



Table with 5 columns (月, 火, 水, 木, 金) and 6 rows of meal schedules. Each cell contains a date, meal name, ingredients, and energy value. Includes special days like '建国記念の日' and '振替休日'.



わたしは、かっぱの河太郎(かわたろう)です。揖斐川町で作った食べ物を給食で使った日に登場します。こんだて表の中からさがしてみてくださいね!

カミカミ王子です! 毎月8(歯)のつく日にかみごたえのある献立が登場します。

- 学校給食は、「学校給食地産地消推進事業」により、岐阜県、揖斐川町、JAグループの一部助成を受けています。安全でおいしい岐阜県の米や野菜を使った給食を食べることで農業のことを学んでもらいたいと考えています。お米は揖斐川町産「はつしも」です。※印のついたものは、学校配送・ゴミは給食センターで一括回収です。諸事情により、献立を変更する場合があります。



大豆のおはなし

2月といえば、豆をまいて鬼を追い払う節分があります。節分は季節を分ける日という意味で、立春・立夏・立秋・立冬の前日のことを指します。年に4回ありますが、昔の人は立春を1年の始まりと考えていたため、その前日の節分が特別な行事として現代に伝わっています。

なぜ、節分に豆をまくの?



鬼は外、福は内。季節の変わり目は体調を崩しやすくなる人も多いと思いますが、昔の人は、これを「鬼(邪気)」の仕業と考えました。災いや疫病をもたらす鬼を追い払い、幸福を招くための風習が「鬼は外、福は内」の掛け声で行われる豆まきです。豆が使われるのは、「魔滅(鬼をほろぼす)」につながるという説や、いった大豆が「豆をいれる=魔目(鬼の目)を射る」につながるなどの説があります。豆まきの後は、自分の年齢の数、または年齢+1個の豆を食べ健康を願う風習もあります。豆まきには大豆のほか、落花生を使う地域もあります。

大豆の“豆”知識

大豆は、体をつくるタンパク質を多く含むことから「畑の肉」と呼ばれます。煮豆など料理に使われるほか、さまざまな食品に加工され、日本人の食卓に欠かせない食べ物です。



食育の日こんだて...19日(水)

春日地区で栽培されている「春日豆」は、他の地域ではうまく育たないといわれています。緑色の若いうちにさやごと塩ゆでにしたり、熟した豆を乾燥させ取り出し、水でもどして煮たりして食べます。もようのあるものと、もよのない白色のものがあります。

〇〇県のこんだて...20日(木)

いも煮は、〇〇県の郷土料理で、秋には河原でいも煮会が行われます。地域によって入れる食材や味付けが異なります。給食では、日本海側地域のいも煮を取り入れました。冬の寒さが厳しい県のため、冬の保存食として昔からつけ物が食べられてきました。給食では、高菜を調味料とつけた青菜(せいさい)づけを使って和え物にしました。

- 【材料】 4人分
さといも 120g
にんじん 40g
ごぼう 40g
しいたけ 40g
ねぎ 40g
こんにやく 40g
厚揚げ 80g
豚肉 60g
酒 小さじ1
白みそ 大さじ2
だし汁 600cc
※味付けはお好みで加減してください。

いも煮

- 【作り方】
①さといもは皮をむき、一口大に切る。にんじんはちょう切り、ごぼうは半月切り、しいたけは一口大、ねぎは小口切りにする。こんにやくは短冊切りにし、下ゆでする。厚揚げは一口大に切り、油抜きする。豚肉は食べやすい大きさに切り、酒をふっておく。
②だし汁に、①を入れ、やわらかくなるまで煮る。白みそを溶き入れたら、できあがり。
〇いも煮は、県内でも地域によって使う食材や味付けが違います。日本海側は豚肉を使ったみそ味が、内陸部は牛肉を使ったしょうゆ味が一般的です。
〇だし汁は、給食では煮干しからとったものを使いますが、かつおだしや顆粒だし等お好みで使用してください。

中学3年生 卒業までに食べたいメニューランキングPart2

Table with 3 columns: パンメニュー, めんメニュー, 肉メニュー. Lists popular menu items like きなこパン, 五目ラーメン, and とり肉のてり焼き.

