



月	火	水	木	金
2 さばのみそ煮 (牛乳) 切干大根の煮もの 麦ごはん すまし汁 エネルギー 616kcal	3 かぼちゃの天ぷら (牛乳) ツナそぼろどんぶりの具 しょうが 麦ごはん けんちん汁 エネルギー 671kcal	4 五目あつ焼き玉子 (牛乳) ゆかりあえ 麦ごはん みそ煮 さといも エネルギー 630kcal	5 あげ豆腐の肉みそかけ (牛乳) ほうれん草のごまあえ 麦ごはん 大根汁 エネルギー 644kcal	6 はるまき (牛乳) あんにとんどうふ 麦ごはん 焼きそば こがたパン エネルギー 642kcal
9 ぶた肉のあんからめ (牛乳) ブロッコリーのおかかあえ 麦ごはん 白菜のみそ汁 エネルギー 659kcal	10 さわらのゆあん焼き (牛乳) 大根のべっこう煮 だいこん 麦ごはん ゆば入りすまし汁 エネルギー 636kcal	11 〇〇県のこんだて (牛乳) とり肉のさんぞく焼き 幼1小中2 寒天入りサラダ(小中) やさいサラダ(幼) 麦ごはん 信州みそ汁 さといも だいこん エネルギー 674kcal	12 ショウロンボウ (牛乳) 幼1小中2 ※りんご 大根サラダ ちゅうかめん 五目ラーメンの汁 こまつな しょうが エネルギー 582kcal	13 にしんのたつたあげ (牛乳) 白菜と水なのこんぶあえ 麦ごはん かきたま汁 こまつな しょうが エネルギー 638kcal
16 ミックスビーンズフライ(小中) やさいコロッケ(幼) (牛乳) かいそうサラダ 麦ごはん ポークカレー じゃがいも 大豆 エネルギー 703 kcal	17 和風ハンバーグ (牛乳) ひじきサラダ ごまドレッシング 麦ごはん いものこ汁 エネルギー 654kcal	18 カミカミメニュー (牛乳) きびなごフライ 幼1小中2 じゃがいものそぼろ煮 麦ごはん かぶのみそ汁 かぶ いびみそ エネルギー 601 kcal	19 さけのねぎみそ焼き (牛乳) もやしいため 麦ごはん はるさめ汁 ※いちご ヨーグルト いびみそ エネルギー 650kcal	20 食育の日こんだて 冬至メニュー (牛乳) かぼちゃコロッケ ほうれん草サラダ 黒食パン ボルシチ ピーツ キャベツ エネルギー 668kcal
23 れんこんとごぼうの あまがらめ (牛乳) ナムル 麦ごはん とうふチゲ エネルギー 639 kcal	24 さばの塩焼き (牛乳) 煮びたし 麦ごはん みぞれ汁 エネルギー 604 kcal	25 スパイシーチキン (牛乳) 幼小1中2 ※クリスマス デザート カラフルサラダ コーンピラフ ジュリエンスープ エネルギー 685 kcal	26 おちや豆(小中) とうふナゲット(幼) 未1以2 (牛乳) こまつなのおひたし ソフトめん 和風五目あんかけ お茶 エネルギー 628kcal	冬至 (12月21日) ゆず 今年、12月21日が冬至です。 冬至には、ゆず湯に入って身を清め、 かぼちゃや小豆を食べて邪気をはらい、 無病息災を祈る風習があります。
1/7(火) 幼稚園のみ 味つき肉だんご 未1以2 キャベツのあまずあえ わかめごはん 白みそ汁 エネルギー 639kcal	1/8(水) カミカミメニュー (牛乳) とり肉のみそつけ焼き カミカミあえ 麦ごはん ななくさ汁 小中:黒豆小魚 幼:いもけんぴ エネルギー 639kcal	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。 こんだて表の中からさがしてみね！ 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。
・諸事情により、献立を変更する場合があります。

・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。

年末年始は、行事食に触れる機会に！

外国の行事が楽しいイベントとして定着する中、日本で古くから受け継がれてきた伝統行事や行事食に触れる機会が少なくなっています。学校では、給食を通して伝統的な食文化を学べるようにしていますが、年末年始は給食がありませんので、ご家庭で行事食や郷土料理を味わい、「ふるさとの味」や「わが家の味」を伝える機会にしてみたいはいかがでしょうか。



