令和8年度

11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
2 さつまいもの天ぷら　牛乳 もやしのゆかりあえ 麦ごはん　飛騨牛すきやき エ　666 kcal　塩　2.2 g	**3** 文化の日 【基準値】 （小学校中学年） エネルギー　650kcal エ:エネルギー　塩:塩分	**4** いかのねぎしお焼き　牛乳 肉じゃが 麦ごはん　すまし汁 エ　620 kcal　塩　2.6 g	**5** てり焼きつくね 幼2　小3　中4　牛乳 そくせきづけ 麦ごはん　かんとう煮 エ　604 kcal　塩　2.6 g	**6** ハムカツ　牛乳 フルーツの とうにゅうホイップあえ 小型パン　焼きそば エ　669 kcal　塩　3.1 g
9 とうふナゲット 未1　幼小2　中3　牛乳 かいそうサラダ 麦ごはん　チキンカレー エ　710 kcal　塩　3.0 g	**10** さんまのかば焼き風　牛乳 ※りんご 大根とぶた肉の煮もの 麦ごはん　はくさい汁 エ　709 kcal　塩　2.7 g	**11** かにかま入り 玉子焼き　牛乳 切干大根の ちゅうかあえ 麦ごはん　とうふのちゅうか煮 エ　646 kcal　塩　2.3 g	**12** 焼きぐりコロッケ　牛乳 ほうれんそうサラダ ソフトめん　秋のミートソース エ　761 kcal　塩　2.7 g	**13** さわらのカレー焼き　牛乳 もやしいため 麦ごはん　大根の白みそ汁 エ　602 kcal　塩　2.3 g
16 きびなごのから揚げ　牛乳 煮びたし 麦ごはん　とん汁　いびみそ エ　633 kcal　塩　2.1 g	**17** 焼きどうふの肉みそがけ　牛乳 ※かき（富有） いそあえ 麦ごはん　かきたま汁 エ　623 kcal　塩　2.0 g	**18** カミカミメニュー　牛乳 ビビンバの具　※ヨーグルト ナムル　こまつな 麦ごはん　トックスープ エ　674 kcal　塩　3.0 g	**19** 食育の日こんだて　牛乳 とり肉のたつた揚げ 幼1　小中2 やさいの ごまじょうゆあえ　しいたけ まいたけ きのこごはん　こうよう汁 エ　655 kcal　塩　3.0 g	**20** さけの ハーブ焼き　牛乳 ブロッコリーサラダ ごまドレッシング　だいず キャベツ 米粉入り食パン　ポークビーンズ エ　630 kcal　塩　2.7 g
23 勤労感謝の日	**24** 和食の日こんだて　牛乳 さばのみそ煮 じゃがいものきんぴら 麦ごはん　糸かまぼこのすまし汁 エ　618 kcal　塩　2.7 g	**25** ハンバーグ和風だれ　牛乳 大根のゆずびたし　ゆず 麦ごはん　みそ汁 エ　648 kcal　塩　2.1 g	**26** 〇〇県のこんだて　牛乳 白身魚フリッター 未1　幼小2　中3　※みかん まんばのけんちゃん　さといも うどん　しっぽくうどんの汁 エ　694 kcal　塩　2.4 g	**27** ちくわの 和風マヨネーズ焼き　牛乳 幼小2　中3　※なっとう からし付きです。このみで使ってください。 かおりあえ　だいこん 麦ごはん　五目やさい汁 エ　614 kcal　塩　2.1 g
30 ぶた肉のあんからめ　牛乳 はるさめのちゅうかあえ 麦ごはん　こんさいごまキムチ汁 エ　695 kcal　塩　2.2 g				

・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。
　また、岐阜県の「学校給食県産農産物導入促進支援事業」の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。

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。

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ね！



【幼児園未満児対応】

4日（水）　白身魚のねぎ塩焼き
　　（いかのねぎ塩焼き）
16日（月）　野菜コロッケ
　　（きびなごの唐揚げ）
27日（金）　白身魚の和風マヨネーズ焼き
　　（ちくわの和風マヨネーズ焼き）

