に対象者に配布済）に記載しています。
※【　】には、特定原材料7品目（卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに）+準特定原材料21品目（いくら・キウイフルーツ・くるみ・大豆・カシューナッツ・バナナ・やまいも・もも・りんご・さば・ごま・さけ・いか・鶏肉・ゼラチン・豚肉・オレンジ・牛肉・あわび・まつたけ・アーモンド）についてアレルゲン表示をしています。
※揚げ物をする場合は、油を複数回使用するため、えびや小麦粉などアレルギーの原因となる食品を使用する場合があります。
※ししゃもやわかさぎなど、丸ごと食べる小魚は卵を含んでいることがあります。
※給食に使用する材料について、ご不明な点がありましたら、池田町大野町学校給食センター（TEL35－5511）までご連絡ください。