冬(ふゆ)の牛乳(ぎゅうにゅう)は味が濃い!?. Includes an illustration of a cow and text explaining that winter milk is thicker due to higher fat content.

日曜	3日(月)	4日(火)	5日(水)	6日(木)	7日(金)	10日(月)	12日(水)	13日(木)	14日(金)	
料理名及び一人当たりの純使用料g(小学校・中学年)	麦ごはん 精白米(強化米入り) 80g 麦 5g	麦ごはん 精白米(強化米入り) 80g 麦 5g	麦ごはん 精白米(強化米入り) 80g 麦 5g	麦ごはん 精白米(強化米入り) 80g 麦 5g	小型パン ◆小型パン【小麦・乳】 1食 ○豆腐しゅうまい 2個 ○豆腐しゅうまい 15g【小麦・大豆】	ピピンパ 精白米(強化米入り) 80g 麦 5g	麦ごはん 精白米(強化米入り) 80g 麦 5g	五目ラーメン ◆ラーメン【小麦】 1食 ○サラダ油 0.3	麦ごはん 精白米(強化米入り) 80g 麦 5g	
	いわしのしょうが煮 ○いわしのしょうが煮 50g【小麦・大豆】	厚揚げの味噌かけ 生揚げ【大豆】(小・中) 60g 1個	とり肉のから揚げ 鶏肉 50g しょうが 0.7	さばのスタミナ焼き さば 50g 食塩 0.2	さばのスタミナ焼き さば 50g 食塩 0.2	フルーツのゼリーよせ パインシロップ漬け 15g 黄桃シロップ漬け 15g みかんシロップ漬け 20g ○青りんごゼリー【りんご】 15g	ほっけのかば焼き風 ほっけ 30g 酒 1g かたくり粉 0.2	鶏肉のしょうが野菜炒め 鶏肉 20g しょうが 0.7 かたくり粉 0.2	根菜入りつくね ○根菜入りつくね 50g 1個 【鶏肉・豚肉・大豆】	
	こんにゃくのおかか煮 サラダ油 0.5 豚肉 10g 酒 0.5 こんにゃく 40g さやいんげん 10g にんじん 8g 花かつお 0.5 中双 2.5 こいくちしょうゆ 5g みりん 1g	焼き豆腐【大豆】(幼) 40g 1個	中華和え 切干しだいこん 4g きゅうり 15g ホールコーン 8g 上白糖 1.8 こいくちしょうゆ 2.5 米酢 2.3 ごま油 0.2 ごま 1g	五目煮 乾燥大豆 12g こんにゃく 10g にんじん 10g さやいんげん 8g 角切り昆布 0.8 上白糖 2g こいくちしょうゆ 2.5	◆焼きそば ◆焼きそばめん【小麦・大豆】 75g キャベツ 50g にんじん 15g もやし 25g 豚肉 20g 酒 1g ○しょうが酢漬 1g 花かつお 0.5 ◆スープストック【大豆・豚肉・鶏肉】 10g ◆ウスターソース 5g ◆焼きそばソース【小麦・大豆・りんご】 0.2 食塩 0.01 白こしょう 0.1 サラダ油 2g あおりのり 0.2	◆トウバンジャン【大豆】 15g にんにく 0.3 しょうが 0.2 だけのこ水煮 15g 切干しだいこん 3g ○白菜キムチ【大豆】 8g こいくちしょうゆ 3g 上白糖 1.5 みりん 1g	おからの煮物 サラダ油 0.3 おから【大豆】 20g 油揚げ【大豆】 10g こんにゃく 15g にんじん 10g 干し椎茸 20g ねぎ 2.5 豆乳【大豆】 0.4 上白糖 0.2	おからの煮物 サラダ油 0.3 おから【大豆】 20g 油揚げ【大豆】 10g こんにゃく 15g にんじん 10g 干し椎茸 20g ねぎ 2.5 豆乳【大豆】 0.4 上白糖 0.2	おからの煮物 サラダ油 0.3 おから【大豆】 20g 油揚げ【大豆】 10g こんにゃく 15g にんじん 10g 干し椎茸 20g ねぎ 2.5 豆乳【大豆】 0.4 上白糖 0.2	おからの煮物 サラダ油 0.3 おから【大豆】 20g 油揚げ【大豆】 10g こんにゃく 15g にんじん 10g 干し椎茸 20g ねぎ 2.5 豆乳【大豆】 0.4 上白糖 0.2
