御嵩町学校給食センター



IFOSTOBARTO & 3

建町庫の食べ物

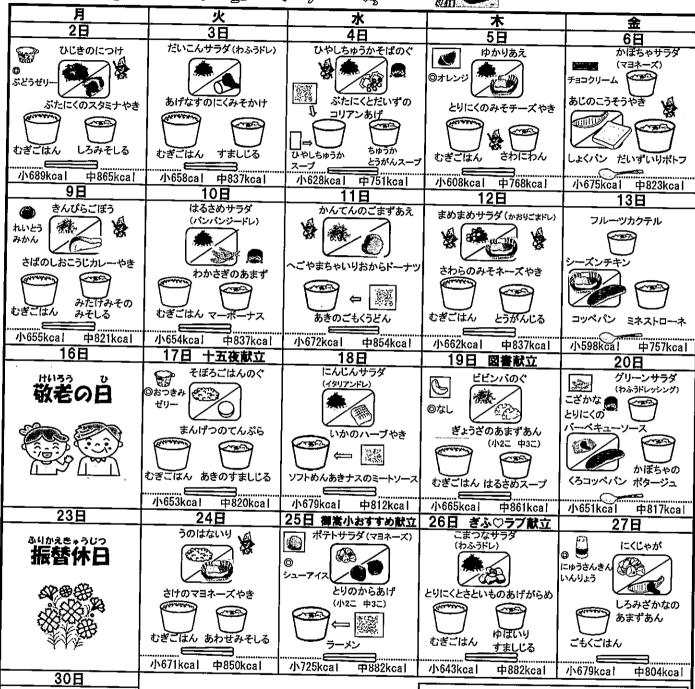




図書献立 19日『ぎょうざがいなくなりさがしています』



ぎょうざがいなくなりさがしています。 と野 の放送が聞こえてきました。ぎょうざは、見つ かるのでしょうか。 なぜ、いなくなったのでし



きりぼしだいこんのうまに



むぎごはん かきたまじる

小621kcal 中784kcal

おうりゅう を楽しんでみませんか?

旧暦8月15日の十五夜は「中秋の 名月」とよばれ、後空に浮かぶ月を眺めな がら、収穫に感謝してお祝いする 風響があります。 今年の十五夜は9月17日です。



ぎふ♡ラブ献立

御麗町や岐草県の地場産物を紹介する敵笠です。ふるさと 最単原のおいしい食べ粉を食べて、先気に学校生活を送ってく ださい。

> 26日 さといも 岐阜県は、平らで水分の多い土地と、暖かい気候 をいかし、里芋をつくっています。関市や美濃が茂市 で作られている「円空里芋」は、気い形と、もっちり とした食感が特徴のブランド望拳です。