年末年始の行事と行事食

正月(1月1日~)

おせち料理

一つひとつの食材に、新年への願いが込められています。「福を重ねる」「めでたさを重ねる」と縁起を担ぎ、重箱に詰めるのも特徴です。



大晦日(12月31日)

1年の締めくくりとなる日。今年の苦勞を断ち切り、新年への願いを込めて、年越しそばや「年取り魚」を食べる風習があります。年取り魚は地域によって異なりますが、ブリやサケが用いられます。

1年の始まりとなる日。「歳神様」をお迎えするため、門松、しめ飾り、鏡もちなどを飾り、おせち料理やお雑煮を食べて、新年のお祝いをする。

お雑煮

地域の食材を使った、もち入りの汁物。主に西日本では丸もち、東日本では角もちが用いられます。あん入りのもちを入れる所、もちを入れない所もあります。



〇〇県のこんだて 11日(水)

「山賊焼き」は、塩尻市や松本市で親しまれている料理です。山賊は、物を取り上げるから「鶏揚げる(とりあげる)」ということで、焼き物ではないけれど「山賊焼き」という名前がついたという説があります。また、〇〇県の冬の寒さを利用してつくられる寒天をサラダに使います。

食育の日こんだて 20日(金)

経永野菜生産者組合の高橋さんが、育ててくださった「ピーツ」を使い、ボルシチを作ります。赤くて丸い形をしたピーツは、だいこんやかぶの仲間と思われがちですが、実は、ほうれん草と同じ仲間の野菜です。

おすすめ給食レシピ

★10日(火)の献立より

大根のべっこう煮

【材料】4人分

炒め油 適宜
豚もも肉 80g
だいこん 300g
中双糖 10g
みりん 大さじ1/2
濃口しょうゆ 小さじ2
酒 小さじ1
和風だし 少々

【作り方】

1 豚もも肉は食べやすい大きさに切る。だいこんは1cm厚さのいちょう切りにする。
2 だいこんを下ゆでする。
3 なべに油を熱し、豚もも肉を炒める。色が変ったら、2のだいこんを加えてさっと炒め、ひたひたの水を加えて煮る。
4 ひと煮立ちしたらAを加えて汁がなくなるまで煮る。

