

8・9月のよていにごんだてひょう



2学期も栄養いっぱいおいしい給食を作ります。

御嵩町学校給食センター

9月は、体育大会、運動会の練習など体を動かす機会が多い時です。

給食をしっかり食べて、元気いっぱいに過ごしてください。



生活リズムを盛えよう

9月を元気に過ごすために…朝ご飯を必ず食べましょう!

* ○印は学校配送

* 牛乳は毎日つきます。

★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。

月	火	水	木	金
8/29日	8/30日	8/31日	1日	2日
キャベツのサラダ (やさしいっぱいドレ) ホキのレモンふうみ ナン キーマカレー 小 654kcal 中 865kcal	かぼちゃのてんぷら れいとうみかん そぼろごはんのぐ むぎごはん とうがんのみそしる 小 675kcal 中 842kcal	とりにくのからあげ (小2・中3こ) たれ ひやしちゅうかのぐ ひやしちゅうか わかめスープ 小 647kcal 中 806kcal	もやしときゅうりのサラダ (パンパンジードレ) やさいいっぱいのおやく むぎごはん だいこんじる 小 602kcal 中 806kcal	ゆでやさしい (マヨネーズ) シューアイス ロングウィンナー ミネストローネ きりめ ケチャップ スープ コッペパン 小 624kcal 中 808kcal
5日	6日	7日	8日	9日
かおりあえ うめじそふりかけ さけのバターやき むぎごはん かぼちゃのみそしる 小 607kcal 中 797kcal	きりぼしだいこんのミルクに ぶたにくのくわやき むぎごはん かきたまじる 小 712kcal 中 896kcal	マカロニサラダ (マヨネーズ) ぎふのももゼリー いかとポテトのあげに えだまめとわかめのごはん 小 696kcal 中 824kcal	かいそうサラダ (やさしいっぱいドレ) だいずとごさかなのあげに なつやさいかレー 小 700kcal 中 886kcal	ひじきサラダ (あおじドレ) ぶどうゼリー チキンカツ くらコッペパン アルファベットスープ 小 604kcal 中 805kcal
12日	13日	14日	15日 十五夜献立	16日
マロニーサラダ ししゃものカレーあげ むぎごはん マーボーなす 小 673kcal 中 854kcal	あげぎょうざのあまずかけ (小2・中3こ) ビビンバのぐ むぎごはん わかめスープ 小 662kcal 中 856kcal	だいこんサラダ (やさしいっぱいドレ) ほうれんそうオムレツ ミートソース ソフトめん 小 669kcal 中 839kcal	おつきみゼリー きんぴらごぼう あゆのあまだれ むぎごはん とうがんのみそしる 小 669kcal 中 838kcal	ゆでやさしい (マヨネーズ) ぎふのなしゼリー ハンバーグ デミグラスソース きりめまるパン パンプキンスープ 小 705kcal 中 842kcal
19日	20日	21日	22日	23日
けいろうひ 敬老の日 むぎごはん 小 695kcal 中 877kcal	もやしのごまあえ すぶた むぎごはん ちゅうかコーンスープ 小 695kcal 中 877kcal	だいずのいそに なまパン かきあげ きつねうどん 小 657kcal 中 824kcal	しゅうぶんひ 秋分の日 むぎごはん 小 608kcal 中 813kcal	きやべつつぼづけあえ ひじきふりかけ さけのマヨネーズやき むぎごはん とうがんじる 小 608kcal 中 813kcal
26日	27日	28日 上之郷中希望献立	29日 調理員さんおすすめ	30日
シャキシャキサラダ (かおりごまドレ) ヨーグルト さわらのこうそうやき チキンライス 小 631kcal 中 801kcal	コーンサラダ (イタリアンドレ) あげごぼう むぎごはん カレーライス 小 702kcal 中 904kcal	ポテトサラダ (マヨネーズ) きよほう とりにくのからあげ (小2・中3こ) ラーメン 小 672kcal 中 830kcal	ちんげさいサラダ (あおじドレ) なつとう あじのおろしに むぎごはん みそしる 小 674kcal 中 842kcal	ナタデココいりフルーツあえ ささみのピカタ こがたくろパン やきそば 小 742kcal 中 931kcal