		T						<u> </u>	<u>9月</u>	<u> 学校</u>	给:	全予定 商	7	<u> </u>			í	卸嵩町学	交糸	合食センタ	ター
2日(月)			3日(火)		4日(水)		:)	6日(金)		9日(月)		10日(火)		11日(水)		12日(木)		13日(金)		17日(レノ
油あげ	$\overline{}$	すまし汁 4 カットわかめ	7-	中華冬瓜スー		さわにわん		大豆入りポトラ	<u> </u>	御嵩みその9	大学:	麻婆ナス	Ÿ	秋の五目うど		冬瓜汁	''/	ミネストローネ	2)	秋の十まし汁	
冷凍豆腐	1.	30 にんじん		5 とうがん 0 たまねぎ		たいこん		0 キャベツ		0 冷凍豆腐	2	0 豚ひき肉	Т	15 油あげ		6 とうがん	3	0 じゃがいも	30	えのきたけ	T i
にんじん	1	8 えのきたけ		6 にんじん		にんじん		0 たまねぎ		0 抽あげ		3 冷凍豆腐	[[55 ねぎ		6 にんじん		0 たまねぎ		だいこん	2
だいこん	1.	0 だいこん		5 ねぎ		えのきたけ		8 にんじん	1	2 たまねぎ	1	3 にんじん	1	15 干ししいたけ	0.4	カットわかめ		3 にんじん		かまぼこ(菊)	1
えのきたけ		0 冷凍豆腐		0 Aかまぼこ		こぼう		0 ベーコン	1	4 だいこん		0 たまねぎ	H	10 えのきたけ	11	みつば		3 パセリ・乾		わぎ	1
たまねぎ		5 干ししいたけ		5 鳥がらスープ		ねぎ		6 豚もも角切り	1	4 えのきたけ		千ししいたけ		.5 しめじ(ほんしめじ	ı ı	しめじ	1	トマト水煮		にんじん	
カットわかめ		5 he		5 中華だし		豚もも	l '	8 ワイン(白)		1 ねぎ	1	7 たけのこ・水煮	,	0 たまねき	28	かまぼこ		8 ベーコン(版)		冷凍豆腐	12
ne.		5 フレーク節		5 しょうゆ(うすくち)		しょうゆ(うかくち)		3 じゃがいも		里芋		わぎ	L	8 かまぼこ	1 :	冷凍豆腐	1	マカロニ(較)		フレーク節	1 7
和風だし		4 しょうゆ(こいくち)		2 酒		塩(並塩)	0.3	3 大豆(国産) 戦	1	8 カットわかめ		3 なす	2	5 にんじん	10	和風だし	0.5	ワイン(白)		和風だし	0.4
白みそ		3 塩(並塩)		ューロ 3 こしょう(白)		酒 和風だし		セロリ		2 煮干し		酒	1	しょうゆ(こいくち)	6.5	フレーク節		チキンコンソメ		しょうゆ(うすくち)	
煮干し	"	3 和風だし		5 塩(並塩)				! ローリエ		和風だし	0.	おろしにんにく	. O.	8 フレーク筋	2.5	しょうゆ(うすくち)				塩(並塩)	0.15
	J-30;	揚げなすの肉み	Z-Ast	一種(32種)	0.45	フレーク節		こしょう(白)		豆みそ	[.	おろし生姿	0.	8 和風だし		塩(並塩)		塩(並塩)		満月の天プラ	10.10
駅 肩ロース	T T	はなす	1 1 *	豚もも角切り				塩(並塩)		みたけみそ		しょうゆ(こいくち)		4 みりん(本みりん)	1	蛸の味噌ネース				さつま芋	15
