

令和3年

御嵩町学校給食センター

# 5月のよていにこんだてひょう



5月は気持ちの良い季節ですね。そして新生活の疲れが出てくる時期でもあります。連休中も朝昼夕の3食を決まった時間に食べて生活リズムを整え、健康に過ごしましょう。給食時間はひきつづき、衛生に気を付けて過ごしましょう。

月 3日	火 4日	水 5日	木 6日	金 7日
<b>憲法記念日</b>  <b>休みの日も「早ね早おき朝ごはん」で生活リズムを整えましょう。</b>	<b>みどりの日</b> 	<b>こどもの日</b> 	かんてんのごますあえ マスカットゼリー とりにくのてりやき むぎごはん わかたけじる 小699kcal 中901kcal	イタリアンサラダ (イタリアンドレ) さげのこうそうやき おちゃパン クリームシチュー 小666kcal 中826kcal
<b>10日</b> きりぼしだいこんのはりはりづけ あげやき豆腐のにくみそかけ むぎごはん すましじる 小579kcal 中734kcal	<b>11日</b> きんぴらごぼう かつおのレモンあえ むぎごはん しろみそじる 小703kcal 中869kcal	<b>12日</b> ごぼうサラダ (かおりごまドレ) おちゃやまめ ソフトめん ミートソース 小733kcal 中921kcal	<b>13日</b> たけのこのとさに オレンジ さわらのいろどりやき むぎごはん かきたまじる 小611kcal 中770kcal	<b>14日</b> クレープ (みかん) アスパラサラダ (やさいドレ) スライスチーズ スラッピージョー パンにはさんでたべよう まるパン コンソメスープ 小692kcal 中843kcal
<b>17日</b> たくあんあえ さばのおろしに むぎごはん しんじやがのみそじる 小684kcal 中865kcal	<b>18日 いい歯の日</b> コーンサラダ (マヨネーズ) あげごぼうとごぞかなのあまがらめ カレーライス 小718kcal 中910kcal	<b>19日 やさいの日</b> ほうれんそうサラダ (やさしいっぱいドレ) ミルクゼリー ささみのピカタ キャロットピラフ 小652kcal 中752kcal	<b>20日</b> グリーンサラダ (あおじドレ) とりにくとポテトのひじきあえ むぎごはん なめこじる 小650kcal 中826kcal	<b>21日</b> コーンサラダ (マヨネーズ) オムレツのあんかけ いちご&マーガリン コッパン (きりめいり) ポークビーンズ 小704kcal 中868kcal
<b>24日</b> ビビンバ ぱいん かぼちゃのてんぷら むぎごはん はるさめスープ 小680kcal 中847kcal	<b>25日</b> だいこんサラダ (あおじドレ) いかのこうみやき むぎごはん おやこどんのぐ 小658kcal 中833kcal	<b>26日</b> ポテトサラダ (マヨネーズ) かわはぎのまっちゃてんぷら ラーメン 小632kcal 中755kcal	<b>27日</b> じゃがいものカレーいため ヨーグルト あじのてりやき むぎごはん みたけみそのみそじる 小645kcal 中802kcal	<b>28日 図書献立</b> にんじんサラダ (やさしいっぱいドレ) ポテトグラタン くらパン アルファベットスープ 小617kcal 中775kcal
<b>31日</b> わかめサラダ (パンパンジヤレ) わかさぎのあますあん むぎごはん にくじやが 小649kcal 中826kcal	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <b>御嵩町産の食べ物</b>            だいず            みたけみそ            だいこん            たまねぎ         </div> <div style="width: 45%;"> <b>28日 図書献立</b>            「こまったさんのグラタン」            ある日、こまったさんとヤマさんが、小さくなって、おもちゃの列車に乗ります。食堂車では、お客さんがいろいろなグラタンを注文するので、おおいそがし!! こまったさんとヤマさんが協力しておいしいグラタンを作ります。         </div> </div>			