	◆顆粒和風だし	たまねぎ 0.05 食塩 0.1 白こしょう 0.1	みぞれ汁 だいこん 30g ごぼう 0.5 酒 10g たまねぎ 5g にんじん 5g はくさい 20g ねぎ 10g にら 3g 木綿豆腐【大豆】 20g 白みそ 4.5g 白みそ 1g 白みそ 1.5g 白みそ 0.01 白こしょう 0.05	みぞれ汁 だいこん 30g ごぼう 0.5 酒 10g たまねぎ 5g にんじん 5g はくさい 20g ねぎ 10g にら 3g 木綿豆腐【大豆】 20g 白みそ 4.5g 白みそ 1g 白みそ 1.5g 白みそ 0.01 白こしょう 0.05	みぞれ汁 だいこん 30g ごぼう 0.5 酒 10g たまねぎ 5g にんじん 5g はくさい 20g ねぎ 10g にら 3g 木綿豆腐【大豆】 20g 白みそ 4.5g 白みそ 1g 白みそ 1.5g 白みそ 0.01 白こしょう 0.05	みぞれ汁 だいこん 30g ごぼう 0.5 酒 10g たまねぎ 5g にんじん 5g はくさい 20g ねぎ 10g にら 3g 木綿豆腐【大豆】 20g 白みそ 4.5g 白みそ 1g 白みそ 1.5g 白みそ 0.01 白こしょう 0.05	春雨スープ サラダ油 0.3 にんにく 0.15 豚肉 0.8 酒 5g たまねぎ 0.8 にんじん 1g はくさい 20g ねぎ 10g にら 3g 木綿豆腐【大豆】 20g 白みそ 4.5g 白みそ 1g 白みそ 1.5g 白みそ 0.01 白こしょう 0.05	春雨スープ サラダ油 0.3 にんにく 0.15 豚肉 0.8 酒 5g たまねぎ 0.8 にんじん 1g はくさい 20g ねぎ 10g にら 3g 木綿豆腐【大豆】 20g 白みそ 4.5g 白みそ 1g 白みそ 1.5g 白みそ 0.01 白こしょう 0.05	春雨スープ サラダ油 0.3 にんにく 0.15 豚肉 0.8 酒 5g たまねぎ 0.8 にんじん 1g はくさい 20g ねぎ 10g にら 3g 木綿豆腐【大豆】 20g 白みそ 4.5g 白みそ 1g 白みそ 1.5g 白みそ 0.01 白こしょう 0.05	春雨スープ サラダ油 0.3 にんにく 0.15 豚肉 0.8 酒 5g たまねぎ 0.8 にんじん 1g はくさい 20g ねぎ 10g にら 3g 木綿豆腐【大豆】 20g 白みそ 4.5g 白みそ 1g 白みそ 1.5g 白みそ 0.01 白こしょう 0.05
	けんちん汁 木綿豆腐【大豆】 25g 油揚げ【大豆】 3g だいこん 15g にんじん 8g ごぼう 5g ○おにぎまぼこ 8g ねぎ 8g こいくちしょうゆ 5g ◆かつおだし【さば】 0.8 みりん 0.5 酒 0.5 食塩 0.1 昆布粉末 0.2	けんちん汁 木綿豆腐【大豆】 25g 油揚げ【大豆】 3g だいこん 15g にんじん 8g ごぼう 5g ○おにぎまぼこ 8g ねぎ 8g こいくちしょうゆ 5g ◆かつおだし【さば】 0.8 みりん 0.5 酒 0.5 食塩 0.1 昆布粉末 0.2	けんちん汁 木綿豆腐【大豆】 25g 油揚げ【大豆】 3g だいこん 15g にんじん 8g ごぼう 5g ○おにぎまぼこ 8g ねぎ 8g こいくちしょうゆ 5g ◆かつおだし【さば】 