※だいこんがたっぷり食べられるメニューです。
ぜひ、この時期にお試しください。

令和6年度12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	2日（月）	3日（火）	4日（水）	5日（木）	6日（金）	9日（月）	10日（火）	11日（水）	12日（木）	13日（金）	16日（月）
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個 焼きそば	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	五目ラーメン ◆ ラーメン【小麦】 1食 サラダ油 0.3g しょうが 0.2g 豚肉 20g キャベツ 15g もやし 15g ホールコーン 5g ○ なると 8g ねぎ 5g かたくり粉 4g 大豆油 5g	麦ごはん 精白米（強化米入り） 80g 麦 5g	ポークカレー 精白米（強化米入り） 80g 麦 5g サラダ油 0.5g にんにく 0.2g しょうが 0.2g 豚肉 20g 白こしょう 0.03g たまねぎ 50g じゃがいも 30g にんじん 12g ◆ Sカルフルク【小麦・大豆】 3g ◆ トルフルク【小麦・大豆】 12g ◆ スープストック 0.3g 【大豆・豚肉・鶏肉】 ◆ ウスターソース 2g ローリエ 0.02g
	さばのみそ煮 ○ さばの味噌煮 50g【さば・大豆】 1切	ツナそぼろ丼の具 ○ まぐろ水煮 20g ○ まぐろ油漬【大豆】 25g	五目厚焼き玉子 ○ 五目厚焼き玉子 50g【卵・小麦・大豆】 1切	揚げ豆腐の肉みそかけ 焼き豆腐【大豆】 50g 1個 かたくり粉 6g 大豆油 5g 鶏ひき肉 6g しょうが 0.3g 酒 1g 赤みそ 0.3g 中双 5g みりん 1g かたくり粉 0.3g	◆ 蒸し中華麺【小麦・大豆】 75g サラダ油 0.5g 豚肉 15g 酒 1g かたくり粉 50g にんじん 15g しょうが 25g こいくちしょうゆ 1g ◆ ウスターソース 0.2g 上白糖 0.05g ◆ 顆粒中華だし 0.3g かたくり粉 0.3g ごま油 5g	豚肉のあんからめ 豚肉 45g こいくちしょうゆ 0.8g 酒 1.5g かたくり粉 8g 大豆油 4g しょうが 0.2g こいくちしょうゆ 1.5g ◆ ウスターソース 1.8g 上白糖 0.05g ◆ 顆粒中華だし 0.3g かたくり粉 0.2g ごま油 0.2g	さわらのゆうあん焼き さわら 50g 1切 酒 1g しろしょうゆ 2g こいくちしょうゆ 2g にんにく 0.5g にんじんペースト 1g りんごペースト 1g たまねぎ 20g かたくり粉 4g 大豆油 70g	鶏肉の山賊焼き 鶏肉 25g 2切 こいくちしょうゆ 2g しょうが 1g ホールコーン 0.5g ○ なると 0.5g ねぎ 1g 食塩 10g ◆ 顆粒中華だし 4g ◆ 鶏豚湯【豚肉・鶏肉】 8g こいくちしょうゆ 6g 酒 1g	にしんの竜田揚げ にしん開き 30g 1枚 こいくちしょうゆ 1.8g 酒 1g しょうが 0.2g かたくり粉 8g 大豆油 4g	白菜と水菜の昆布和え はくさい 35g こまつな 15g 水菜 8g ○ 塩昆布【小麦・大豆】 2.2g 食塩 0.01g しろしょうゆ 0.3g	◆ トマトケチャップ 5g りんごペースト 7g コーンペースト 3g
	切干大根の煮物 ○ はんぺん 8g 切干しだいこん 5g にんじん 3g 油揚げ【大豆】 8g さやいんげん 5g ◆ 顆粒和風だし 0.2g こいくちしょうゆ 2.8g 中双 1.2g みりん 1g 酒 1g	にんじん 0.5g しょうが 2g 酒 0.5g こいくちしょうゆ 2g みりん 1g 上白糖 2.5g むき枝豆 10g	ゆかり和え キャベツ 8g にんじん 2g れんこん 10g ◆ ゆかり粉 0.3g 食塩 0.1g	大豆油 28g 鶏ひき肉 8g しょうが 10g 酒 0.3g 赤みそ 0.3g みりん 1g かたくり粉 0.3g	◆ スープストック【大豆・豚肉・鶏肉】 1g ◆ ウスターソース 0.2g ◆ 焼きそばソース【小麦・大豆・りんご】 20g 食塩 30g 