11月24日は和食の日、11月は和食月間です！

私たち日本人の伝統的な食文化である「和食」は、2013年にユネスコ無形文化遺産に登録されました。無形文化遺産は、遺跡や自然などが登録される世界遺産とは異なり、土地の歴史や生活風習と深く関わる伝統や行事など、目に見えない文化を対象としています。食文化では「和食」のほかに「伝統的酒造り」が2024年に登録されました。毎年11月24日は和食文化国民会議が定める「和食の日」、そして、11月は農林水産省が「和食月間」と位置付けています。学校給食では、ご飯を中心に、だしのうま味を生かした汁物や旬の食材を使った料理を取り入れるのはもちろん、年間を通して行事食や郷土料理を提供し、「和食」文化に触れる機会を大切にしています。
毎日の給食から「和食」について学んでみませんか？



給食から学ぶ 和食文化

「ご飯・汁物・おかず」を組み合わせた、栄養バランスのよい食事



「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつから生まれる感謝の気持ち



行事食や郷土料理など、地域や日本に伝わる食文化



おすすめ給食レシピ

根菜ごまキムチ汁

★30日（月）の献立より

【材料】4人分

	ごぼう	40g
	だいこん	40g
	にんじん	20g
	れんこん	40g
	はくさいキムチ	20g
	豆腐	60g
	ねぎ	12g
A	赤みそ・白みそ	各大さじ1
A	ねりごま	8g
A	酒・みりん	各大さじ1/2
	にぼしだし汁	500ml

【作り方】
① ごぼうはささがき、れんこんはうすめのいちょう切りにし、酢水につけて色が変わるのを防ぐ。
② だいこん、にんじんはいちょう切り、または短冊切りにする。ねぎは小口切り、豆腐はさいの目に切る。
③ 鍋にだし汁を入れ、水気をきった①とだいこん、にんじんを入れて煮る。
④ 材料が煮えたら、はくさいキムチ、豆腐を加えてひと煮立ちさせ、Aを加えて味をととのえる。
⑤ ねぎを加えて仕上げる。

※味付け、水量はお好みで加減して下さい。

食育の日こんだて　19日（木）

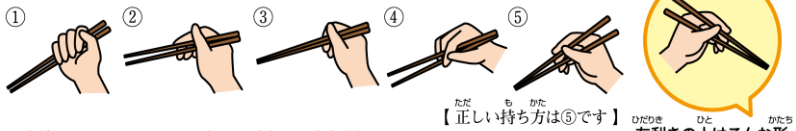
谷汲地区のしいたけ、横蔵地区のまいたけを使用した風味豊かなきのこごはんです。自然の恵みに感謝し、秋の味覚を味わいましょう。