平成28年8.9月 学校給食予定献立表 御嵩町学校給食センター

29日(月)	30日(火)	31日(水)	1日(木)	2日(金)	5日(月)	6日(火)	7日(水)	8日(木)	9日(金)	12日(月)	13日(火)	14日(水)
キーマカレー	とうがんの味噌汁	わかめスープ	大根汁	ミネストローネ	南瓜の味噌汁	かき玉汁	枝豆とわかめの	夏野菜のカレー	アルファベツ	麻婆なす	わかめスープ	ミートソース
豚ひき肉	15	30	0.7	25	5	20	10	75	0.3	3.5	15	20
じゃがいも	35	3	10	10	30	3	20	11	0.5	15	60	65
にんじん・皮	20	10	10	10	10	10	10	2	0.5	5	15	15
たまねぎ	55	20	5	8	20	25	8	2	0.5	25	25	2
冷凍豆腐	20	20	5	8	20	25	8	2	0.5	25	25	2
ダイスターズ	2	0.3	1.5	8	0.1	0.3	0.4	0.5	0.55	20	0.5	14
脱脂粉乳(輪)	2	5	0.4	3	15	10	5	40	1.5	2	10	16
しょうゆ(こい)	1.2	8	0.01	0.45	2	2.5	12	0.1	4	0.3	8	5
フレーク節	4	2	2	0.5	0.02	0.5	0.5	1	0.02	20	2	0.3
ソース(中濃)	6	0.5	2.5	2.5	0.5	4.5	2	5	5	1	1	0.4
ルウ用小麦粉	4.3	4.5	2	2	0.1	4.5	0.5	0.5	0.3	0.8	25	0.8
サラダ油	3.5	4.5	2.7	47	0.8	4.5	1.5	3.5	1.5	0.8	25	0.8
純カレー	0.45	0.7	30	30	0.5	0.5	0.4	40	3	0.8	25	0.8
おろし生姜	0.5	30	0.2	5	0.03	0.4	0.4	40	2	0.8	15	0.3
おろしにんに	0.5	2.4	0.7	2.5	0.4	0.4	1	2.2	0.03	0.5	15	0.3
洋風だし	1.5	1.2	0.38	0.6	1	1	2	1.3	0.03	0.5	5	4
ワイン(赤)	1	3.6	2	0.8	3	2	1	0.8	3	0.3	10	0.5
サラダ油	0.5	0.5	2	1	35	2	0.15	7	1	8	2.2	1
塩(並塩)	0.3	2.3	5	2	15	2.5	5	1.5	5	0.5	6	0.4
こしょう(白)	0.02	10	8	1	5	40	5	5	2	1	3	1
魚のレモンがら	炒り卵	20	8	1	1	40	10	5	1	2	3	1
ホキ	45	1	25	10	10	40	8	1.2	10	2	2	1
酒	1.5	かぼちの天ぷ	きゅうり	10	40	8	1.2	10	5	2	1	1
こしょう(白)	0.03	西洋かぼち	もやし(緑豆)	15	15	8	0.18	0.2	15	3.2	0.1	40
塩(並塩)	0.1	ごま(いり)	にんじん・皮	10	7	1	0.18	0.1	3	30	2.2	5
かたくり粉	6	塩(並塩)	白りごま	1	1	1	0.02	0.1	0.1	30	15	40
大豆油	4	小麦粉・薄力	冷やし中華	1	1	1	0.02	0.1	0.1	30	2.2	5
しょうゆ(こい)	2.3	ベーキング	冷やし中華	1	1	1	0.02	0.1	0.1	30	2.2	5
三温糖	2.6	大豆油	冷やし中華	1	1	1	0.02	0.1	0.1	30	2.2	5
レモン・果汁	1	冷凍みかん	中華そば	1	1	1	0.02	0.1	0.1	30	2.2	5
水	1.5	冷凍みかん	普通牛乳	1	1	1	0.02	0.1	0.1	30	2.2	5
キャベツとコ	委託委託	牛乳(普通)	牛乳(普通)	1	1	1	0.02	0.1	0.1	30	2.2	5
キャベツ	35	精白米(強)	1	1	1	1	0.02	0.1	0.1	30	2.2	5
きゅうり	10	おおむぎ・米	1	1	1	1	0.02	0.1	0.1	30	2.2	5
とうもろこし	8	普通牛乳	1	1	1	1	0.02	0.1	0.1	30	2.2	5
にんじん・皮	5	牛乳(普通)	1	1	1	1	0.02	0.1	0.1	30	2.2	5
野菜いっぱい	6											
ナン	1											
ナン	1											
普通牛乳												
牛乳(普通)	1本											

