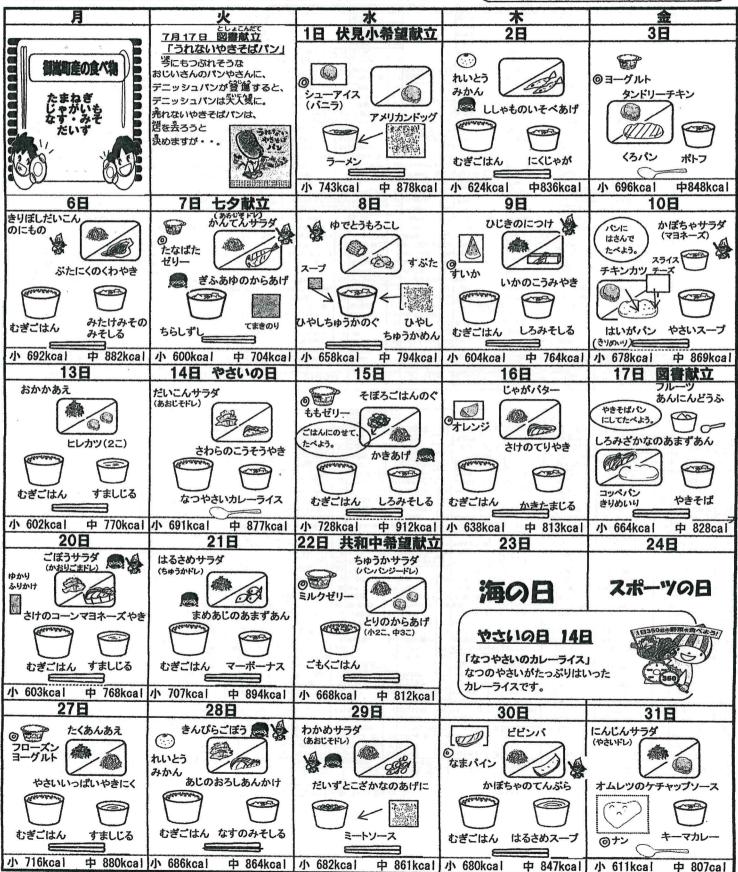
PARTEDISTIBLE OF S

「草ね 草おき 輔ごはん」で書きに負けない体をつくりましょう。 輔ごはんは、「ごはん、汗、おかず」かそろったバランスのよい食事で 熱や症をふせぎ、輔から光気いっぱいに過ごしましょう!

★都合により、献立を変更することがあります。 * ○印は学校配送 * 牛乳は毎日つきます。

御嵩町学校給食センター

- ・「芷しい手洗い」を習慣にしましょう。
- ・清潔なマスク、ハンカチ、
- ナフキンを持ってきましょう。
- ・つめを短く切りましょう。



							令	和2年7	月	学校約	往	予定献	立	表			往	嵩町学校	と給	食センタ	_	**			
1日(水		2日(木		3日(金)		6日(月		7日(火)	8日(水))	9日(木))	10日(金)	13日(月)	14日(火)	15日(水)	16日(木)	17日(金	\Box
ラーメンの什		肉じゃが		ポトフ きゃべつ		側窓みその味	增什	ちらしずし		許解2		白味噌汁		野菜スープ(5)		すましけ		夏野菜のカレー		白味噌汁	_	かきたま什	-	やきそば	\vdash
終しも内2cm大		たまねぎ		じゃかんで	30	冷冰豆腐	15	アルファ化米	65	豚もも角切り1.	30	カットわかめ	0.3	キャベツ		カットわかめ		サラダ油		カットわかめ	0.3	にんじん・皮つき	10	中華めん(旅し)	80
ペーコン(所)		にんじん・皮つ		たまねぎ		油かげ	2	サラダ油	0.4	しらゆにいく	1.2	たいこん・根・日	30	たまねぎ		にんじん・皮つ		おろしにんにく		だいこん・伝・皮		ねぎ		キャベツ	50
にんじん・皮っ		七十九七	75	にんじん・皮つ	20	たいこん(根)	35	酢·酸物酢	1.5	おろし生姜		にんじん・皮っ		にんじん・皮つ		えのきたけ		おろし生姜		にんじん・皮っ		えのきたけ	- 3	豚もち肉2cmカッ	
ねぎ	8	カット・ルげん	5	ベーコン(所)	10	KUCL	5	塩(並塩)	0,4	酒	0.5	えのきたけ		とうもろこし・ホー		たいこん・根・日		旅心的内2cm力		えのきたけ		冷凍豆腐		にんじん・皮つき	15
たまねぎ		米こんにやく	15	キャベツ	30	ねぎ	7	砂糖・上白糖	4	でんぷん		冷凍豆腐		塩(並塩)		冷凍豆腐		しょうゆ(こいく)		冷凍豆腐		か出まこ		サラダ油	0.8
もやし(緑豆)		豚心も肉2cm力	25	セロリ	2	えのきたけ	5	酢·酸物酢	8	大豆油		抽あげ		こしょう(白)		干ししいたけ		ソース(中級)		施かげ		液卵		塩(並塩)	0.25
はくさい	25	サラダ油	0.4	ローリエ	0.01	カットわかめ	0.3	干ししいたけ	1	にんじん・皮っ	10	わぎ		チキンコンノメ		みつば(根みつ		こしょう(白)	1000	ねぎ		カットわかめ		中華だし	0.3
煮干し	2.5	155	0.5	こしょう(白)	0.04	煮干し	2.5	にんじん・皮っ	12	たけのこ・水煮		白みそ		しょうゆうすく				ケチャップ 3k		白みそ		しょうゆ(こいべち)		たまねぎ	15
鳥がらスープ	1	みりんく本みりん	1	塩(並塩)	0.4	和風だし		れんこんスライ		たまねぎ		煮干し		チキンカツ	0.0	しょうゆにいく		塩(並塩)		煮干し		塩(並塩)		刻み生姜	2.5
中華だし	1.3	しょうゆにいく	4.8	チキンコンソメ	2	豆みそ		カットいんげん		干ししいたけ		和風だし		鶏むわ皮なし(r len			洋風だし		和風だし		フレーク節	0.5	かつお・削り節	