しょうゆ(こいくち				塩(並塩)				チキンコンソメ] o.	5 塩(並塩)	0.5	さわら		シーズンチキン	····	でんぷん	1 ";
ねぎ		B小皮粉		こしょう(白)		舞むね皮なし		あじの香草焼	_	ಕಡ	15	豆みそ	5.	8 ぬむね皮つき	20	酒	2	鶏むわ皮なし	i Un	小変粉	1 5
おろし生姿		5 被卵		酒				あじ		塩こうじ		三温糖	2.	5 酒	0.2	白みそ	3.5			ベーキングパウダー	. 0.2
おろしにんに		ハン粉・乾燥		でんぷん				ワイン(白)		純カレー		トウパンジャン	0.	3 舳五山茶い	10	ノンエッグマヨネーズ		酢·穀物酢		塩(並塩)	0.1
ナりごま		大豆油	ŀ	小麦粉		ワイン(白)		塩(並塩)		きんびらごぼう	_	でんぷん	2.:			三温糖				ターメリック	0.01
ごま油				大豆(国産) 乾		にんじん		こしょう(肌)		ごぼう		ごま油	0,1	5 小麦粉	20	しょうゆ(こいくち)		1 -	1.85		2.2
みりん(本みりん		ねぎ		でんぷん		ノンエッグマロネーズ		しょうゆ(こいくち)		にんじん		中華だし		[ペーキングパウダー	0.8	酢·穀物酢		ノンエックマヨネーズ		大豆油	1
こしょう(白)		豆みそ		大豆油		白みそ		バジルホール		つきこんにゃく		わかさぎの甘酢	£	舳五山茶・粉末	0.1	辛子(粉)		コーンフレーク		そぼろごはんの	ᄺ
A		みたけみそ		コチジャン		レモン・果汁 パセリ・乾		オーリック(ハウター)		赤こんにゃく		わかさぎ	40	1 舳五山茶・粉	0.2	アルミカップ		パン粉・乾燥		着ひき肉	30
ひじきの進行		75	,	三温城		ピザ用チーズ		オリーブ油	ш	カットいんけん		塩(並塩)	0.1	おから	18	まめまめサラダ		紛チーズ	2	三温糖	2.4
ひじき(干し)	_	みりん(本みりん)	25	しょうゆ(こいくち)		アルミカップ		かぼちゃサラグ		サラダ油			0,02	7 有塩パター	2.5	大豆(国産) 乾	8	パセリ・乾	1.0		1.2
干ししいたけ		二進糖		みりん(本みりん)		ゆかり和え	1枚	西洋かぼちゃ		しょうゆ(こいくち)			1	三温糖	8.5	キャベツ	28	アルミカップ		 しょうゆ(うすくち)	3.6
こんしん		でんぷん	0.1			キャベツ		きゅうり		酒		でんぷん	5	被卵	6	にんじん	8	フルーツカクティ		おろし生姜	0.5
由あげ	[]	*		冷やし中華をは		こまつな		にんじん		みりん(本みりん)		大豆油	2	牛乳(調理用)	4	むき枝豆	5	コクテルゼリーりんご	40	にんじん	23
カットいんげん	١	大根サラダ		とうもろこし・冷波		にんじん		たまねぎ	ŀ	和風だし		しょうゆ(こいくち)		大豆油	2	参りごネドレッツシング		n*(シブップルシロップが))		みつば	5
つきこんにゃく		だいこん	33	キャベツ		ゆかり粉		塩(並塩)	0.2	三温糖		酢·穀物酢	1.8	寒天のごまずあ	え	委託发ご飯		みかんシロップ検け	- 1	対り明	20
ポニんにゃく	1 7	とうもろこし・冷凍		きゅうり				酢·穀物酢	1	唐辛子(一味)		三温斯	1.8	角寒天	0.5	懷白米(強化米入)	12	美快シロップ漬け	15	刻み生姜	1
