

令和6年度



9月よていこんだてひょう



揖斐川町学校給食センター

月	火	水	木	金
【幼児園未満児対応】 8月29日(木) 豆腐ナゲット (ちくわの磯辺揚げ) 9月11日(水) ホキの香味焼き (いかの香味焼き) 18日(水) 豆腐ナゲット (ししゃものカミカミ揚げ)	【基準値】 (小学校中学年)エネルギー 650kcal	8/28 カミカミメニュー (牛乳) ハンバーグ 寒天入りサラダ(小中) やさしいサラダ(幼) じゃがいもにんにく 麦ごはん チキンカレー エネルギー 734kcal	8/29 ちくわのいそべあげ (牛乳) 幼小2 中3 おかかあえ ※にゅうさんきん いんりょう 麦ごはん キムチ入りとん汁(小中) とん汁(幼) エネルギー 679kcal	8/30 防災の日こんだて (牛乳) さけのしおやき こうやどうふの そぼろ煮 セルフおにぎり わかめごはん 切り干し大根のみそ汁 エネルギー 613kcal
9/2 ぶた肉のスタミナやき (牛乳) キャベツのごま酢あえ 麦ごはん すまし汁 エネルギー 602kcal	3 ホキのうめマヨネーズやき (牛乳) もやしいため 麦ごはん たまねぎの白みそ汁 エネルギー 615kcal	4 さけのレモンソースかけ (牛乳) こまつなの煮びたし ※なし 麦ごはん とうがん汁 エネルギー 635kcal	5 ビビンバの具 (牛乳) ナムル ※にんにく 麦ごはん わかめスープ エネルギー 598kcal	6 オリンピック応援こんだて (牛乳) やきウィンナー ケチャップソースかけ キャベツの カレーソテー せわれコッペパン コーンチャウダー エネルギー 636kcal
9 あじフライ (牛乳) ゆかりあえ 麦ごはん さわにわん エネルギー 610kcal	10 ほうれん草オムレツ (牛乳) フルーツのゼリーよせ ※にんにく 麦ごはん 夏野菜カレー エネルギー 720kcal	11 いかのこうみやき (牛乳) 小松菜ともやしの おかかあえ ※にんにく 麦ごはん 豚汁 エネルギー 609kcal	12 春巻き (牛乳) 切干大根のあまずあえ ちゅうかめん 五目ラーメンの汁 エネルギー 628kcal	13 さばのレモンしおやき (牛乳) 大豆のいそ煮 麦ごはん かぼちゃのみそ汁 エネルギー 657kcal
16 敬老の日	17 とうふハンバーグ (牛乳) かおりあえ ※お月見デザート 麦ごはん のっぺい汁 エネルギー 616kcal	18 カミカミメニュー (牛乳) ししゃものカミカミ揚げ 幼1小中2 じゃがいものきんぴら 麦ごはん みそ汁 エネルギー 649 kcal	19 食育の日こんだて (牛乳) とり肉のいびみそやき ※おはぎ さつま芋のくきのサラダ にんにく エレガント サマー いびみそ ごまドレッシング 麦ごはん すまし汁 エネルギー 719kcal	20 シイラの トマトソースかけ (牛乳) ごぼうサラダ ※にんにく 黒コッペパン ABCスープ エネルギー 716kcal
23 振替休日	24 〇〇県のかんだて (牛乳) チキンなんばん 幼1小中2 タルタルソース そくせきづけ とうきび飯 ざぶ汁 エネルギー 707 kcal	25 しゅうまい (牛乳) 未1幼小2中3 ※ぶどうゼリー 春雨のちゅうかあえ 麦ごはん 豆腐のちゅうか煮 エネルギー 699 kcal	26 栗入りコロッケ (牛乳) かいそうサラダ ※にんにく ソフトめん ミートソース エネルギー 751kcal	27 ぶた肉のねぎしおやき (牛乳) 野菜のしょうがじょうゆあえ ※にんにく 麦ごはん みそ汁 エネルギー 596kcal
30 さんまのかばやき風 (牛乳) チンゲンサイのごまあえ 麦ごはん さつま汁 エネルギー 662 kcal	わたしは、かつぱの河太郎(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。 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。 お米はすべて揖斐川町産「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。	