しょうゆ(こいく	6	三道籍	2.2	ワイン(白)	1	みたけみそ		しょうゆくうすく		うずら卵・水煮		いかの香味や		ワイノ(白)		和風だし		脱脂粉乳(輸入		かきあげ	0.0	和風だし		ソース(中濃)	0,5
16	1	和風だし	1	サラダ油		豚肉のくわ焼き		砂糖・上白糖		青ピーマン・牛		610		塩(並塩)		トンカツ(ヒレ)	0.0	ダイスチーズ		にんじん・皮つ	•	でんぷん			1 ,
みりん(本みり)	0.6	ししゃもの磯辺	揚げ	タントリーチキン	/(VE	豚ロース脂無(11%	和風だし		サラダ油	100	しょうが		こしょう(白)		豚ヒレ・脂無(中	s len					鈍のてり焼き	0.6	ソース (ウスターソース	1 3
こしょう(白)	0.03	シンチモ		補心し皮つき(オ				みりんく本みりん		中華だし	1	塩(並塩)		小麦粉·薄力和		塩(並塩)	1.5	ルウ用小麦粉	3.8	さつまる		さけ	- 1-	かき抽	1
塩(並塩)	0.33	小麦粉-青力和		塩(並塩)		おろし生姜		塩(並塩)		しょうゆにいく	3.5		0.1	被卵		こしょう(白)		純カレー						にしょう(白)	0.04
二主油	0.4	被那				塩(並塩)		手巻きのり	_ V.A	三道轄		サラダ油	1	パン粉・乾燥		酒				こうち (きんびち		しょうゆ(こいくち)		あおのり(素干し)	1
アメリカンドック	-	あおのり(素干)		おろし生姜		でんぷん		手巻きのり	149	fi- 較物計		しょうゆにいく		大豆油		小安粉·薄力粉		Barrier S		とうもろこし・ホー 竹輪(焼き竹輪		酒 みりん(本みりん)		酒	1.2
フランケフルト・ソー	1*	大豆柚		おろしにんにく		三退號		あゆのから過じ		TO TO THE REAL PROPERTY.		節・穀物酢		ケチャップ 3kg		液解		ワイン(赤) かぼちゃ(角切						白身魚の甘酢あ	
小麦粉·奪力		冷凍みかん		レモン・果汁・生		しょうゆ(こいく		あゆ(髪殖)		ケチャップ 3k				ソース(ウスターソ		パン粉・乾燥				小麦粉-薄力物		ごま油		メルルーサ	1切
ケーキミックス		冷凍みかん		純カレー		みりん(本みり)		塩(並塩)	0.2			力き		三道籍	1 2			27		液卵		でんぷん		塩(並塩)	0.1
三塩糖		委託党ご飯		ヨーグルト(全所		酒		こしょう(白)		でんぷん					1 1	大豆油		たまわぎ		塩(並塩)		しょうゆ(こいくち)		酒	1
被那	4	精白米(強化)				でんぷん	0.18			ごま油		しょうが・おろし				豆みそ		にんじん・皮つ		大豆油		みりん(本みりん)		でんぷん	5
脱脂粉乳(糖)	1.5						0.16	でんぷん		冷やし中華そん			0.15			みりんく本みりん		トマト(伝語) ダ	- 6	そぼろごはんの		三道籍		大豆油	4
水		普通牛乳				切干大根の乳	4	米粉		どうもろこし・ホー			0.18	かぼちゃサラタ		酒		牌の香草焼き		務ひき肉	- 21	酒	2000	ケチャップ 3k	4
大豆油		牛乳(普通牛乳	1-4		1 0.0	切り干し大根		大豆油		キャベツ		水	4	西洋かぼちゃ		三道號		さわら		三温糖		でんぷん		三道籍	1.3
中華そば		170(545)			1	にんじん・皮っ		寒天サラダ	1 5			ひじきの煮付け		きゅうり		ケチャップ 3k		ワイノ(白)		佰		水	تــــا	しょうゆにいくち	
