_					献立及び		-	中与		1.	40000					センター		(単位:グラ		10 = 10 =	-
日			10月2日:		10月3日	金	10月6日	月	10月7日:	火	10月8日 水		月9日木	10月10日	金	10月14日		10月15日		10月16日	木
	米粉コッペハ		麦ごはん		麦ごはん		麦ごはん		ソフト麺		米粉食パン	麦ごじ		麦ごはん		栗五目ごはん		コッペパン		麦ごはん	
	米粉パン(粉75g)	75	精米		精米		精米		ソフト麺(粉115g)	115		5 精米		0 精米		なたね油		普通パン(粉75g)	75	精米	9
	牛乳200ml		米粒麦		米粒麦	9	米粒麦		牛乳200ml		牛乳200ml	米粒		9 米粒麦		おろししょうが				米粒麦	
	牛乳200ml	206	牛乳200ml		牛乳200ml		牛乳200ml					6 牛乳2		牛乳200ml		鶏むね肉	25	牛乳200ml	206	牛乳200ml	
	ウインナーケチャップソー	ースかけ	牛乳200ml	206	牛乳200ml	206	牛乳200ml	206	コロコロポテ	7	ハンバーグ照り焼きソースか	+ 牛乳2	00ml 20	6 牛乳200ml	206	料理酒	1.25	鶏肉のレモンペッパ	一焼き	牛乳200ml	20
	ポークウィンナー	40	厚揚げの肉みる	そかけ	さばのごましょう	ゆ焼き	チキンフライ	•	じゃがいも	75	鶏豚ハンバーグ 8	0 揚げ=	き つザ	さわら塩麹	焼き	ごぼう	12.5	鶏もも肉	60	あゆのから揚げうまみ	メたれか
	赤ワイン	2.5	厚揚げ	70	さばのごましょうゆ漬け	60	チキンフライ	50	なたね油	7.5	三温糖 2	5 ごま不使!	ヨギョウザ 6	0 さわら塩麹漬け	60	にんじん	10	塩	0.3	あゆ開き米粉付き	<u> </u>
	三温糖				沢煮椀		なたね油				減塩しょうゆ 3.7	5 なたれ	油	6 けんちん汁		くり水煮		ー 黒こしょう	0.02	なたね油	
	トマトケチャップ				豚もも肉		さといものみ・						一豆腐	なたね油	0.3125			米粉		みりん	
	トマトピューレー		料理酒		料理酒	1.25			カレーミートソ			5 なた*		25 にんじん		乾しいたけ				うすくちしょうゆ	,
計	ウスターソース		おろししょうが				ホ だいこん			0.3125		5 おろし		5 だいこん		油揚げ		レモンジャム		三温糖	
FJΛ					_						-										1
.	米粉		みりん		ごぼう		さといも				ジュリエンヌスー			.5 ごぼう		むき枝豆		レモン果汁		トイト	_
	溶き水				だいこん		豆腐				0	5トウバン		5 こんにゃく		三温糖		キャベツスー			
	豆乳キャロットス		•		にんじん		米みそ					5 豚ミン		!5 水		こいくちしょうゆ				かたくり粉	0
ᅜ	なたね油	0.25	豆みそ	4.375	こんにゃく		豆みそ	3.75	たまねぎ	50	だいこん 18.	5 たまれ	き 5	0 こいくちしょうは	6.25	液体だし	0.625	にんじん	12.5		
~	たまねぎ	31.25	ねぎ	2.5	うすくちしょうゆ	5	溶き水	16.25	にんじん	18.75	水 162	5 にんし	ん 18.1	75 液体だし	1.875	アルファ化米	62.5	水	137.5	関のまごろ	く豚:
	にんぶん	12.5	かたくり粉	0.25	塩	0.125	液体だし	1.375	マッシュルーム	12.5	えのきたけ 12	5 たけの		.5 豆腐	25	牛乳200ml		えのきたけ	10	なたね油	0.2
ゾ	コーンペースト	6.25	溶き水		液体だし		ねぎ	6.25			スープストック 1.8			15 油揚げ			206			豚もも肉	18
	にんじんペースト	25	百葉注		みつば		きんぴらごほ		ハ ローリエパウダー			75 三温料		5 こまつな		飛騨牛コロッ		スープストック			6.
	スープストック				ひた つは ブロッコリーのおか				ウスターソース			/。二 <u>//</u> / 25 塩		5 かぼちゃのそ						だいこん	18
7]			-																		
	塩				ブロッコリー		ごぼう		米粉カレールウ			25 中華/		5 なたね油		なたね油	/			にんじん	12
针丨			しめじ				にんじん				米粉マカロニサラ		-	5 豚ミンチ		豆腐汁				さといも	
			しらたき		こいくちしょうゆ		こんにゃく				米粉マカロニ 6.2			25 たまねぎ	18.75				31.25	-	1.
	調製豆乳	37.5	うすくちしょうゆ	5.75	三温糖	0.625	三温糖	2.5	溶き水	10	キャベツ 2	5 料理》	5 2	.5 かぼちゃ	68.75	たまねぎ	25	かぼちゃサラ	ラダ	孫六みそ	3.
	米粉	3.75	液体だし	1.875	わかめふり	かけ	こいくちしょうゆ	4	海藻サラダ		きゅうり 12	5 冷凍	2腐 7	5 三温糖	1.625	冷凍豆腐	31.25	かぼちゃ	50	豆みそ	6.