Ti .		むき技豆		もやし(緑豆)		オレンジ	0.1			すりこま	1.5			きゅうり	10	おおむぎ・米粒安		コッペパン		お月見ゼリー	4
ようゆ(こいくち)		にんじん	1 1	にんじん		パレンシアオレンジ	1.	マヨネーズ チョコクリーム		ご生油	0.3	ごま油	0.6	キャベツ	20	普通牛乳		コッペン(総食用)			15
メりん(本みりん)		和温ドレッシング		白いりごま		グド 发ご 飯	12	チョコクリーム		冷凍みかん	—	春雨サラダ	_	にんじん	8	牛乳(普通牛乳)	1木	普通牛乳		委託変ご飯	
和風だし		委託表こ版		冷やし中華スーツ	(8B)	を に 及こ取	7-	からい	15	冷凍みかん	15	70=-		しょうゆ(ラすくち)	3			牛乳(普通牛乳)	1本 (請自米(強化米入)	15
三温糖	2	排白米(強化米人)	12	かやレ中華スープ		おおむき・米枚変				委託をご飯		にんじん		酢・穀物酢	1		[•		おおむぎ・米粒麦	15
ナラダ油		おおむぎ・米粒変		冷やし中華めん		普通牛乳	<u></u>	食パン(給食用) 普通牛乳	140			キャベツ		三温糖	1	(10日のつづき	()		1	普通牛乳	\neg
ぶとうゼリー		普通牛乳				牛乳(普通牛乳)	, ,	在现代社	1040	おおむぎ・米粒を	15	チンゲンツァイ		ごま油	0.5	委託変ご飯			7	牛乳(普通牛乳)	1本
ぶどうゼリー	I.E	牛乳(普通牛乳)	1本	普通牛乳	***	T-91C(0 20 T-713)	**	午礼(骨退牛礼)			1040	とうもろこし・冷凍	6	すりごま			12		Г		ヿ
終託変ご飯		(2日のつづき	_		1本		ı			牛乳(普通牛乳)	1本		1	パックうどん		おおむぎ・朱粒安	15				
白米(烛化米入)	ıΞ	勞通牛乳	\dashv	· .a (; 4a)	**		- 1		- 1			三温糖	0.5	うどん(給食用ゆで)					- 1		- 1
おむぎ・米枚麦	ı٤	牛乳(普通牛乳)	1本	_			_				$\overline{}$	塩(並塩) 単々角ドレッシング		普通牛乳 牛乳(普通牛乳)		牛乳(普通牛乳)	l本		_[_]
	-				_	 .								7 10 (M AN T-767	<u>-~</u>						
18日(水)	19日(木)) l	20日(金) l	24日(火)		25日(水	、I	26日(木	, I	07 17 / 4 1	\Box	00 = /=	T	2日使用	Ţ	13日使用	T	17日使用	
なすのミートン		泰由メープ		かほちゃポターミ			_				_	27日(金	_	30日(月)	_	ぶどうゼリー		カクテルゼリーりん	۲	お月見ゼリー	.
ひき肉		7B=~		西洋かぼちゃ		冷凍豆腐		アーメンの行		湯葉入りすまし		五目ごはん	_	かき玉汁		ドリデキストロース	, T	りんご果汁	10	みかんゼリー)	コ
まねぎ	ca	たまわぎ		hathar	**	is olerwine)	201	מוסטת	151	湯葉(生)	Rí	アルファ化米		にんじん	10 3			砂糖・ポとう糖液は	1		