0.8 みりん 0.5 酒 0.5 食塩 0.1 昆布粉末 0.2	けんちん汁 木綿豆腐【大豆】 25g 油揚げ【大豆】 3g だいこん 15g にんじん 8g ごぼう 5g ○おにぎまぼこ 8g ねぎ 8g こいくちしょうゆ 5g ◆かつおだし【さば】 0.8 みりん 0.5 酒 0.5 食塩 0.1 昆布粉末 0.2	けんちん汁 木綿豆腐【大豆】 25g 油揚げ【大豆】 3g だいこん 15g にんじん 8g ごぼう 5g ○おにぎまぼこ 8g ねぎ 8g こいくちしょうゆ 5g ◆かつおだし【さば】 0.8 みりん 0.5 酒 0.5 食塩 0.1 昆布粉末 0.2	けんちん汁 木綿豆腐【大豆】 25g 油揚げ【大豆】 3g だいこん 15g にんじん 8g ごぼう 5g ○おにぎまぼこ 8g ねぎ 8g こいくちしょうゆ 5g ◆かつおだし【さば】 0.8 みりん 0.5 酒 0.5 食塩 0.1 昆布粉末 0.2	けんちん汁 木綿豆腐【大豆】 25g 油揚げ【大豆】 3g だいこん 15g にんじん 8g ごぼう 5g ○おにぎまぼこ 8g ねぎ 8g こいくちしょうゆ 5g ◆かつおだし【さば】 0.8 みりん 0.5 酒 0.5 食塩 0.1 昆布粉末 0.2	けんちん汁 木綿豆腐【大豆】 25g 油揚げ【大豆】 3g だいこん 15g にんじん 8g ごぼう 5g ○おにぎまぼこ 8g ねぎ 8g こいくちしょうゆ 5g ◆かつおだし【さば】 0.8 みりん 0.5 酒 0.5 食塩 0.1 昆布粉末 0.2	けんちん汁 木綿豆腐【大豆】 25g 油揚げ【大豆】 3g だいこん 15g にんじん 8g ごぼう 5g ○おにぎまぼこ 8g ねぎ 8g こいくちしょうゆ 5g ◆かつおだし【さば】 0.8 みりん 0.5 酒 0.5 食塩 0.1 昆布粉末 0.2	けんちん汁 木綿豆腐【大豆】 25g 油揚げ【大豆】 3g だいこん 15g にんじん 8g ごぼう 5g ○おにぎまぼこ 8g ねぎ 8g こいくちしょうゆ 5g ◆かつおだし【さば】 0.8 みりん 0.5 酒 0.5 食塩 0.1 昆布粉末 0.2
	節分豆 ○節分豆(小中) 6g【大豆】 ○きなこボーロ(幼) 5g【卵・乳・大豆】	節分豆 ○節分豆(小中) 6g【大豆】 ○きなこボーロ(幼) 5g【卵・乳・大豆】	節分豆 ○節分豆(小中) 6g【大豆】 ○きなこボーロ(幼) 5g【卵・乳・大豆】	節分豆 ○節分豆(小中) 6g【大豆】 ○きなこボーロ(幼) 5g【卵・乳・大豆】	節分豆 ○節分豆(小中) 6g【大豆】 ○きなこボーロ(幼) 5g【卵・乳・大豆】	節分豆 ○節分豆(小中) 6g【大豆】 ○きなこボーロ(幼) 5g【卵・乳・大豆】				
	◎食物アレルギー特定原材料	卵 かに	乳 そば	小麦 ピーナッツ	えび くるみ	えび くるみ	えび くるみ	えび くるみ	えび くるみ	えび くるみ
	特定原材料に準ずるもの	あわび キウイフルーツ さけ マカダミアナッツ もも	いか 牛肉 さば やまいも カシューナッツ	いくら 豚肉 大豆 ゼラチン アーモンド	オレンジ 鶏肉 ごま りんご バナナ	オレンジ 鶏肉 ごま りんご バナナ	オレンジ 鶏肉 ごま りんご バナナ	オレンジ 鶏肉 ごま りんご バナナ	オレンジ 鶏肉 ごま りんご バナナ	オレンジ 鶏肉 ごま りんご バナナ
		しょうゆに含まれる特定原材料は【小麦、大豆】 赤みそは【大豆】 白みそは【大豆】 揖斐みそは【大豆】 米みそは【大豆】 サラダ油は【大豆】です。 これについては、毎回表示しません。								