★都合により、献立を変更することがあります。ご了承ください。\* O印は学校配送 \* 牛乳は毎日つきます。

令和3年5月 学校給食予定献立表

御嵩町学校給食センター

6日(木)	7日(金)	10日(月)	11日(火)	12日(水)	13日(木)	14日(金)	17日(月)	18日(火)	19日(水)	20日(木)
若竹汁	クリームシチュー	すまし汁	白味噌汁	ミートソース	かき玉汁	コンソメスープ	味噌汁	カレーシチュー	キャロットピラフ	なめこ汁(卵)
たけのこ(フレッシュ)	じゃがいも	カットわかめ	油あげ	豚ひき肉	にんじん・皮つ	じゃがいも	たまねぎ	じゃがいも	アルファ化米	えのきたけ
にんじん・皮つ	たまねぎ	にんじん・皮つ	冷凍豆腐	たまねぎ	たまねぎ	たまねぎ	じゃがいも	にんじん・皮つ	ペーコン(豚)	なめこ
みつば根みつ	にんじん・皮つ	えのきたけ	にんじん・皮つ	にんじん・皮つ	かまぼこ	にんじん・皮つ	油あげ	たまねぎ	55	冷凍豆腐
えのきたけ	とうもろこし・ホ	だいこん・根・皮	だいこん・根・皮	ダイスチーズ	2 えのきたけ	カットウイン	カットわかめ	5	タイム	20
かまぼこ	ペーコン(豚)	冷凍豆腐	えのきたけ	10 ケチャップ 3k	14 カットわかめ	0.4	バセリ・乾	0.1	20 サラダ油	8
カットわかめ	上新粉	3 干しいたけ	たまねぎ	15 トマトピューレ	16 ねぎ	2	5 こしょう(白)	0.01	20 サラダ油	5
しょうゆ(うすく)	サラダ油	0.4	みつば根みつ	0.5	5 ジョース(中濃)	12	塩(並塩)	0.4	0.6	0.8
和風だし	牛乳(調用)	40	フレーク節	2.5	ねぎ	5	洋風だし	0.3	0.5	0.5
フレーク節	2.5	チキンコンソメ	1.5	1.5	3	0.2	和風だし	0.4	0.8	0.8
塩(並塩)	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1
鶏りやき	こしょう(白)	0.02	和風だし	0.5	煮干し	3	こしょう(白)	0.02	1.5	1
鶏もも皮つき(骨)	1切	クリーム・乳脂肪	3	揚げ焼き豆腐の肉	かつおのレモン風味	サラダ油	0.3	塩(並塩)	0.47	たまねぎ
酒	1	バセリ・乾	0.07	焼き豆腐	4	かつお	40	ルウ用小麦粉	4	糖の彩り焼き
塩(並塩)	0.15	塩(並塩)	0.4	1.2	2	2	2	4	4	1切
しょうゆ(こいく)	1.5	魚の香草焼き	0.4	しょうゆ(こいく)	1.5	おろしにんにく	0.5	塩(食塩)	0.2	ケチャップ 3k
こしょう(白)	0.02	2	1切	大豆油	3.2	おろし生姜	0.8	0.5	0.03	ソース(ウスタフ)
酒	2	塩(並塩)	0.3	豚ひき肉	8	でんぶ	5	ワイン(赤)	1	3
みりん(本みりん)	2	こしょう(白)	0.02	ねぎ	2	小麦粉・薄力粉	0.5	三温糖	0.4	ノンエッグマヨ
しょうゆ(こいく)	2	ワイン(白)	1	1	8	大豆油	3	3	7	パン粉
三温糖	1	おろしにんにく	0.2	2	レモン・果汁・生	1	大豆(国産)乾	15	1	アルミカップ
でんぶ	0.2	レモン・果汁・生	0.5	みりん(本みりん)	1.5	しょうゆ(こいく)	2.3	2.3	1.5	たけのこ土佐煮
水	2.5	パジルホール	0.09	三温糖	7	みりん(本みりん)	1	大豆油	1.5	1.5
寒天のごまずえ	オリブ油	1	でんぶ	0.1	三温糖	2	三温糖	1.8	1.8	パンシニアオレ
角寒天	0.5	イタリアンサラダ	水	6	おろし生姜	0.12	3	0.12	0.5	鶏もも皮なし(煮)
きゅうり	10	キャベツ	30	サラダ油	0.2	きんぴらごぼう	30	1.2	2	サラダ油
キャベツ	20	にんじん	7	切干大根のほりほり	2	2	2	2	2	2
にんじん・皮つ	5	きゅうり	7	にんじん・皮つ	2	しょうゆ(こいく)	5	5	5	5
しょうゆ(こいく)	3	イタリアンドレッシング	5	切干たくあん	5	つきこんにやく	15	5	5	5
酢・穀物酢	1	お茶パン	10	キャベツ	10	カットいんげん	5	5	5	5
三温糖	1	お茶パン(給食)	1	にんじん・皮つ	5	サラダ油	0.4	1	1	1
ごま油	0.5	普通牛乳	1	きゅうり	5	しょうゆ(こいく)	2.7	2.7	2.7	2.7
すりごま	2	牛乳(普通牛乳)	1本	酢・米酢	2	酒	1	1	1	1
マスカットゼリー	マスカットゼリー	1	しょうゆ(こいく)	0.25	三温糖	1.8	牛乳(普通牛乳)	1本	1本	1本
委託表ご飯	委託表ご飯	1	ごま油	0.3	三温糖	0.1	委託表ご飯	1	1	1
精白米(強化米)	精白米(強化米)	1	おおむぎ・米粒	1	おおむぎ・米粒	1	おおむぎ・米粒	1	1	1
普通牛乳	普通牛乳	1	普通牛乳	1	委託表ご飯	1	普通牛乳	1	1	1
牛乳(普通牛乳)	牛乳(普通牛乳)	1本	牛乳(普通牛乳)	1本	牛乳(普通牛乳)	1本	牛乳(普通牛乳)	1本	1本	1本