15日(木)	16日(金)	20日(火)	21日(水)	23日(金)	26日(月)	27日(火)	28日(水)	29日(木)	30日(金)	8.9月の加工食品・添加物																
とうがんの味噌汁	パンキン	中華コーン	きつねうどん	冬瓜汁	チキンライス	カレーシチュー	中華そばの汁	味噌汁	やきそば	29日(月)	7日(水)	15日(木)														
とうがん	30	かぼち(角)	30	とうもろこし	8	油あげ	5	とうがん	30	アルファ化米	65	じゃがいも	40	豚肩ロース	10	冷凍豆腐	25	中華めん(蒸)	80	29日(月)	7日(水)	15日(木)				
油あげ	3	かぼち(角)	20	とうもろこし	8	鶏もも皮つき	10	にんじん・皮	10	にんじん・皮	15	にんじん・皮	8	油あげ	3	キャベツ	45	小麦粉・植物油	もも果汁・水あめ	砂糖						
にんじん・皮	10	たまねぎ	20	たまねぎ	15	わかめ(乾燥)	0.4	わかめ(乾燥)	0.4	たまねぎ	55	ねぎ	8	たまねぎ	20	にんじん・皮	5	竹輪(焼き)	8	砂糖・食塩・イソトレハロース						
冷凍豆腐	20	パセリ・乾	0.1	カットわかめ	7	ねぎ	20	みつば(根)	3	たまねぎ	30	ダイスターズ	2	たまねぎ	20	にんじん・皮	5	竹輪(焼き)	8	砂糖・食塩・イソトレハロース						
カットわかめ	0.3	サラダ油	0.2	ねぎ	2	鶏もも肉	20	にんじん・皮	10	豚もも肉2cr	15	たけのこ・水	0.5	たけのこ・水	15	ねぎ	5	カットわかめ	0.3	にんじん・皮	15	麦芽・グアーガム	0.8	ケシ・糖類・香料		
ねぎ	5	コンソメ(乾)	1.5	液卵	12	かまぼこ	10	かまぼこ	8	グリーンピース	5	サラダ油	5	ねぎ	5	サラダ油	0.25	塩(並塩)	2	たまねぎ	15	砂糖・しょうゆ				
えのきたけ	8	塩(並塩)	0.3	シャンタンス	1	しめじ(ほん)	10	冷凍豆腐	20	洋風だし	1.3	おろし生姜	0.5	はくさい	20	フレーク節	1.5	和風だし	0.5	たまねぎ	15	砂糖・しょうゆ				
フレーク節	2.2	こしょう(白)	0.02	中華だし	0.5	しょうゆ(こい)	3.5	フレーク節	2	塩(並塩)	0.8	ワイン(赤)	1	シャンタンス	2.5	豆みそ	8.5	刻み生姜	2.5	果糖ぶどう糖液						
和風だし	0.5	クリーム・乳	4	しょうゆ(こい)	1	しょうゆ(うす)	3	しょうゆ(うす)	3	しょうゆ(うす)	2.5	こしょう(白)	0.03	塩(並塩)	0.45	しょうゆ(こい)	6	あじ	1	ソース(中濃)	13	ごま油・調味				
みたけみそ	9	牛乳(調理)	40	こしょう(白)	0.04	フレーク節	3	しょうゆ(うす)	3	塩(並塩)	0.3	ケチャップ	15	こしょう(白)	0.02	しょうゆ(こい)	6	あじ	1	ソース(中濃)	13	かつお・削り				
ゆのから揚げ	1	上新粉	3	塩(並塩)	0.35	和風だし	0.8	塩(並塩)	0.3	ケチャップ	15	こしょう(白)	0.02	しょうゆ(こい)	6	あじ	1	酒	2	かき油	1.5	かつおエキ				
あゆ(養殖)	1	ライス	2	でんぶん	0.5	みりん(本み)	0.7	でんぶん	0.5	ソース(ウスタ)	1	洋風だし	1.5	酒	1	酒	2	かき油	1.5	かつおエキ	1.5	ピロリン酸第二				
塩(並塩)	0.2	ローリエ	0.01	豚豚	0.5	豚のマーネーズ	0.5	豚のマーネーズ	0.5	豚のマーネーズ	0.5	豚のマーネーズ	0.5	豚のマーネーズ	0.5	豚のマーネーズ	0.5	豚のマーネーズ	0.5	豚のマーネーズ	0.5	豚のマーネーズ	0.5	豚のマーネーズ	0.5	豚のマーネーズ

<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、北海道、青森、徳島、長野県等
 食肉・・・岐阜、宮崎、佐賀県等 魚介類・・・岐阜県、北海道、タイ、アルゼンチン、ノルウェー、北太平洋、ニュージーランド等