日曜	17日(月)	18日(火)	19日(水)	20日(木)	21日(金)	25日(火)	26日(水)	27日(木)	28日(金)	
料理名及び一人当たりの純使用料g(小学校・中学年)	ポークカレー 精白米(強化米入り) 80g 麦 5g サラダ油 0.5 豚肉 20g にんにく 0.2 しょうが 0.2 食塩 0.1 白こしょう 0.01 たまねぎ 50g じゃがいも 12g にんじん 12g ◆ウスターソース 2g ◆トマトケチャップ 5g ◆Hカレー【小麦】 12g ◆Hカレー【小麦・大豆】 12g ローリエ 0.02 りんごペースト 5g コーンペースト 3g ◆スープストック【大豆・豚肉・鶏肉】 0.3	麦ごはん 精白米(強化米入り) 80g 麦 5g ししゃものお好み揚げ ししゃも 13g 2尾 薄力粉【小麦】 8g かたくり粉 2g あおりのり 0.2 ○しょうが酢漬 2g 大豆油 2g	麦ごはん 精白米(強化米入り) 80g 麦 5g 豆腐ハンバーグ和風だれかけ ○豆腐ハンバーグ 50g 1個 【大豆・鶏肉・豚肉】	麦ごはん 精白米(強化米入り) 80g 麦 5g たらちの竜田揚げ たらち 角切り 40g こいくちしょうゆ 3.2 酒 1.2 しょうが 0.4 かたくり粉 0.8 大豆油 3.2	麦ごはん 精白米(強化米入り) 80g 麦 5g ◆小型パン【小麦・乳】 1個 ◆小型パン【小麦・乳】 1個 大豆油 3g きな粉【大豆】 3g 上白糖 5.5g 食塩 0.12	小型パン(小3以上) ◆小型パン【小麦・乳】 1食 きなこパン 1食 ◆小型パン【小麦・乳】 1個 大豆油 3g きな粉【大豆】 3g 上白糖 5.5g 食塩 0.12	麦ごはん 精白米(強化米入り) 80g 麦 5g 鶏肉の照り焼き 鶏肉 50g しょうが 1g 酒 1.5 こいくちしょうゆ 5g みりん 2g 上白糖 1g	鶏ごぼろごはん 精白米(強化米入り) 70g サラダ油 5g 鶏肉 20g しょうが 1.5 ごぼう 30g にんじん 5g こいくちしょうゆ 7g むぎ枝豆 2.5 赤みそ 1.5 上白糖 0.6 みりん 1g	ソフト鶏肉みそソース ◆ソフトめん【小麦】 1食 ○サラダ油 0.5 鶏ひき肉 15g しょうが 1g 大豆ミンチ 3g たまねぎ 60g にんじん 20g むぎ枝豆 5g 赤みそ 1.5 上白糖 6.5 みりん 1g	麦ごはん 精白米(強化米入り) 80g 麦 5g じゃがいもと豆のから揚げ(小中) 蒸し大豆 20g 蒸しレッドキドニー 5g 米粉 5g 大豆油 2g 食塩 0.15 ◆じゃがいものから揚げ(幼) 40g じゃがいも 5g 米粉 5g 大豆油 2g 食塩 0.15 ◆厚焼きたまご 50g 1個 ○厚焼きたまご 50g 1個 酒 2g きゅうり 10g キャベツ 40g ごま 1g 花かつお 1g 食塩 0.1 ○つぼ漬【小麦・大豆】 5g はるか 1/4カット 1個 はるか 1/4カット 1個