Þ	溶き水		· -	31.25	わかめふりかけ	2	みりん	0.625	くきわかめ	12.5	とうもろこし 6.2	5 かたく		.5 こいくちしょうり			5.75	むき枝豆	6.25	大豆ペースト	- 6.
	二色ポテトサ			31.25			水				コールスロードレッシングボトル 9.3			25 液体だし		液体だし		きゅうり		溶き水	16
交			切干だいこんの				ハいんげん				いちごジャム	にら	3.7		0.070			卵不使用マヨネ			0.6
	- ,						ごま油					にら 5 ごまii								京「しが」 豆腐	31.
	さつまいも		0.72 10.72	0.3125					_ , , , ,								0.375	個食卵不使用マヨネーズ			
	きゅうり		切干だいこん				すりごま		和風ドレッシングボトル	10			まつなの甘酢あ			ヨーグルト				ねぎ	6.2
	ごまドレッシングボトル	10		25			お月見デザ						5もやし 37			ヨーグルト	70			かみのほゆずの	
			三温糖	1.25			お月見大福	25				こまっ	な 12	.5						りょくとうもやし	, 43
			こいくちしょうゆ	2.875								こいくち	しょうゆ 1.87	75						こまつな	6.
			液体だし	0.5								穀物	乍 1.87	75						こいくちしょうゆ	2 .
			まぐろ油漬け									三温料		5						三温糖	1.8
			油揚げ	3.75																ゆず果汁	1.
			いんげん	3.75																ひじき	6
			いんけん	3.73																びし さ ぎふのくだもの	_
																				みかんゼリー	
		塩分									エネルギー 塩:										塩
	783	4	731	2.8	749	2.5	766	2.6	852	3.1	795 4	8)7 2.4	729	2.1	739	3	736	3.3	727	
	10月17日						10月22日									10月29日				10月31日	: 金
	麦ごはん		麦ごはん		うどん		黒食パン		麦ごはん		麦ごはん	麦ごに	はん	麦ごはん		コッペパン		麦ごはん		麦ごはん	
	精米		精米		うどん(粉100g)		黒パン(粉85g)		精米			0 精米		0 精米		普通パン(粉75g)		精米	90	精米	
	米粒麦		米粒麦		牛乳200ml		牛乳200ml		米粒麦			9 米粒		9 米粒麦		牛乳200ml	, ,	米粒麦		米粒麦	
	牛乳200ml		<u> </u>				牛乳200ml	206			<u>木柏发</u> 牛乳200ml	牛乳2		4 乳 2 0 0 m	3	牛乳200ml	206			<u> </u>	_
														十年200111	000		200				
	牛乳200ml										牛乳200ml 20							牛乳200ml			
	大学芋		ほうれんそうオー								さんまのおろしえ							いわしの甘だれ			
			ほうれんそうオムレツ		なたね油		なたね油				さんまおろし煮 4			0 煎り大豆		なたね油	_	いわし開きかたくり粉付き		かぼちゃコロッケ	<i>T</i>
		6.25	ハヤシライス						こいくちしょうゆ					25 三温糖	5.625	やきそば		なたね油		なたね油	
	三温糖	5	なたね油	0.3125	トマトケチャップ	3.75	ウィンナーカット	10	料理酒	1.25	なたね油 0.2	5 みりん	1.2	25 純ココア	1.125	なたね油	0.375	三温糖	2	すまし汁	
			おろしにんにく				たまねぎ				おろしにんにく 0.12			25 水		豚もも肉		こいくちしょうゆ		水	1
ť	こいくちしょうゆ				みりん		にんじん		かたくり粉		おろししょうが 0.12			.5 カレーライ:		りょくとうもやし					3
	黒いりごま						さつまいも		米粉					.5 <u>パレーブ 7</u> 25 なたね油		にんじん		おろししょうが			
																					1
	中華コーンス						スープストック					5 <u>溶き</u> 2		.5 おろしにんに・						油揚げ	3
j	水	162.5	にんじん		鶏むね肉		こしょう		のっぺい汁		じゃがいも 2			豚もも肉				さつまいものみ			
,	小 たまねぎ にくじく	12.5	たまねぎ	50			水	162.5		137.5		.5 なたオ		25 こしょう						液体だし	1.
_	1-11:1	125	じゃがいも	21.25	ヴ /ギス	10	塩	0.3125	にんじん	125	りょくとうもやし 12	ロナンフィー	. = +8 00	+ + +- +*	E0	キャベツ	27 5	1-11:1	10	一点	2
``	こんしん	12.5	C47.0.5	31.23	こほう	10	<u></u>	0.5125	こんしん	12.0	りょくとうもやし 12	3 あろし	ノよつか 0.3	/5 たまねさ	50	ナヤヘン	37.5	にんじん	10	豆腐	37