白こしょう 0.3g かつお節 4g あおのり 1g	◆ 顆粒和風だし 0.2g 上白糖 0.2g ごま油 0.2g	大根のべっこう煮 サラダ油 0.5g 豚肉 20g だいこん 70g 中双 2g みりん 1.5g こいくちしょうゆ 2.8g 酒 1.5g キャベツ 25g ホールコーン 5g しろしょうゆ 2.5g 上白糖 2g 米酢 2g ごま油 0.15g	寒天（小中のみ） 0.5g にんじん 8g キャベツ 25g ホールコーン 5g しろしょうゆ 2.5g 上白糖 2g 米酢 2g ごま油 0.15g	◆ 鶏豚湯【豚肉・鶏肉】 8g こいくちしょうゆ 6g 酒 1g	◆ 顆粒中華だし 0.3g かたくり粉 0.3g ごま油 0.3g	◆ 白かまぼこ 15g たまねぎ 8g にんじん 10g ねぎ 5g かたくり粉 1g 鶏卵 20g ◆ かつおだし【さば】 1.5g うすくちしょうゆ 4g 食塩 0.1g あおのり 0.2g
	すまし汁 えのきたけ 10g 木綿豆腐【大豆】 20g はくさい 15g カットわかめ 0.5g 食塩 0.2g うすくちしょうゆ 3.5g ◆ かつおだし【さば】 1.5g ねぎ 5g 昆布粉末 0.2g	けんちん汁 木綿豆腐【大豆】 25g 油揚げ【大豆】 3g にんじん 10g ごぼう 5g こんにゃく 4g ねぎ 5g うすくちしょうゆ 1.5g ◆ かつおだし【さば】 4g みりん 0.8g 酒 0.5g 食塩 0.2g 昆布粉末 0.2g	◆ 顆粒和風だし 0.3g 赤みそ 8g 上白糖 4g みりん 1g 酒 1g	大根汁 豚肉 8g にんじん 30g だいこん 8g ◆ 糸かまぼこ 0.5g 干し椎茸 10g ぶなしめじ 20g ねぎ 5g ◆ かつおだし【さば】 1.5g うすくちしょうゆ 3.5g 食塩 0.2g	◆ スープストック【大豆・豚肉・鶏肉】 1個 ◆ ウスターソース 0.2g ◆ 焼きそばソース 3g 【小麦・大豆・りんご】 食塩 30g 白こしょう 0.3g かつお節 4g あおのり 1g	◆ 顆粒和風だし 0.3g 上白糖 0.3g ごま油 0.5g 白こしょう 0.2g	白菜のみそ汁 にんじん 5g はくさい 30g 油揚げ【大豆】 5g ねぎ 5g 干し椎茸 5g ◆ かつおだし【さば】 1.5g うすくちしょうゆ 3.5g 食塩 0.2g	◆ 湯葉【大豆】 15g たまねぎ 5g にんじん 20g 木綿豆腐【大豆】 5g 干し椎茸 0.5g ◆ かつおだし【さば】 1.5g 干ししょうゆ 3.5g 食塩 0.2g	◆ 信州みそ汁 さといも 15g だいこん 20g はくさい 15g 油揚げ【大豆】 3g ねぎ 5g 白みそ 5.5g 信州みそ【大豆】 3g ◆ 煮干しだし 1.5g 煮干し粉 0.1g	◆ 煮干しだし 1.5g 煮干し粉 0.1g	◆ 煮干しだし 1.5g 煮干し粉 0.1g
	みかん みかん 1個	◆ かつおだし【さば】 4g みりん 0.8g 酒 0.5g 食塩 0.2g 昆布粉末 0.2g	◆ かつおだし【さば】 4g みりん 0.8g 酒 0.5g 食塩 0.2g 昆布粉末 0.2g	◆ 糸かまぼこ 0.5g 干し椎茸 10g ぶなしめじ 20g ねぎ 5g ◆ かつおだし【さば】 1.5g うすくちしょうゆ 3.5g 食塩 0.2g	◆ スープストック【大豆・豚肉・鶏肉】 1個 ◆ ウスターソース 0.2g ◆ 焼きそばソース 3g 【小麦・大豆・りんご】 食塩 30g 白こしょう 0.3g かつお節 4g あおのり 1g	◆ 顆粒和風だし 0.3g 上白糖 0.3g ごま油 0.5g 白こしょう 0.2g	◆ 湯葉【大豆】 15g たまねぎ 5g にんじん 20g 木綿豆腐【大豆】 5g 干し椎茸 0.5g ◆ かつおだし【さば】 1.5g 干ししょうゆ 3.5g 食塩 0.2g	◆ 信州みそ汁 さといも 15g だいこん 20g はくさい 15g 油揚げ【大豆】 3g ねぎ 5g 白みそ 5.5g 信州みそ【大豆】 3g ◆ 煮干しだし 1.5g 煮干し粉 0.1g	◆ 煮干しだし 1.5g 煮干し粉 0.1g	◆ 煮干しだし 1.5g 煮干し粉 0.1g	◆ 煮干しだし 1.5g 煮干し粉 0.1g