〇〇県のこんだて　26日（木）

「うどん県」とも呼ばれる〇〇県の郷土料理「しっぽくうどん」は、秋から冬にとれる根菜や油揚げを一緒に煮込み、うどんにかけて食べる料理です。

はしを上手に使って、きれいに食べよう

あなたのはしの持ち方に近いのは、次のどれですか？



【正しい持ち方は⑤です】

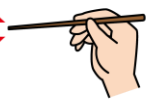
左利きの人はこんな形

正しいはしの持ち方を確認してみましょう。

①1本のはしを、えんぴつを持つように、親指・人差し指・中指で持つ。



②「1」の字を書くように、たてに動かす。



③親指の付け根から、もう1本のはしを通し、薬指で支える。

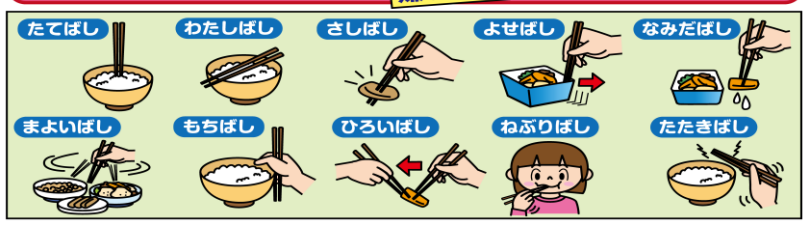


④上のはしだけを動かして、はし先を開いたりとじたりする。



はしを上手に使えると、食べ物をこぼしたりせず、きれいに食べることができます。
毎日の食事で使い方を練習していきましょう。

はしの使い方には、してはいけない嫌いばしと呼ばれる作法があります。



令和８年度11月　揖斐川町学校給食献立材料表【アレルギー特定原材料等28品目表示】

揖斐川町学校給食センター

日曜	2日（月）		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）		17日（火）	
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**		**麦ごはん**		**麦ごはん**		**小型パン**		**チキンカレー**		**麦ごはん**		**麦ごはん**		**ソフトめん**		**麦ごはん**		**麦ごはん**		**麦ごはん**	
	精白米（強化米入り）	80	精白米（強化米入り）	80	精白米（強化米入り）	80	◆ 小型パン	1食	精白米（強化米入り）	80	精白米（強化米入り）	80	精白米（強化米入り）	80	**秋のミートソース**		精白米（強化米入り）	80	精白米（強化米入り）	80	精白米（強化米入り）	80
	麦	5	麦	5	麦	5	【小麦・乳】		麦	5	麦	5	麦	5	◆ ソフトめん【小麦】	1食	麦	5	麦	5	麦	5
	さつまいもの天ぷら		**いかのねぎ塩焼き**		**照り焼きつくね**		**焼きそば**		サラダ油	0.5	**さんまのかば焼き風**		**かにかま入り玉子焼き**		サラダ油	0.3	**きわらのカレー焼き**		**きびなごのから揚げ**		**焼き豆腐の肉みそかけ**	
	さつまいも　30ｇ	1枚	いか　50ｇ	1切	○ つくね	3個	◆ 焼きそば麺	75	鶏肉	20	さんま　30ｇ	1切	○ かにかま入り玉子焼き	1個	しょうが	0.5	さわら　50ｇ	1切	きびなご	25	焼き豆腐【大豆】60ｇ	1個
	薄力粉【小麦】	8	メルルーサ　30ｇ	1切	【大豆・鶏肉】10ｇ		【小麦・大豆】		しょうが	0.2	かたくり粉	10	【卵・小麦・大豆】50ｇ		にんにく	0.5	酒	1	酒	1	鶏ひき肉	10
	かたくり粉	2	（未満児のみ）		こいくちしょうゆ	2.5	サラダ油	0.5	にんにく	0.2	大豆油	3	**切干大根の中華和え**		豚ひき肉	20	◆ カレー粉	0.1	こいくちしょうゆ	2	しょうが	0.3
	食塩	0.2	しょうが	0.3	中双	1.5	豚肉	15	食塩	0.1	しょうが	0.3	切干大根	5	酒	0.5	◆ カレーアロマ	0.2	かたくり粉	6	赤みそ	7
	大豆油	2	にんにく	0.5	みりん	1	酒	1	白こしょう	0.01	こいくちしょうゆ	3	こまつな	20	たまねぎ	50	こいくちしょうゆ	3	あおのり	0.2	中双	5
	もやしのゆかり和え		ねぎ	3	かたくり粉	0.2	キャベツ	50	たまねぎ	50	みりん	1	にんじん	5	食塩	0.05	みりん	1	大豆油	3	酒	0.7
	もやし	40	食塩	0.2	**即席漬け**		にんじん	15	じゃがいも	30	中双	3	上白糖	2	白こしょう	0.01	ねぎ	2	**野菜コロッケ**		みりん	1
	こまつな	10	こいくちしょうゆ	0.3	こまつな	10	もやし	25	にんじん	12	酒	0.8	こいくちしょうゆ	3	大豆ミンチ	3	しょうが	0.3	○ 野菜コロッケ	1個	かたくり粉	0.2
	しろしょうゆ	2	酒	0.8	キャベツ	40	○ 酢漬け生姜	1	◆ ウスターソース	2	かたくり粉	0.2	米酢	2.5	ぶなしめじ	15	食塩	0.05	【小麦・大豆】40ｇ		**磯和え**	
	みりん	0.2	白こしょう	0.01	食塩	0.1	◆ スープストック	0.2	◆ トマトケチャップ	5	**大根と豚肉の煮物**		ごま油	0.2	マッシュルーム水煮	5	白こしょう	0.02	（未満児のみ）		ほうれんそう	25
	◆ ゆかり粉	0.24	上白糖	0.5	食塩	0.2	【大豆・鶏肉・豚肉】		◆ Sカレールー【小麦】	3	サラダ油	0.5	**豆腐の中華煮**		ダイストマト	10	**もやし炒め**		**煮びたし**		にんじん	10