「ローリングストック」で無理のない備蓄を！

9月は台風が多く発生する時期です。また、先月、初めて南海トラフ地震臨時情報(巨大地震注意)が発表されました。いざというときのための備えはできていますか。この機会に備蓄食品等の確認をしておきましょう。



ローリングストックのポイント

水
1人1日3リットル×3日以上必要。

食料品
●食べ慣れているもの。
●保存性の高いもの。
●調理不要で食べられるもの。

その他
●ポリ袋、ラップ、アルミホイル、ウェットティッシュ、使い捨て容器など。
●カセットコンロ・ボンベ。

買う・買い足す

●家族の人数や好み、栄養バランスを考える。
●使った分を買い足す。

食べる・使う

●賞味期限が切れる前に消費する。
●古いものから使う。

オリンピック応援こんだて 6日(金)

8月28日～9月8日はパリ2024パラリンピックが開催されます。オリンピック同様、選手みなさんの活躍を応援しましょう。また、次期オリンピック開催地はアメリカのロサンゼルスです。そこで、今月は、ロサンゼルスにちなんだメニューを取り入れます。

〇〇県のかんだて 24日(火)

〇〇県のチキン南蛮は、タルタルソースをつけて食べるものです。また、特産品にはトウモロコシがあり、ご飯に混ぜて「とうきび飯」として食べられます。ざぶ汁はたくさんの具材をざぶざぶ洗うところからつけられました。

食育の日こんだて…19日(木)

「エレガントサマー」というさつま芋の茎をサラダに使います。この茎は、サクサクとした歯触りで、煮物だけでなく、和え物やサラダとしてもおいしく食べられます。

おすすめ給食レシピ

【材料 4人分】
キャベツ 200g
きゅうり 40g
にんじん 25g
しその粉 1.2g
塩 少々
※味つけはお好みで加減してください。

ゆかり和え

【作り方】
①キャベツは5mm幅くらいの細切り、きゅうり、にんじんは千切りにする。
②①を茹でて冷ます。
③②をしその粉と塩で和える。
④しその粉が食欲を増し、野菜をたっぷり食べられます。