	◆チキンナゲット 18g 2個 ○チキンナゲット【小麦・大豆・鶏肉】	豆腐ナゲット(末瀬児のみ) ○豆腐ナゲット 20g 1個 大豆油 2g	春大豆とかぼちゃのサラダ かぼちゃ 30g 春大豆(乾燥) 3g ○青菜漬け 5g 蒸しレッドキドニー 5g ◆ごまクリーマー【ごま・大豆】 8g	青菜漬けのごま和え キャベツ 40g にんじん 8g ホールコーン 4g しるしょうゆ 4g 上白糖 3g 米酢 2.5g みりん 1g ごま油 0.3	小松菜のサラダ キャベツ 40g ごまつな 10g にんじん 7g ホールコーン 5g しるしょうゆ 1g 上白糖 3g 米酢 2.5g みりん 1g 食塩 0.25 サラダ油 0.5	和風マカロニサラダ マカロニ【小麦】 10g キャベツ 20g きゅうり 10g にんじん 5g しるしょうゆ 5g こいくちしょうゆ 1g みりん 1g ◆ノンエッグマヨネーズ【大豆】 10g	和風マカロニサラダ マカロニ【小麦】 10g キャベツ 20g きゅうり 10g にんじん 5g しるしょうゆ 5g こいくちしょうゆ 1g みりん 1g ◆ノンエッグマヨネーズ【大豆】 10g	和風マカロニサラダ マカロニ【小麦】 10g キャベツ 20g きゅうり 10g にんじん 5g しるしょうゆ 5g こいくちしょうゆ 1g みりん 1g ◆ノンエッグマヨネーズ【大豆】 10g	和風マカロニサラダ マカロニ【小麦】 10g キャベツ 20g きゅうり 10g にんじん 5g しるしょうゆ 5g こいくちしょうゆ 1g みりん 1g ◆ノンエッグマヨネーズ【大豆】 10g	和風マカロニサラダ マカロニ【小麦】 10g キャベツ 20g きゅうり 10g にんじん 5g しるしょうゆ 5g こいくちしょうゆ 1g みりん 1g ◆ノンエッグマヨネーズ【大豆】 10g
	ほうれん草のサラダ ほうれん草 15g キャベツ 30g ホールコーン 8g 米酢 2g レモン果汁 1g しるしょうゆ 1g 上白糖 3g 食塩 0.3 白こしょう 0.01 サラダ油 0.3	豆腐と豚肉の和風あん サラダ油 0.5 しょうが 0.5 ねぎ 1g 豚肉 20g 酒 1g 食塩 0.1 白こしょう 0.01 木綿豆腐【大豆】 60g 干し椎茸 0.8 たまねぎ 30g たけのこ水煮 15g にんじん 10g チンゲンツァイ 15g 上白糖 1g しるしょうゆ 4g ◆顆粒和風だし 0.5 こいくちしょうゆ 2g かたくり粉 2g	豆腐と豚肉の和風あん サラダ油 0.5 しょうが 0.5 ねぎ 1g 豚肉 20g 酒 1g 食塩 0.1 白こしょう 0.01 木綿豆腐【大豆】 60g 干し椎茸 0.8 たまねぎ 30g たけのこ水煮 15g にんじん 10g チンゲンツァイ 15g 上白糖 1g しるしょうゆ 4g ◆顆粒和風だし 0.5 こいくちしょうゆ 2g かたくり粉 2g	豆腐と豚肉の和風あん サラダ油 0.5 しょうが 0.5 ねぎ 1g 豚肉 20g 酒 1g 食塩 0.1 白こしょう 0.01 木綿豆腐【大豆】 60g 干し椎茸 0.8 たまねぎ 30g たけのこ水煮 15g にんじん 10g チンゲンツァイ 15g 上白糖 1g しるしょうゆ 4g ◆顆粒和風だし 0.5 こいくちしょうゆ 2g かたくり粉 2g	豆腐と豚肉の和風あん サラダ油 0.5 しょうが 0.5 ねぎ 1g 