	飛騨牛すきやき		ごま油	0.2	**つぼ漬け**	5	◆ ウスターソース	12	◆ Hカレールー【小麦・大豆】	12	豚肉	15	サラダ油	0.5	◆ スープストック	0.5	もやし	30	キャベツ	25	キャベツ	30
	サラダ油	0.5	**肉じゃが**		【小麦・大豆】		◆ 焼きそばソース	5	ローリエ	0.02	だいこん	15	しょうが	0.5	【大豆・鶏肉・豚肉】		キャベツ	35	こまつな	20	こいくちしょうゆ	3
	飛騨牛	30	サラダ油	0.3	しろしょうゆ	0.3	【小麦・大豆・りんご】		りんごペースト	5	しょうが	0.5	豚肉	15	◆ トマトケチャップ	13	ホールコーン	8	にんじん	5	みりん	0.5
	糸こんにゃく	15	豚肉	20	**関東煮**		食塩	0.2	コーンペースト	3	豚肉	15	だいこん	90	◆ ウスターソース	2	◆ 鶏がらスープ【鶏肉】	0.4	油揚げ【大豆】	6	焼きのり	0.5
	はくさい	60	じゃがいも	70	だいこん	40	白こしょう	0.01	◆ スープストック	0.3	こいくちしょうゆ	4.5	豚肉	15	◆ ハヤシフレーク	11	食塩	0.2	◆ 顆粒和風だし	0.3	**かきたま汁**	
	にんじん	15	にんじん	15	にんじん	15	花かつお	0.5	【大豆・鶏肉・豚肉】		中双	2	食塩	0.1	【小麦・大豆・豚肉】		白こしょう	0.01	みりん	0.8	たまねぎ	15
	焼き豆腐	20	さといも	25	さといも	25	あおのり	0.2	**豆腐ナゲット**		みりん	1.5	白こしょう	1	**焼き栗コロッケ**		ごま油	1	こいくちしょうゆ	2.5	にんじん	10
	ねぎ	15	こんにゃく	40	こんにゃく	15	**ハムカツ**		○ 豆腐ナゲット	2個	酒	1.5	木綿豆腐【大豆】	75	○ 焼き栗コロッケ	1個	**大根の白みそ汁**		上白糖	0.5	えのきたけ	10
	かまぼこ	15	○ はんぺん【大豆】	25	うずら卵水煮【卵】	20	○ ハムカツ	1個	【小麦・大豆】20ｇ		◆ 顆粒和風だし	0.3	干し椎茸	0.5	【小麦】　40ｇ		にんじん	10	**豚汁**		ねぎ	3
	◆ 顆粒和風だし	0.2	さやいんげん	8	角切り昆布	0.5	【大豆・鶏肉】50ｇ		**海藻サラダ**		**白菜汁**		たまねぎ	15	大豆油	4	だいこん	20	豚肉	20	食塩	0.2
	こいくちしょうゆ	6.5	◆ 顆粒和風だし	0.2	こいくちしょうゆ	5	大豆油	2	◆ 海藻ミックス	1.2	にんじん	10	たけのこ水煮	10	**ほうれん草サラダ**		木綿豆腐【大豆】	20	だいこん	20	うすくちしょうゆ	3.5
	中双	3.5	こいくちしょうゆ	5.5	中双	1.5	**フルーツの**		キャベツ	45	◆ かまぼこ	10	にんじん	8	ほうれんそう	25	油揚げ【大豆】	3	ごぼう	10	◆ かつおだし【さば】	1.5
	酒	2	中双	3	みりん	1.5	**豆乳ホイップ和え**		きゅうり	10	はくさい	30	にんじん	10	キャベツ	35	ねぎ	3	木綿豆腐【大豆】	20	かたくり粉	0.5
	みりん	1	みりん	1	酒	1	パインシロップ漬け	25	◆ 青じそドレッシング	7	みずな	10	キャベツ	20	にら	3	ねぎ	3	◆ 煮干だし	1.5	みりん	0.5
	すまし汁		みりん	1.5	◆ 顆粒和風だし	0.3	黄桃シロップ漬け	25			干し椎茸	0.5	にら	3	上白糖	1.3	◆ 煮干だし	1.5	揖斐みそ	5	**かき（富有柿）**	
	干し椎茸	0.5	酒	1			りんごシロップ漬け	20			◆ かつおだし【さば】	1.5	上白糖	1.3	◆ 顆粒中華だし	1.3	白みそ	3.5	かき　1／6カット	1切		
	焼きふ【小麦】	2.5	**すまし汁**		**ポークビーンズ**		○ 豆乳ホイップクリーム	15			うすくちしょうゆ	3.5	酒	1	酒	1	煮干し粉	0.1				
	◆ かつおだし【さば】	1.5	干し椎茸	0.5	サラダ油	0.3	【大豆】				食塩	0.2	こいくちしょうゆ	4.5	○ イタリアンドレッシング	8						
	うすくちしょうゆ	3.5	焼きふ【小麦】	2.5	豚肉	15					**りんご**		かたくり粉	2								
	食塩	0.2	◆ かつおだし【さば】	1.5	たまねぎ	40					りんご1/6カット	1切										
	カットわかめ	0.3	うすくちしょうゆ	3.5	にんじん	15																
	ねぎ	5	食塩	0.2	蒸し大豆	20																
			カットわかめ	0.3	じゃがいも	50																
			ねぎ	5	ダイストマト	10																
					◆ トマトケチャップ	6																
					食塩	0.1																
					白こしょう	0.01																
					◆ コンソメ	0.8																
					【大豆・牛肉】																	
					上白糖	1																
					◆ ウスターソース	2.2																