令和6年度9月

揖斐川町学校給食献立材料表

【アレルギー特定原材料28品目表示】

揖斐川町学校給食センター

日曜	8/28 (水)	29日 (木)	30日 (金)	9/2(月)	3日 (火)	4日 (水)	5日 (木)	6日 (金)	9日 (月)	10日 (火)	11日 (水)
料理名及び一人当たりの純使用料(小学校・中学生)	チキンカレー 精白米(強化米入り) 80 麦 5 サラダ油 0.5 鶏肉 20 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 30 じゃがいも 1 にんじん 12 ◆ウスターソース 2 ◆トマトケチャップ 5 ◆Sハル-フルク【小麦】 3 ◆Hハル-フルク【小麦・大豆】 12 ローリエ 0.02 りんごペースト 5 コーンペースト 3 ◆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) 80 麦 5 竹輪のいそべあげ ○竹輪 12g【大豆】 2切 薄力粉【小麦】 8 かたくり粉 2 あおのり 0 食塩 2 大豆油 0 豆腐ナゲット (未満児のみ) ○豆腐ナゲット 20g 1個 【小麦・大豆】 2 おなか和え キャベツ 20 きゅうり 8 もやし 30 こいくちしょうゆ 3 みりん 0.5 花かつお 1	セルフおにぎり (わかめごはん) 精白米(強化米入り) 80 麦 5 ◆たきこみわかめ 2切 手巻きのみ 1袋 さげの塩焼き さげ 40g 1切 食塩 0.3 酒 2 高野豆腐のそぼろ煮 サラダ油 0.3 鶏ひき肉 5 高野豆腐【大豆】 8 たまねぎ 15 にんじん 8 じゃがいも 20 さやいんげん 5 こいくちしょうゆ 3 中双 2 みりん 1 酒 1 ◆顆粒和風だし 0.3	麦ごはん 精白米(強化米入り) 80 麦 5 豚肉のスタミナ焼き 豚肉 45 たまねぎ 15 食塩 0.2 白こしょう 0.02 しょうが 0.3 にんにく 0.3 こいくちしょうゆ 4.5 赤みそ 5 上白糖 1.7 水 3.5	麦ごはん 精白米(強化米入り) 80 麦 5 ホキの梅マヨネーズ焼き ホキ 50g 1切 食塩 0.08 白こしょう 0.02 酒 1 ◆ノンエッグマヨネーズ【大豆】 10 白みそ 0.8 上白糖 0.3 みりん 1 ◆カリカリ梅 0.3 ○ねり梅 0.5	さげのレモンソースかけ さげ 50g 1切 食塩 0.2 白こしょう 0.02 かたくり粉 5 薄力粉【小麦】 2.5 大豆油 2 中双 3 こいくちしょうゆ 3 レモン果汁 0.3 かたくり粉 2 小松菜の煮びだし こまつな 20 キャベツ 30 にんじん 7 油揚げ【大豆】 5 ◆顆粒和風だし 0.3 酒 1 みりん 1 こいくちしょうゆ 2.5	ビビンバ 精白米(強化米入り) 80 麦 5 サラダ油 0.3 豚肉 40 酒 1 食塩 0.2 白こしょう 0.02 にんにく 0.03 しょうが 0.3 だけのこ水煮 15 ぜんまい水煮 4 切干しだいこん 4 ○白菜キムチ【大豆】 8 白こしょう 3.5 こいくちしょうゆ 1.5 上白糖 0.5 みりん 2 ◆コンソメ【大豆・牛肉】 2 ◆カレーアロマ 0.2 サラダ油 0.5	背割れコッペパン ◆背割れコッペパン【小麦・乳】 1食 焼きウィンナー ケチャップソースかけ ○ウィンナー35g 1本 【豚肉】 8 ◆トマトケチャップ 15 ◆ウスターソース 3 上白糖 0.3 キャベツの カレーソテー キャベツ 65 赤ピーマン 5 食塩 0.3 白こしょう 0.02 ◆コンソメ 0.5 【大豆・牛肉】 2 ◆カレーアロマ 0.2 サラダ油 0.5	麦ごはん 精白米(強化米入り) 80 麦 5 あじフライ ○あじフライ 40g 1個 【小麦】 5 ゆかり和え キャベツ 50 きゅうり 10 にんじん 5 ◆ゆかり粉 0.3 なす 0.1 沢煮碗 豚肉 10 だけのこ水煮 15 干し椎茸 0.5 ごぼう 15 あさつき 2 ◆かつおだし【さば】 1.5 