中華そば	149	1		製や	10	始あげ		寿奈天	-	きゅうり		ひじき(干し)		にんじん・皮っ		ソース(ウスターソー		塩(並塩)		しょうゆ(うすく)		じゃがパター		酢·米酢	0.6
普通牛乳	1 440	1			Tie					もやし(緑豆)	15	にんじん・皮っ		たまわぎ		おかか和えき				おろし生姜・		じゃかんも	65		2
牛乳(普通牛	1 1 *	1		普通牛乳	1	稀ひき肉		きゅうり		にんじん・皮つ	10	油あげ		塩(並塩)		ほうれんそう		しょうゆにいく		にんじん・皮つ		ベーコン(豚ショル		フルーツかんにん	
シューアイス	114	1			1	カット・んげん				白いりこま(炒り		むき技豆		酢·穀物酢		にんじん・皮つ		パジルホール				有塩パター		2 みかん(塩州)果	
シューアイス	115	1		十兆(實理十)	17			にんじん・皮っ		とうもろこし	_	つきこんにゃく		三個糖		キャベツ		ガーリック(へうき				塩(並塩)		黄桃シロップ資	
22 /12	110	1		1		和風だし		青じそドレッシ	1 5	カットとうもろこ	15			こしょう(白)		かつお節		オリーブ油		刻み生姜	L	こしょう(白)		パインアップルシロッ	10
1		1	31			しょうゆうすく		七夕ゼリー	_	塩(食塩)		しょうゆ(こいく		マヨネーズ(別		しょうゆにいく		大根サラダ		もらモリー		パセリ・戦	0.03	杏仁豆腐	50
1		1				三道籍		七タセリー	115	冷やし中華め		みりん(本みりん		スライスチース		三道猎	0.5	たいこん・根・長		6647 ー	13	オレンジ		切り目入り小型ノ	
1				1	10	みりん	1	普通牛乳		中華そば		和風だし	1	スライスチース	1枚			にんじん・皮っ		委託麦二飯			. 13	コッ~いく給食	1 1
1		1				75	1		1本	冷やし中華スー			2	胚芽パン		精白米(強化)		テンゲンツアイ	10	精白米(強化)	13	委託麦二飯		普通牛乳	
		1				サラダ油	0.5	4		冷やし中華ス・	13		0.5	胚芽パン	15	おおむぎ・米倉	13	ホールコン			1:	精白米(強化米)	13	牛乳(普通牛乳)	1本
1		1		1		委託表ご版		1		普通牛乳		4000		普通牛乳		普通牛乳		青じモドレッシ	5	普通牛乳		おおむぎ・米粒を	13	=	
1	20			1		精白米(強化				牛乳(普通牛乳	14		13	牛乳(普通牛	1本	牛乳(普通牛乳	14	委託安ご飯		牛乳(普通牛乳	12	普通牛乳	4000		
1		1				おおむぎ・米	12	1		1		委託安ご飯						精白米·大麦	15			牛乳(普通牛乳)	12	k	
				İ		普通牛乳		1	•			精白米(強化)	1:	1		i		普通牛乳	15	1				7	

20日(月	١	21日(火	1	22日(水	`	0717/19		00 17 / .1.	`	2017/1	`	207/1	,				7 B <i>a</i> sher	食品+添加物	
	世まし汁 麻婆ナス		_		_27日(月	28日(火)		29日(水)		30日(木)		31日(金)							
だいこん・根・日	20	豚ひき肉		五目ごはん アルファ化米		澄まし汁 かねぎ		なすの味噌汁		ミートソース		春雨スープ	_	カレーシチュー		1自(水)	3日(金)	8甘(木)	22 B (H:)