日曜	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ｇ（小学校・中学年）	**麦ごはん**		**きのこごはん**		**米粉入り食パン**		**麦ごはん**		**麦ごはん**		**しっぽくうどん**		**麦ごはん**		**麦ごはん**	
	精白米（強化米入り）	80	精白米（強化米入り）	70	◆ 米粉入り食パン	1食	精白米（強化米入り）	80	精白米（強化米入り）	80	◆ うどん【小麦】	1食	精白米（強化米入り）	80	精白米（強化米入り）	80
	麦	5	ぶなしめじ	10	【小麦・乳】		麦	5	麦	5	鶏肉	20	麦	5	麦	5
	ビビンバの具（炒め物）		しいたけ	5	**さけのハーブ焼き**		**さばのみそ煮**		**ハンバーグ和風だれ**		酒	1.5	**納豆**		**豚肉のあんからめ**	
	サラダ油	0.3	まいたけ(乾)	0.4	さけ　50ｇ	1切	○ さばのみそ煮	1切	○ ハンバーグ　60ｇ		たまねぎ	10	○ 納豆【大豆】30ｇ	1個	豚肉	50
	豚肉	40	油揚げ	5	食塩	0.3	【さば・大豆】50ｇ		【大豆・鶏肉・豚肉】	1個	だいこん	15	納豆のたれ	4	こいくちしょうゆ	1
	酒	1	にんじん	8	白こしょう	0.01	**じゃがいものきんぴら**		たまねぎ	10	さといも	25	【小麦・大豆】		酒	1
	食塩	0.2	こいくちしょうゆ	2	白ワイン	2	ごま油	0.3	中双	2	にんじん	10	からし	0.7	しょうが	0.2
	白こしょう	0.02	うすくちしょうゆ	3	オリーブ油	1	鶏肉	10	こいくちしょうゆ	3	ねぎ	5	**ちくわの**		かたくり粉	8
	◆ トウバンジャン	0.03	食塩	0.2	バジル(乾)	0.08	酒	1	みりん	1	◆ かつおだし【さば】	2	**和風マヨネーズ焼き**		大豆油	4
	にんにく	0.3	中双	2	パセリ(乾)	0.04	ごぼう	20	かたくり粉	0.3	こいくちしょうゆ	2.5	○ 竹輪【大豆】12ｇ	2個	こいくちしょうゆ	1.5
	しょうが	0.2	みりん	1.5	ガーリックパウダー	0.05	こんにゃく	10	**大根のゆず浸し**		うすくちしょうゆ	4	メルルーサ　30ｇ	1切	◆ ウスターソース	1.8
	たけのこ水煮	15	酒	1	**ブロッコリーサラダ**		じゃがいも	30	だいこん	50	みりん	3	（未満児のみ）		上白糖	3
	ぜんまい水煮	4	◆ 顆粒和風だし	0.3	ブロッコリー	20	にんじん	8	みずな	15	酒	1	◆ ノンエッグマヨネーズ	7.5	◆ 顆粒中華だし	0.1
	切干大根	2.2	**鶏肉のたつた揚げ**		キャベツ	30	中双	3	刻み昆布	0.3	食塩	0.2	【大豆】		かたくり粉	0.25
	○ はくさいキムチ漬け	8	鶏肉　25ｇ	2切	◆ ごまドレッシング		みりん	1	上白糖	3	かたくり粉	3	○ お好み焼きソース	2.5	**春雨の中華和え**	
	【大豆】		しょうが	0.3	【ごま・大豆】10ml	1個	こいくちしょうゆ	4.5	米酢	4	**白身魚フリッター**		花かつお	0.5	はるさめ	3.5
	こいくちしょうゆ	4	酒	1	**ポークビーンズ**		◆ 顆粒和風だし	0.2	食塩	0.2	○ 白身魚フリッター	2個	あおのり	0.15	キャベツ	30
	上白糖	1.5	みりん	0.8	サラダ油	0.3	**糸かまぼこのすまし汁**		ゆず果汁	1.7	【小麦】20ｇ		**かおり和え**		にんじん	5