うすくちしょうゆ 3.5 食塩 0.2 昆布粉末 20 うすくちしょうゆ 3.5 食塩 0.2 昆布粉末 0.1	夏野菜カレー 精白米(強化米入り) 80 麦 5 サラダ油 0.5 にんにく 0.2 しょうが 0.2 ◆カレーアロマ 0.3 豚肉 20 食塩 15 白こしょう 0.5 たまねぎ 5 かぼちゃ 0.3 にんじん 10 なす 10 トマト 15 ズッキーニ 10 ◆Sハル-フルク【小麦】 3 ◆Hハル-フルク【小麦・大豆】 2 ◆スープストック【大豆・豚肉・鶏肉】 1.5 ◆トマトケチャップ 0.2 ◆ウスターソース 0.1 コーンペースト 0.02 りんごペースト 3	麦ごはん 精白米(強化米入り) 80 麦 5 いかの香味焼き いか 50g 1切 ホキ(未満児) 30g 1切 にんにく 0.25 しょうが 0.3 ねぎ 2 食塩 0.2 白こしょう 0.01 こいくちしょうゆ 3 ごま油 0.2 酒 1 小松菜ともやしの おなか和え こまつな 25 にんじん 10 もやし 30 こいくちしょうゆ 3 みりん 0.5 花かつお 1
	ハンバーグ ○ハンバーグ 60g 1個 【鶏肉・豚肉・大豆】 寒天入りサラダ(小中) 野菜サラダ(幼) ○寒天(小中のみ) 0.5 きゅうり 15 キャベツ 30 にんじん 5 ◆青じそドレッシング 8	キムチ入り豚汁(小中) 豚汁(幼) 豚肉 10 木綿豆腐【大豆】 20 ○白菜キムチ【大豆】 10 (小中のみ) ごぼう 8 えのきだけ 8 ◆煮干しだし 1.5 赤みそ 8 白みそ 5 煮干し粉 0.1 ◆煮干しだし 1.5 白みそ 8.5 煮干し粉 0.1 乳酸菌飲料 ○乳酸菌飲料 65ml 1本 【乳】	切干大根のみそ汁 切干しだいこん 3.5 油揚げ【大豆】 3 こまつな 10 ぶなしめじ 8 ねぎ 5 ◆煮干しだし 1.5 赤みそ 4 白みそ 4.5 煮干し粉 0.1	すまし汁 ◆いかまぼこ 8 えのきだけ 10 にんじん 8 木綿豆腐【大豆】 25 ねぎ 5 ◆かつおだし【さば】 1.5 うすくちしょうゆ 3.5 食塩 0.2 昆布粉末 0.01	もやし炒め もやし 40 キャベツ 10 ホールコーン 8 ◆鶏がらスープ【鶏肉】 2.5 食塩 2 白こしょう 3 サラダ油 0.3	とうがん汁 鶏肉 10 酒 1 たまねぎ 8 とうがん 30 えのきだけ 10 ねぎ 3 うすくちしょうゆ 3.5 ◆かつおだし【さば】 1.5 食塩 0.12 しょうが 0.2 梨(1/6カット) 1切	わかめスープ たまねぎ 20 カットわかめ 0.5 ホールコーン 8 ねぎ 5 木綿豆腐【大豆】 25 ◆顆粒中華だし 1.2 食塩 0.02 白こしょう 0.01 うすくちしょうゆ 3	豆腐の中華煮 サラダ油 0.5 しょうが 0.5 豚肉 15 食塩 3 白こしょう 0.2 ごま油 1.2 ◆スープストック【大豆・豚肉・鶏肉】 3 米粉 5	ソフト麺ミートソース ◆ソフトめん【小麦】 1食 サラダ油 5 豚ひき肉 20 食塩 0.5 白こしょう 0.01 大豆ミンチ 6 コーンペースト 5 たまねぎ 15 にんじん 3 しょうが 15 にんにく 0.5 ダイストマト 10 ◆スープストック【大豆・豚肉・鶏肉】 0.5 ◆トマトケチャップ 13 ◆ウスターソース 2 ◆ハヤシフレーク 11 栗入りコロッケ ○栗入りコロッケ60g 1個 【小麦】 15 大豆油 4 ◆海藻ミックス 1.2 キャベツ 30 きゅうり 15 ◆青じそドレッシング 8	麦ごはん 精白米(強化米入り) 80 麦 5 豚肉のねぎ塩焼き しょうが 0.3 にんにく 0.5 ねぎ 3 食塩 0.2 こいくちしょうゆ 0.8 白こしょう 0.01 上白糖 0.5 水 3 かたくり粉 0.2	麦ごはん 精白米(強化米入り) 80 麦 5 さんまの蒲焼き風 さんま 20g 1切 酒 1 しょうが 0.2 かたくり粉 8 大豆油 3 こいくちしょうゆ 3 みりん 1 中双 3 酒 0.8 水 3 かたくり粉 0.2