にんじん・皮つ		冷凍豆腐	60			えのきたけ		高速更高		豚ひき肉		40=-		尿ひき肉	15			滑きし中華ストブ	シングセリナ
こまつな		にんじん・皮っ		小 にんじん・皮つ		よりきだけ		油あげ		たまねぎ		冷凍豆腐		じゃがんで				砂糖・果糖プドウ糖油	
糸かままこ		たまねぎ		ごお (ささが	-	糸かおまこ		なす		にんじん・皮つ		にんじん・皮つ		にんじん・皮つ			U.S. SUPERING SERVICES TO	Total Control of the	乳製品
えのきたけ		干ししいたけ		第11度つき		アルココニ		たまわき		ダイスチーズ		ねぎ		たまねぎ		砂糖		Er.	植物油脂
フレーク節		たけのこ・水煮		こんにゃく 五		和風だし		えのきたけ	1000	ケチャップ 3k		はくさい		ダイスチーズ	2	香辛料		食塩	砂糖
和風だし		わぎ		しめじ(ほんしが		しょうゆ(こいく)		カットわかめ		トマトピューレ				脱脂粉乳(輸入	2		ゼラチン		デキストリン
しょうゆくうすく		721		干ししいたけ		塩(並塩)		ねさ フレーク筋		ソース(中濃)		塩(並塩)		しょうゆ(こいく)	1.2	000000000000000000000000000000000000000	寒天	カツオエキス	乳糖
	13850	にんにく・生姜		サラダ油		野菜いっぱい場				洋風だし		中華だし		ケチャップ 3k	6	ケーキシックス	乳酸カルシウム	酵母エキス	ゲル化剤
		しょうゆにいく	0.8			駅頂ロース・スラー				コンソメ(乾燥)		うナロしょうゆ		ソース(中濃)		小麦粉	香料		乳化剂
żt		サラダ油		和風だし		にんじん・皮つ		みたけみそ		塩(並塩)		かぼちゃの天フ		ルウ用小麦粉		砂镨	ピロリン酸鉄		香料
塩(食塩)		豆みそ		石温緒		たまねぎ		豆みそ				西洋かぼちゃ		サラダ油		植物油脂	*	酸味料	
		三道精		しょうゆ(こいく)		肯ピーマン・生		飾のおろしあん			0.2	塩(並塩)		純カレー		小麦でんぷん		15日(水)	27日(月)
海		トウノンジャン		発度あげ	0.0	豆みそ		あじ 酒・塩		ルウ用小麦粉	1	でんぷん		おろし生姜		食塩	7自(火)	€₽£3#	プロープンターグルト
アエッグマヨ	1 :	でんぷん		親心を使つきほ		三道籍	1000000	The second secon		サラダ油		4 小麦粉·薄力粉		おろしたんたく		水あめ		もも果汁	乳製品
とうもろこし・クソ	ů	ごま油	8,000	しょうゆ(こりく)				おろし生姜		おろしにんにく		ベーキングパウ		洋風だし		ベーキングパウダー	砂糖・ぶどう糖果糖液	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	砂糖
どうしろこしゃか		中華だし		おろし生姜		-	_			おろし生姜	0.	まご黒 さ		ワイン(赤)		乳化剤	ブルーベリー果汁	砂糖・ブトウ糖液	粉あめ
パセリ・乾		豆アジの甘香は		おろしたんにく		しょうゆ(こいく) みりん(本みりん		小麦粉·奔力和		ワイン(赤)		大豆油	15	サラダ油		カゼインNA(乳)	乳酸カルシウム	トレハロース	乳タンパク
アルシカップ		豆かじ	35			おろしにんにく		大豆油		三道错		I KKNI	-	塩(並塩)		香料	ゲルイビ剤	ゲル化剤・酸味料	香料
コポウサラダ	1100	坎(神埃)		ごま油		コチジャン		しょうゆ(うすく				二牛(輸入肉)化も		こしょう(白)		着色料	酸味料	17日(金)	乳酸酶