豚肉 20g 酒 1g 食塩 0.1 白こしょう 0.01 木綿豆腐【大豆】 60g 干し椎茸 0.8 たまねぎ 30g たけのこ水煮 15g にんじん 10g チンゲンツァイ 15g 上白糖 1g しるしょうゆ 4g ◆顆粒和風だし 0.5 こいくちしょうゆ 2g かたくり粉 2g	豆腐と豚肉の和風あん サラダ油 0.5 しょうが 0.5 ねぎ 1g 豚肉 20g 酒 1g 食塩 0.1 白こしょう 0.01 木綿豆腐【大豆】 60g 干し椎茸 0.8 たまねぎ 30g たけのこ水煮 15g にんじん 10g チンゲンツァイ 15g 上白糖 1g しるしょうゆ 4g ◆顆粒和風だし 0.5 こいくちしょうゆ 2g かたくり粉 2g	豆腐と豚肉の和風あん サラダ油 0.5 しょうが 0.5 ねぎ 1g 豚肉 20g 酒 1g 食塩 0.1 白こしょう 0.01 木綿豆腐【大豆】 60g 干し椎茸 0.8 たまねぎ 30g たけのこ水煮 15g にんじん 10g チンゲンツァイ 15g 上白糖 1g しるしょうゆ 4g ◆顆粒和風だし 0.5 こいくちしょうゆ 2g かたくり粉 2g	豆腐と豚肉の和風あん サラダ油 0.5 しょうが 0.5 ねぎ 1g 豚肉 20g 酒 1g 食塩 0.1 白こしょう 0.01 木綿豆腐【大豆】 60g 干し椎茸 0.8 たまねぎ 30g たけのこ水煮 15g にんじん 10g チンゲンツァイ 15g 上白糖 1g しるしょうゆ 4g ◆顆粒和風だし 0.5 こいくちしょうゆ 2g かたくり粉 2g	豆腐と豚肉の和風あん サラダ油 0.5 しょうが 0.5 ねぎ 1g 豚肉 20g 酒 1g 食塩 0.1 白こしょう 0.01 木綿豆腐【大豆】 60g 干し椎茸 0.8 たまねぎ 30g たけのこ水煮 15g にんじん 10g チンゲンツァイ 15g 上白糖 1g しるしょうゆ 4g ◆顆粒和風だし 0.5 こいくちしょうゆ 2g かたくり粉 2g	豆腐と豚肉の和風あん サラダ油 0.5 しょうが 0.5 ねぎ 1g 豚肉 20g 酒 1g 食塩 0.1 白こしょう 0.01 木綿豆腐【大豆】 60g 干し椎茸 0.8 たまねぎ 30g たけのこ水煮 15g にんじん 10g チンゲンツァイ 15g 上白糖 1g しるしょうゆ 4g ◆顆粒和風だし 0.5 こいくちしょうゆ 2g かたくり粉 2g
		※ 牛乳は毎日つきます。 ※ 材料の分量は、小学校中学年を基準としたものです。 ※ ◆印は令和6年度基本物資です。(アレルギー対応配合割合については別紙「令和6年度基本物資」をご参照ください。) ※ ○印は加工品です。○印の食材については毎月詳しい配合内容を学校にお知らせしているため、不明な点は学校にお問い合わせください。 ※ 【 】内の表示は、アレルギー特定原材料です。配合割合やコンタミネーションについては揖斐川町学校給食センター(TEL: 22-4510)までお問い合わせください。 ※ 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。 ※ 海藻や魚のすり身等の海産物には、えび、かにが混ざる場合があります。								