	みりん	2	こいくちしょうゆ	2	豚肉	15	◆ 糸かまぼこ	10	**みそ汁**		大豆油	3	キャベツ	40	上白糖	2
	ナムル		かたくり粉	10	たまねぎ	40	干し椎茸	0.3	木綿豆腐【大豆】	20	**まんばのけんちゃん**		こまつな	10	米酢	2
	もやし	30	大豆油	5	にんじん	15	えのきたけ	8	にんじん	10	サラダ油	0.5	◆ 千切りたくあん	8	うすくちしょうゆ	3
	にんじん	8	**野菜のごまじょうゆ和え**		蒸し大豆	20	はくさい	20	はくさい	20	油揚げ【大豆】	7	米酢	2.5	ごま油	0.3
	こまつな	25	こまつな	20	じゃがいも	50	ねぎ	5	ねぎ	5	木綿豆腐【大豆】	25	上白糖	1.5	食塩	0.1
	こいくちしょうゆ	3	キャベツ	25	ダイストマト	10	◆ かつおだし【さば】	1.5	油揚げ【大豆】	3	こまつな	35	◆ かおり粉	0.3	**根菜ごまキムチ汁**	
	上白糖	0.4	にんじん	8	◆ トマトケチャップ	6	うすくちしょうゆ	3.5	◆ 煮干だし	1.5	上白糖	0.8	食塩	0.02	ごぼう	10
	ごま	1	ごま	1	食塩	0.1	食塩	0.15	赤みそ	6	こいくちしょうゆ	3.5	**五目野菜汁**		だいこん	10
	ごま油	0.2	こいくちしょうゆ	3	白こしょう	0.01			白みそ	2.5	◆ 顆粒和風だし	0.2	だいこん	20	にんじん	5
	トックスープ		上白糖	0.3	◆ コンソメ	0.8					みりん	1	ごぼう	10	れんこん	8
	○ ロースハム【豚肉】	10	**紅葉汁**		【大豆・牛肉】						**みかん**		にんじん	8	木綿豆腐【大豆】	15
	酒	1	○ いちょうかまぼこ	5	上白糖	1					みかん	1個	油揚げ【大豆】	3	ねぎ	3
	たまねぎ	15	○ もみじかまぼこ	5	◆ ウスターソース	2.2							ぶなしめじ	10	赤みそ	4
	干し椎茸	0.3	木綿豆腐【大豆】	20									ねぎ	5	白みそ	4
	チンゲンサイ	15	根みつば	2									食塩	0.15	○ はくさいキムチ漬け	5
	○ トック	15	うすくちしょうゆ	3.5									うすくちしょうゆ	3.5	【大豆】	
	◆ 鶏がらスープ【鶏肉】	1.5	食塩	0.1									◆ かつおだし【さば】	1.5	ねりごま【ごま】	2
	こいくちしょうゆ	2	◆ かつおだし【さば】	1.5											酒	2
	食塩	0.1													みりん	2
	白こしょう	0.01													◆ 煮干だし	1.5
	ヨーグルト															
	○ ヨーグルト【乳】65ｇ	1個														

◎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

◎調味料に含まれる特定原材料等

しょうゆ		【小麦・大豆】
みそ	赤	【大豆】
	白	【大豆】
	揖斐	【大豆】
	米	【大豆】
サラダ油		【大豆】

※これらについては、毎回表示しません。

※　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8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8年度基本物資（◆印）アレルギー対応用配合表」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。