曜	17日（火）	18日（水）	19日（木）	20日（金）	23日（月）	24日（火）	25日（水）	26日（木）	1月7日（火）	1月8日（水）				
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） 80 麦 5	麦ごはん 精白米（強化米入り） 80 麦 5	麦ごはん 精白米（強化米入り） 80 麦 5	黒食パン ◆ 黒食パン【小麦・乳】 1食 かぼちゃコロッケ ○ かぼちゃコロッケ 50g 1個	麦ごはん 精白米（強化米入り） 80 麦 5	麦ごはん 精白米（強化米入り） 80 麦 5	コーンピラフ 精白米（強化米入り） 75 ◆ コンソメ【大豆・牛肉】 0.5 サラダ油 0.5 ○ ウィンナー【豚肉】 5 たまねぎ 25 にんじん 5 ホールコーン 5 ◆ コンソメ【大豆・牛肉】 1.5 食塩 0.3 白こしょう 0.01	ソフト麺和風五目あんかけ ◆ ソフトめん【小麦】 1食 鶏肉 15 たまねぎ 25 にんじん 5 干し椎茸 0.8 ◆ 白かまぼこ 15 はくさい 20 ねぎ 5 ◆ かつおだし【さば】 2 うすくちしょうゆ 6 みりん 2 キャベツ 2 ホールコーン 8 食塩 0.2 かたくり粉 2	<幼児園のみ> わかめごはん 精白米 85 ◆ たきこみわかめ 1.5 味付き肉団子 ○ 肉団子（タレ付き） 2個 【小麦・鶏肉・豚肉・大豆・ごま・りんご】 キャベツの甘酢和え キャベツ 40 にんじん 8 ホールコーン 8 上白糖 2.5 うすくちしょうゆ 2.5 米酢 2.5	麦ごはん 精白米（強化米入り） 80 麦 5	鶏肉のみそ煮け焼き 鶏肉 50g 1切 しょうが 0.2 にんにく 0.1 赤みそ 3 酒 2 こいくちしょうゆ 1 みりん 1 上白糖 1.5	◆ 千切りたくあん 5 こいくちしょうゆ 2.5 みりん 1	七草汁 ◆ 白かまぼこ 8 かぶ 5 だいこん 10 こまつな 15 干し椎茸 0.5 油揚げ【大豆】 3 ◆ かつおだし【さば】 1.5 こいくちしょうゆ 4 酒 1 みりん 1 食塩 0.2 昆布粉末 0.2 かたくり粉 1	黒豆小魚（小中） ○ 黒豆小魚 6g 1袋 【大豆】 いもけんぴ（幼） ○ いもけんぴ 5g 1袋
	和風ハンバーグ ○ ハンバーグ 60g 1個 【鶏肉・大豆・豚肉】 こいくちしょうゆ 3 中双 1.8 みりん 0.6 たまねぎ 5 しょうが 0.15 かたくり粉 0.25	きびなごフライ ○ きびなごフライ12g 2尾 【小麦・大豆】 大豆油 3 豆腐ナゲット （末瀬児のみ） ○ 豆腐ナゲット 20g 1個 【小麦・大豆】 大豆油 3	さけのねぎみそ焼き さけ 50g 1切 しょうが 0.5 にんにく 0.3 ねぎ 0.8 白みそ 2 揖斐みそ 1.7 酒 2 こいくちしょうゆ 1.5 みりん 3 上白糖 2.3	ほうれん草サラダ ほうれん草 20 米粉 30 大豆油 5 こいくちしょうゆ 0.3 上白糖 1.5 みりん 1.5	れんこんとごぼうのあまがらめ れんこん 20 ごぼう 15 米粉 8 キャベツ 30 こまつな 3 にんじん 3 油揚げ【大豆】 4 ◆ 顆粒和風だし 0.3 みりん 8 こいくちしょうゆ 30 上白糖 15	さばの塩焼き さば 50g 1切 食塩 0.4 酒 3 煮浸し キャベツ 30 こまつな 10 にんじん 5 油揚げ【大豆】 5 ◆ 顆粒和風だし 0.3 みりん 8 こいくちしょうゆ 2.5 上白糖 0.5	◆ コンソメ【大豆・牛肉】 0.5 鶏肉 40g 1切 白ワイン 2 食塩 0.3 黒こしょう 0.02 にんにく 1 チリパウダー 0.05 かたくり粉 7 大豆油 2	お茶豆（小中） 大豆 10 きな粉【大豆】 1.2 上白糖 3 抹茶 0.2 ごま 1.2 食塩 0.03	白みそ汁 木綿豆腐【大豆】 20 油揚げ【大豆】 3 たまねぎ 0.2 じゃがいも 1.2 ねぎ 0.03	◆ 煮干しだし 1.5 白みそ 8.5 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。			