日曜	12日(木)	13日(金)	17日(火)	18日(水)	19日(木)	20日(金)	24日(火)	25日(水)	26日(木)	27日(金)	30日(月)	
料理名及び一人当たりの純使用料(小学校・中学生)	五目ラーメン ◆ ラーメン【小麦】 1食 サラダ油 0.3 しょうが 0.2 豚肉 20 キャベツ 15 もやし 15 ホールコーン 8 ○ なると 8 ねぎ 5 食塩 0.3 白こしょう 0.03 ◆ 顆粒中華だし 1.5 ◆ 鶏豚湯【豚肉・鶏肉】 1.5 こいくちしょうゆ 6 酒 1 香巻き ○ 香巻き 50g 1個 【小麦・大豆・豚肉】 大豆油 1 切干大根の甘酢和え 切干大根 5 こまつな 20 にんじん 5 上白糖 2 うすくちしょうゆ 2.5 米酢 2.5 ごま 1	麦ごはん 精白米(強化米入り) 80 麦 5 さばのレモン塩焼き さば 50g 1切 酒 1 レモン果汁 2 食塩 0.4 大豆の燗煮 サラダ油 0.2 ひじき 1.6 にんじん 8 こんにゃく 10 蒸し大豆 15 ○ 焼き竹輪【大豆】 6 中双 1.2 酒 1 ◆ 顆粒和風だし 0.2 こいくちしょうゆ 2.5 みりん 1 むき枝豆 5 かぼちゃのみそ汁 かぼちゃ 30 たまねぎ 20 さといも 3 カットわかめ 0.5 ねぎ 5 ◆ 煮干しだし 1.5 赤みそ 4.5 白みそ 4 煮干し粉 0.1	麦ごはん 精白米(強化米入り) 80 麦 5 豆腐ハンバーグ ○ 豆腐ハンバーグ50g 1個 【大豆・鶏肉・豚肉】 酒 1 食塩 0.4 みりん 1 ◆ 顆粒和風だし 0.1 水 5 かたくり粉 0.3 かおり和え キャベツ 40 きゅうり 8 ◆ 千切りたくあん 8 米酢 1.5 ごま油 1.5 ◆ かおり粉 0.3 食塩 0.02 のっぺい汁 角切り昆布 0.3 だいこん 20 にんじん 20 さといも 25 ごぼう 10 こんにゃく 10 ◆ かつおだし【さば】 1.5 こいくちしょうゆ 2.5 うすくちしょうゆ 1.5 みりん 5 ねぎ 5 食塩 0.3 かたくり粉 0.2 ねぎ 1.2 昆布粉末 0.1 お月見デザート ○ 十五夜デザート28g 1個	麦ごはん 精白米(強化米入り) 80 麦 5 ししゃものカミカミ揚げ ししゃも 13g 2尾 薄力粉【小麦】 6 かたくり粉 1 蒸し大豆 2.5 酒 0.2 ○ しょうが酢漬け 2 大豆油 4 豆腐ナゲット (木漏れのみ) ○ 豆腐ナゲット 20g 1個 【小麦・大豆】 大豆油 2 じゃがいものきんぴら ごま油 0.3 鶏肉 10 酒 0.02 ごぼう 15 こんにゃく 10 じゃがいも 25 にんじん 5 中双 2.5 みりん 1 こいくちしょうゆ 3 ◆ 顆粒和風だし 0.3 みそ汁 たまねぎ 20 キャベツ 10 えのきたけ 5 油揚げ【大豆】 3 カットわかめ 0.3 ねぎ 0.3 昆布粉末 1.2 ◆ 煮干しだし 1.5 白みそ 3 赤みそ 6 煮干し粉 0.1	麦ごはん 精白米(強化米入り) 80 麦 5 鶏肉の揖斐みそ焼き 鶏肉 50g 1切 しょうが 0.3 にんにく 0.2 揖斐みそ 0.01 酒 2 こいくちしょうゆ 1.5 みりん 4 上白糖 2.5 さつまいもの茎のサラダ かぼちゃ 40 さつまいもの茎 5.5 きゅうり 8 ◆ ごまドレッシング 0.1 食塩 0.3 ごぼう 30 赤ピーマン 3 きゅうり 5 キャベツ 2 食塩 2 ○ つぼ漬け 5 【小麦・大豆】 1.2 すまし汁 ◆ 糸かまぼこ 10 たまねぎ 15 にんじん 5 ねぎ 8 ◆ かつおだし【さば】 1.5 うすくちしょうゆ 3.5 食塩 0.15 干し椎茸 0.5 カットわかめ 0.3 昆布粉末 0.1 おはぎ ○ おはぎ 30g 1個 【大豆】 ◆ 煮干しだし 1.5 白みそ 3 赤みそ 6 煮干し粉 0.1	黒コッペパン ◆ 黒コッペパン【小麦・乳】 1食 シイラのトマトソースかけ シイラ 40g 1切 酒 0.25 食塩 0.2 白こしょう 0.2 にんにく 0.2 たまねぎ 3 ダイストマト 7 ◆ トマトケチャップ 6 ◆ ウスターソース 0.5 上白糖 0.3 赤ワイン 0.3 ◆ コンソメ 0.08 【大豆・牛肉】 8 ごぼうサラダ ごぼう 30 赤ピーマン 3 きゅうり 5 キャベツ 2 食塩 2 ○ つぼ漬け 5 【小麦・大豆】 1.2 さぶ汁 サラダ油 0.3 干し椎茸 0.3 にんじん 10 ごぼう 15 かぼちゃ 8 だいこん 15 ◆ 白かまぼこ 5 厚揚げ【大豆】 