きゅうり		こしょう(白)						三連糖		大豆(国産) 乾		たけのこ・水煮	1	オムレツのケチ			ピタミンC	杏仁草廠	
こぼう(サラダ月				小麦粉・薄力を でんぷん		白いりごま(炒り		みりん(本みりん		でんぷん	1000	2 125		ほうれん草オム			香料	乳	
にんじん・皮っ		1				たくあん和え(こ				大豆油		エテンケンツアイ		ケチャップ 3k			クエン酸鉄ナトリウム	水あめ	21日(金)
香りごまドレッツ				大豆油	2	しやし(緑豆)		唐辛子(一味)	0.01	C. C. Street Committee		3 もやし(緑豆)	1	ソース(クスターソ		全卵	レモン果汁	加糖練乳	ナン
ゆかりこよりから		小麦粉·薄力包 大豆油		中華サラダ		きゅうり		でんぷん	0.2	あおのり(業干し		「にんじん・皮つ		三温糖		ファットスプレッド	みかん果汁	砂糖	小麦粉
ゆかり粉(グル)				にんじん・皮つ		にんじん・皮っ		きんびらごむ		三道籍		2 こしょう(白)		恒		小麦粉	水あめ	杏仁パウダー	植物油脂
季託衆ご飯	2			ほうれんそう		千切りたくあん		こお(きんび		しらゆにいく		6 ねぎ		人参サラダ(き			粉末油脂	ゲル化剤	ショートニング
物白米(強化)		部·較物部		キャベツ		しょうゆ(うすく		にんじん・皮つ		水		2 酒		にんじん・皮っ		食塩	泰天	貝カルシウム	砂糖
		三祖籍		無きくらげ		ごま油		つきこんにゃく				けいらゆ(こいく		5 もやし(緑豆)		水	乳化剂	乳化剂	食塩水
おおむぎ・米粒	15	10000	1.8	棒々鍋トレッシン	15	フローズンヨー				カットわかめ		7 昨 穀物群		2 きゅうり		乳製品	ゲルル国	ホエイソルト	イースト
普通牛乳 牛乳(普通牛乳	1	春雨サラダ	1	シルクセリー	T	フローズンヨー	115			たいこん・根・人		0 三退塘		野菜いっぱい	5	異性化液糖	香料	PH調整剤	麦芽粉末
十九(管理午季	114			シルクセリー	1.15	委託表ご飯		しらゆにいく		KALA		5 コチンャン		ナン	_	ショートニング	カロチノイト色素	ピロリン酸鉄	グアーガム
		にんじん・皮つ		普通牛乳		精白米(強化)	5.55	酒・みりん		青じそドレッシ		5 ごま伯		5 ナン	13	砂帽	1日(水)-8日(水)	香料	
1		キャベツ			1 1 7	おおむぎ・米倉	11.	和風だし		ソフトスパグテ		おろしにんにく		1 普通牛乳		水あめ	中華をは	4	ļ
1		テンケンソフィ	20	1		普通牛乳		三祖籍		ソフト類	113	定がり卵		5 牛乳(普通牛	1本		小麦粉 .	20日(月)	1
1	25	とうもろこし・ホ	1 ?			牛乳(普通牛	11本		0.0	普通牛乳		サラダ油	0.	3		デキストリン	塩	\$4+T=+5	
1		酢-穀物酢	1 5	1				すりご生	1	牛乳(普通牛	17			4 .		乳化剂	植物油脂	とうもろこし	
1		三塩精	1	1		1		二生油	0.3			18-62	1:	듹		香料	かんすい	规指约乳	1
1		中華トレッシン		4		1		冷凍みかん	13			委託安ご飯	,	4		安定剂	クチナン色素	コーンスターチ	
1		委託表ごはん				1		委託安ごはん				精白米(強化	1	듹		膨張剤		砂糖	
		普通牛乳	1本	1				普通牛乳	14	-		普通牛乳		1		着色料		1	