*エネルギーの単位はkcalです。

とうもろこし 12.5 まいたけ

6.25

0.625

6.25

18.75

1.5

1.25

0.625 米粉

おろししょうが 0.625 カムカムサラダ

塩

中華だし

かたくり粉

なたね油

豚もも肉

たけのこ

ピーマン

三温糖

溶き水

料理酒

オイスター炒め

りょくとうもやし 25

こいくちしょうゆ 2.5

オイスターソース 3.125

かたくり粉 0.375

溶き水

中

学

校

ねぎ

コーンペースト 31.25 トマト水煮 6.25 にんじん

ハヤシベ

溶き水

31.25 切干だいこん

743

1.875 きゅうり

0.25 トマトケチャップ 6.25 乾しいたけ

ウスターソース 1.25 みりん

105

-ス 17.5 塩

32.5

2.5 スープストック 0.625 豆みそ

12.5 りょくとうもやし 18.75 キャベツ

*塩分の単位はgです。

769

*食材の分量は、中学校の分量になっています。

738

3.9

さといも

0.1875 液体だし

0.0125 かたくり粉

ねぎ

赤しそあえ

だいこん

キャベツ

赤しそ粉

塩

りょくとうもやし 62.5 こんにゃく

スープストック 0.3125 溶き水

31.25 豆腐

0.625 溶き水

6.25 無塩バタ

31.25 にんじん

31.25 長ひじき

0.75 三温糖

水

0.125 こいくちしょうゆ

油揚げ

オレンジ

オレンジ

はんぺん

ハんげん

液体だし

とうもろこし 12.5 厚揚げ(小) 31.25 こいくちしょうゆ 2.5 えのきたけ

10 うすくちしょうゆ 5.75 液体だし

- * 入荷都合等により、献立もしくは材料を変更する場合もありますので、ご了承下さい。
- *学校給食は、学校給食地産地消推進事業により、県・市・JA中央会の一部助成を受けています。

729

- * 学校給食の質を確保するため、食材費高騰分を公費負担しています。
- * 学校給食で使用する加工食品の原材料についての明細は関市ホームページでお知らせしています。
- *X(旧twitter)で給食献立写真を掲載しています。
- *ご意見、ご不明な点などありましたら、関市学校給食センターまでご連絡ください。(0575-22-3588)



804

25 コーンもやし

ピーマン

こしょう

塩

12.5

1.25

16.25

1.25

2.5

0.125

12.5

6.25

37.5

12.5

1.875

2.5

2.5

6.25 だいこん

液体だし

かまぼこ

じゃがいものごま酢あえ

1.25 油揚げ

12.5 じゃがいも

10 きゅうり

穀物酢

三温糖

すりごま

エネルギー

773

こいくちしょうゆ

ホームページ



31.25 にんじん

1.5 油揚げ

ごぼう天

液体だし

0.3125 こいくちしょうゆ

0.3125 かたくり粉

12.5 溶き水

5 塩

2.5 ねぎ

0.625 なたね油

16.25 たまねぎ

10 三温糖

40 液体だし

液卵

高野豆腐

むき枝豆

エネルキ

742

6.25 塩

3.3

3.75 水

17.5

12.5 とうもろこし 6.25 こんにゃく

1.875 ミックスみそ 8.75 水

6.25 ひじきの煮物

なたね油

18.75 にんじん

25 じゃがいも

ウスターソース

12.5 カレーパウダー

162.5 チャツネ

3.75 水

4.375 牛乳

0.75 米粉

1.5 米粉カレ

溶き水

0.375 こんにゃくサ

6.25 しらたき

0.3125 だいこん

25 きゅうり

1.75 三温糖

青じそドレッシングボトル

764

18.75

6.25

52.5

0.2625

0.875

8.75

6.25

18.75

3.2

うすくちしょうゆ 3.125

3.5 高野豆腐の卵とじ とうもろこし

25 やきそば麺 41.25 たまねぎ

ラダ 白いんげん豆 6.25 きざみのり

3.75 さつまいも

25 溶き水

0.0125 ねぎ

137.5 キャベツ

18.75 こまつな

0.025 こいくちしょうゆ

りんご

りんご

三温糖

25 液体だし

10 冷凍豆腐

米みそ

37.5 やきそば粉末ソース

0.125 トマトスープ

18.75 こしょう

0.125 水

17.5 スープストック

32.5 トマト水煮

12.5 パセリ粉

841

たまねぎ

じゃがいも

とうもろこし

82.5

1.25

3.75

37.5

12.5

0.25

18.75 乾燥わかめ 0.625

1.375 おろしにんにく 0.625

43.75 白菜キムチ 6.25

25

0.012

12.5

25

2.5

1.25

0.125

1.25

25 豚キムチ

10 なたね油

16.25 豚もも肉

31.25 こしょう

1.875 キャベツとこまつなの磯あえ りょくとうもやし

3.75 ピーマン

12.5 キャベツ

2.5 三温糖

0.625 料理酒

0.25 こいくちしょうゆ

みりん

ごま油

40 えんどうはるさめ 1.25