1.2 ◆ かつおだし【さば】 1.5 こいくちしょうゆ 2 うすくちしょうゆ 1.5 みりん 0.3 食塩 0.1 ねぎ 5 ABCスープ サラダ油 0.2 ○ ベーコン【豚肉】 10 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 マカロニ【小麦】 3 ◆ コンソメ 1.2 【大豆・牛肉】 0.15 食塩 0.01 白こしょう 1 うすくちしょうゆ 1	とうきび飯 精白米(強化米入り) 75 ホールコーン 25 酒 1 食塩 1 デキナン蜜 鶏肉25g 2個 しょうが 0.2 こいくちしょうゆ 0.2 酒 1.5 かたくり粉 6 大豆油 3 上白糖 3 こいくちしょうゆ 2.5 ごま油 0.2 食塩 2.5 ○ ノンエッグ タルタルソース 8g【大豆】 1個 即席づけ きゅうり 20 キャベツ 30 食塩 0.1 たまねぎ 15 だけのご水煮 キャベツ 5 さぶ汁 サラダ油 0.3 干し椎茸 0.3 にんじん 10 ごぼう 15 かぼちゃ 8 だいこん 20 ◆ 白かまぼこ 5 厚揚げ【大豆】 1.2 ◆ かつおだし【さば】 1.5 こいくちしょうゆ 2 うすくちしょうゆ 1.5 みりん 0.3 食塩 0.1 ねぎ 5	麦ごはん 精白米(強化米入り) 80 麦 5 しゅうまい ○ しゅうまい 18g 2個 【豚肉・小麦】 春雨の中華和え はるさめ 6 にんじん 5 きゅうり 15 上白糖 3 しょうが 3 うすくちしょうゆ 3 ごま油 0.3 食塩 0.1 豆腐の中華煮 サラダ油 0.5 しょうが 0.5 豚肉 15 食塩 3 白こしょう 0.2 ごま油 1.2 食塩 2.5 豆腐の中華煮 サラダ油 0.3 しょうが 0.3 にんじん 10 ごぼう 15 かぼちゃ 8 だいこん 20 ◆ 白かまぼこ 5 厚揚げ【大豆】 1.2 ◆ かつおだし【さば】 1.5 こいくちしょうゆ 2 うすくちしょうゆ 1.5 みりん 0.3 食塩 0.1 ねぎ 5 ◆ スープストック 【大豆・豚肉・鶏肉】 0.5 ◆ トマトケチャップ 13 ◆ ウスターソース 2 ◆ ハヤシフレーク 11 栗入りコロッケ ○ 栗入りコロッケ60g 1個 【小麦】 15 大豆油 4 ◆ 海藻ミックス 1.2 キャベツ 30 きゅうり 15 ◆ 青じそドレッシング 8	麦ごはん 精白米(強化米入り) 80 麦 5 豚肉のねぎ塩焼き しょうが 0.3 にんにく 0.5 ねぎ 3 食塩 0.2 こいくちしょうゆ 0.3 白こしょう 0.8 上白糖 0.5 水 3 かたくり粉 0.2 チンゲンサイのごま和え ごま油 1 キャベツ 20 もやし 30 しょうが 0.1 こいくちしょうゆ 3.5 上白糖 0.3 花かつお 0.3 みそ汁 木綿豆腐【大豆】 20 油揚げ【大豆】 3 カットわかめ 0.2 ねぎ 5 白みそ 2 赤みそ 10 ◆ 煮干しだし 1.5 煮干し粉 0.1	麦ごはん 精白米(強化米入り) 80 麦 5 さんまの蒲焼き風 さんま 20g 1切 酒 1 しょうが 0.2 かたくり粉 8 大豆油 3 こいくちしょうゆ 3 みりん 1 中双 3 酒 0.8 水 3 かたくり粉 0.2 チンゲンサイのごま和え ごま油 1 キャベツ 30 もやし 30 しょうが 0.1 こいくちしょうゆ 3.5 上白糖 0.3 ごま 0.3 こいくちしょうゆ 3.5 さつまい 鶏肉 10 酒 1 さつまいも 20 ごぼう 1 こんにゃく 10 にんにく 10 ねぎ 5 赤みそ 8.5 煮干しだし 1.5 煮干し粉 0.1		
	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。	◎食物アレルギー特定原材料										
特定原材料	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	ピーナッツ	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ
特定原材料に準ずるもの	キウイフルーツ	牛肉	豚肉	鶏肉	さけ	さば	大豆	ごま	マカダミアナッツ	やまいも	ゼラチン	りんご
	もも	カシューナッツ	アーモンド	バナナ								

- ※ 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ので、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。