21日(金)	24日(月)	25日(火)	26日(水)	27日(木)	28日(金)	31日(月)	5月の加工食品・添加物			
ボーケビーンズ	春雨スープ	親子丼の具	ラーメンの汁	御嵩みその味噌汁	アルファベットスープ	肉じゃが	6日(木)	14日(金)	21日(金)	
豚もも肉2cmカ	マロニー	6	2	55	豚もも肉2cmカ	15	アルファベット	3.5	たまねぎ	
ワイン(赤)	1	鶏むね皮つき	10	10	冷凍豆腐	2	たまねぎ	30	にんじん・皮つ	
たまねぎ	40	冷凍豆腐	15	液卵	40	にんじん・皮つ	10	だいにん(根)	35	じゃがいも
じゃがいも	30	にんじん・皮つ	15	02	ねぎ	8	にんじん	5	キャベツ	
大豆(国産)乾	9	ねぎ	7	7	干しいたけ	0.5	たまねぎ	20	7	
にんじん・皮つ	13	はくさい	20	7	かまぼこ	7	もやし(緑豆)	20	えのきたけ	
トマトピューレ	5	5	こしょう(白)	0.02	ねぎ	6	はくさい	25	カットわかめ	
ケチャップ 3k	8	塩(並塩)	0.3	3	サラダ油	0.5	煮干し	2.5	かつお	
おろし生姜	0.5	中華だし	1.2	0.2	鳥がらスープ	1	和風だし	0.5	パセリ・乾	
おろしにんにく	0.5	うす口しょうゆ	2	2	しょうゆ(こいく)	2.8	しょうゆ(こいく)	1.3	豆みそ	
ルウ用小麦粉	3.5	かぼちゃの天ぷら	3	3	しょうゆ(こいく)	2.8	しょうゆ(こいく)	2.8	三温糖	
サラダ油	3	西洋かぼちゃ	1切	1	酒	1.2	酒	1	1	
こしょう(白)	0.02	塩(並塩)	0.1	0.6	1	みりん(本みりん)	0.3	0.3	0.3	
洋風だし	1	でんぶ	2	0.5	こしょう(白)	0.02	塩(並塩)	0.33	酒	
三温糖	1	小麦粉・薄力粉	5	1	ごま油	0.4	1	0.4	1	
ローリエ	0.01	ベーキングパウ	0.1	1	でんぶ	2	かわはぎのまつちや	2	のしかわはぎ生	
ソース(ウスタフ)	2	黒ごま	0.7	0.4	いなかの香味やき	1	1	1	1	
しょうゆ(こいく)	1	大豆油	4	4	いなかの香味やき	1	1	1	1	
塩(並塩)	0.4	ピピン	0.3	1切	1	1	1	1	1	
サラダ油	0.4	豚もも脂付	20	1	1	1	1	1	1	
オムレツのあんかけ	1	たけのこ・水煮	12	12	1	1	1	1	1	
オムレツ	1	1	5	5	1	1	1	1	1	
みりん(本みりん)	0.5	チンゲンツアイ	8	8	1	1	1	1	1	
酒	1	もやし(緑豆)	15	15	1	1	1	1	1	
三温糖	0.5	にんじん・皮つ	13	13	1	1	1	1	1	
しょうゆ(うすく)	1	こしょう(白)	0.04	0.4	1	1	1	1	1	
でんぶ	0.2	ねぎ	3	3	1	1	1	1	1	
水	4	酒	0.9	0.9	1	1	1	1	1	
コーンサラダ	1	しょうゆ(こいく)	6	6	1	1	1	1	1	
とろろこし・ホ	7	酢・穀物酢	2	2	1	1	1	1	1	
きゅうり	10	三温糖	2.7	2.7	1	1	1	1	1	
キャベツ	30	コチジャン	0.3	0.3	1	1	1	1	1	
マヨネーズ(卵)	5	ごま油	0.5	0.5	1	1	1	1	1	
切り入り小型パン	1	おろしにんにく	1	1	1	1	1	1	1	
コッパン(給食)	1	炒り卵	15	15	1	1	1	1	1	
いちご&マーガリン	1	サラダ油	0.3	0.3	1	1	1	1	1	
いちご&マヨ	1	生パイン	5	5	1	1	1	1	1	
普通牛乳	委託表ご飯	委託表ご飯	1	1	1	1	1	1	1	
牛乳(普通牛乳)	1本	精白米(強化米)	1	1	1	1	1	1	1	
普通牛乳	普通牛乳	普通牛乳	1	1	1	1	1	1	1	

<学校給食の産地表示について>  
 米・・・岐阜県 牛乳・・・岐阜県 パン、麺・・・岐阜県及び輸入小麦粉 青果類等・・・町内産、岐阜、愛知、長野、北海道、青森、徳島、九州等  
 食肉・・・岐阜、宮崎、徳島、オーストラリア等 魚介類・・・北海道、韓国、ノルウェー等