	ひじきサラダ ひじき 1.2 れんこん 15 ごぼう 10 赤ピーマン 5 こまつな 3 ◆ ごまドレッシング【ごま・大豆】 8	じゃがいものそぼろ煮 サラダ油 0.3 豚ひき肉 10 酒 1 たまねぎ 15 じゃがいも 70 さやいんげん 10 ◆ 顆粒和風だし 0.2 こいくちしょうゆ 3 中双 1.5 みりん 1	もやし炒め もやし 30 キャベツ 30 ホールコーン 8 ◆ 鶏がらスープ【鶏肉】 0.4 食塩 0.2 白こしょう 0.01 ごま油 1 1はるさめ汁 ○ ロースハム【豚肉】 6 干し椎茸 0.5 はるさめ 10 にんじん 25 えのきたけ 5 ねぎ 3 ◆ 顆粒中華だし 5 食塩 0.3 こいくちしょうゆ 3 白こしょう 0.02 チンゲンツアイ 20	ポルシチ サラダ油 30 豚肉 30 にんにく 8 赤ワイン 0.4 たまねぎ 0.2 にんじん 0.01 じゃがいも 1 ピーツ 10 キャベツ 25 ダイストマト 15 トマトピューレ 5 ◆ トマトゲチャップ 5 ◆ コンソメ【大豆・牛肉】 1.2 食塩 0.1 白こしょう 0.01 上白糖 0.3	ナムル にんじん 8 もやし 30 こまつな 15 こいくちしょうゆ 3 上白糖 0.4	みぞれ汁 鶏肉 10 にんじん 8 だいこん 35 ねぎ 1 えのきたけ 10 ◆ かつおだし【さば】 1.5 うすくちしょうゆ 3.5 食塩 0.2 かたくり粉 1	カラフルサラダ ブロッコリー 20 カリフラワー 20 赤ピーマン 3 米酢 2.5 上白糖 1 しろしょうゆ 0.2 食塩 0.5 サラダ油 0.5	豆腐ナゲット（幼） ○ 豆腐ナゲット 20g 2個 【小麦・大豆】 小松菜のお浸し こまつな 30 キャベツ 25 みりん 1 こいくちしょうゆ 3 かつお節 0.5	◆ 煮干しだし 1.5 白みそ 8.5 煮干し粉 0.1	いもけんぴ（幼） ○ いもけんぴ 5g 1袋				
	いものこ汁 さといも 20 だいこん 20 にんじん 10 ぶなしめじ 8 こんにゃく 3 油揚げ【大豆】 8 ねぎ 3 ◆ かつおだし【さば】 1.5 こいくちしょうゆ 3.5 みりん 1 食塩 0.2	かぶのみそ汁 にんじん 10 かぶ 25 えのきたけ 5 油揚げ【大豆】 3 かぶ(薬) 3 白みそ 5.5 揖斐みそ 3 ◆ 煮干しだし 1.5	○ ロースハム【豚肉】 6 干し椎茸 0.5 にんじん 10 はるさめ 8 ねぎ 3 ◆ 顆粒中華だし 1 食塩 0.3 こいくちしょうゆ 3 白こしょう 0.02 チンゲンツアイ 20	◆ 鶏がらスープ【鶏肉】 0.4 食塩 0.2 白こしょう 0.01 ごま油 1 1はるさめ汁 ○ ロースハム【豚肉】 6 干し椎茸 0.5 はるさめ 10 にんじん 25 えのきたけ 5 ねぎ 3 ◆ 顆粒中華だし 5 食塩 0.3 こいくちしょうゆ 3 白こしょう 0.02 チンゲンツアイ 20	◆ 湯葉【大豆】 15 たまねぎ 5 にんじん 20 木綿豆腐【大豆】 35 干し椎茸 0.5 はくさい 15 ◆ 鶏がらスープ【鶏肉】 0.3 白みそ 5.5 赤みそ 2.5 ○ コチジャン【大豆】 0.1 ○ はくさいキムチ【大豆】 10 にら 5	みぞれ汁 鶏肉 10 にんじん 8 だいこん 35 ねぎ 1 えのきたけ 10 ◆ かつおだし【さば】 1.5 うすくちしょうゆ 3.5 食塩 0.2 かたくり粉 1	カラフルサラダ ブロッコリー 20 カリフラワー 20 赤ピーマン 3 米酢 2.5 上白糖 1 しろしょうゆ 0.2 食塩 0.5 サラダ油 0.5	豆腐ナゲット（幼） ○ 豆腐ナゲット 20g 2個 【小麦・大豆】 小松菜のお浸し こまつな 30 キャベツ 25 みりん 1 こいくちしょうゆ 3 かつお節 0.5	◆ 煮干しだし 1.5 白みそ 8.5 煮干し粉 0.1	いもけんぴ（幼） ○ いもけんぴ 5g 1袋				
	◎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									
	特定原材料に準ずるもの	あわび	いか	いくら	オレンジ									
		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									

◎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
特定原材料に準ずるもの	あわび	いか	いくら	オレンジ
	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
	もち	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、かきが混ざる場合があります。