18日(オ		19日(7	(八	20日(全		24日(2		25日(7	<u>k)</u>	26日(オ	c)	27日(金	(.5	30日(月	1)	2日使用 ぶどうゼリー	13日使用 カクテルゼリーりんご	17日使用 お月見ゼリ
(なすのミート) (ひき肉	_	水内スープ	_			あわせ味噌汁		ラーメンの計		湯葉入りすまし	汁	五目ごはん		かき玉汁	-/_	ポリデキストロース	りんご果汁	お月兄セリー)
はねぎ	1	1		6 西洋かぼちゃ	1 '	0 冷凍豆腐	2	0 豚もも肉	1.	3 漢(生)	Į	アルファ化米	6	2 にんじん	10	砂糖	砂糖・ポピラ糖液糖	
		たまねぎ		0 たまねぎ	3	8 油あげ		4ペーコン(豚)	1 :	ねぎ		水		たまねぎ		ぶどう果汁		
んじん		貸むね皮つき		3 ベーコン(豚)	1.	5 たまねぎ	1	ここと		冷凍豆腐		にんじん		かまぼこ			砂糖	砂糖・ポピラ糖果製
:•		酒	0.	1 洋風だし	í .	しだいこん	1	5 ねぎ		えのきたけ		にほう				果糖	ぶどう糖	砂糖
イスチーズ	2	アレレいたけ	٥.	1 牛乳(調理用)		しえのきたけ		たまねぎ		糸かまぼこ				えのきたけ		加工デンプン	水溶性食物繊維	ぶどう特
チャップ	14	にんじん	1 1	米粉		カットわかめ		もやし(緑豆)		だいこん		着もも皮つき		カットわかめ	0.4	增粘多糖類	水	水
マトヒューレ	16	わぎ		サラダ油	1	ne.		はくさい				こんにゃく		ねぎ	5	酸味料	ゲル化剤(増粘多糖類)	乳酸Ca
ース(中濃)	5	はくさい		クリーム・乳脂肪		里芋		煮干し	1	フレーク節		しめじ	10	液卵	12	ピタミンC	香料	グル化剤(増粘多
風だし		こしょう(白)		塩(並塩)		が 単子し				和風だし		干ししいたけ] 1	でんぷん	0.5	香料	酸味料	酸味料
キンコンソメ		塩(並塩)		チキンコンソメ		和風だし		鳥がらスープ	1	しょうゆ(うすくち)		サラダ油	, ,	フレーク節	2	ピロリン酸鉄	クエン酸鉄Na	ピタミンC
(並塩)		中華だし		にしょう(白)				中華だし] 1	塩(並塩)		楢	1.5	和風だし	0.6	水	(アレルケン:りんご)	クエン酸鉄Na
						豆みそ	١ ٠	しょうゆ(こいくち)	5.4	鶏肉と鼠羊のあげ、	がらめ	和風だし	Ιı	しょうゆ(こいくち)	1.4	4日使用		香料
ラグ油		しょうゆ(うすくち)				白みそ	<u>L</u>	酒	1	残むね皮つき	37	三温糖	2	塩(並塩)	0.4	カやし中華スープ	17日使用 かまぼこ(菊)	
		餃子のあます。	_	パセリ・乾	0.05	鮭のマヨネース	(焼き	みりん(本みりん)	0.6	おろし生姜	ı	しょうゆにいくお	6.5	使のあげがらど		砂糖		(モチーフ)
ウ用小皮粉		餃子	20	角肉のパーペキュー			1岁	こしょう(白)	0.03	in .	1	白身魚の甘酢		かつお	_	砂 醸造酢	魚肉	水あめ
ラダ油		大豆油	3	箱もも皮つき(若鶏)	1切	塩(並塩)	0.1	塩(业塩)	0.25	でんぷん		メルルーサ	1切				うらごし南瓜	砂糖・ぶどう糖果食
ろしにんにく		しょうゆ(こいくち)	1.6	酒	2	こしょう(白)	0.02	ご実油		里芋	15	塩(並塩)				しょうゆ	加工政粉	砂糖
りし生姿	0.5	三温糖	1.5	塩(並塩)		酒		鶏の店あげ	1. 0.4	でんぷん				おろし生姜		女塩		粉末油脂
ン(赤)	1	酢·米酢		こしょう(白)		ノンエッグマヨネーメ		角もも皮つき	0.7	大豆油				しょうゆ(こいくち)		ごま独		寒天
旦糖	0.4	でんぷん		おろしりんご		たまねぎ		しょうゆ(こいくち)			4.5			でんぷん	3	発酵鋼味料	発酵調味料	レモン果汁
いのハーブ焼		水		ねぎ				おろし生姜		しょうゆ(こいくち)		でんぷん		米粉	3	かつお節エキス	食塩	水
)a .	t Em	ピピンパの具		レモン・果汁・生	Į.					三温斯		小麦粉	0.5	大豆油	3	レモン果汁	加工油脂	乳化剤
(ン(白)		探しも	- 22			アルミカップ	_! 衣	おろしにんにく		みりん(本みりん)	2	大豆油	4	みりん(本みりん)	1	調味料(アミノ酸等)	20日使用	酸味料
		たけのこ・水煮		しょうゆ(こいくち) 三復糖		うの花いり		酒	0.7		2.5	ケチャップ		しょうゆ(こいくち)		カラメル色楽	(A.)	ロスプペイイ グル化剤(キサンタ:
						おから	17	ごま油	0.3	小松菜サラダ		三温糖		三温糖		調整水		ラルルの利(キョンタ) 香料
	0.02			みりん(木みりん)		類ひき肉	5	小类粉	1.5	こまつな	20	しょうゆ(こいくち)	3.1	*	2.2	(アレルケン:大豆、		
かりうすくち)		チンゲンツァイ		酒		にんじん	9	でんぷん	4.5	もやし(緑豆)		酢·穀物酢		// 切于人根の旨:			砂糖	25日使用
ン・果汁	0.3	もやし(縁豆)	15	唐辛子(一味)	0.01	干ししいたけ	0.8	大豆油		にんじん		肉じゃが		切り干し大根			設粉分解物	シューアイ
シルホール	0.05	にんじん	15	グリーンサラダ		ねぎ		ポテトサラダ	_	和風ドレッシング		たまねぎ			6			液卵
しにんにく	0.2	こしょう(白)	0.04	キャベツ	30	油あげ		じゃがいも		委託安ご飯	_			赤こんにゃく	8		水	ファットスプレッ
ープ油	1	ねぎ	8	きゅうり	5	サラダ油	1	たまねぎ				にんじん		油あげ	4	水飴 砂糖	27日使用	小皮粉
サラダ		酒		えだまめ		三温糖	1.7	にんじん	1	精白米(強化米入)		じゃがいも		干ししいたけ	0.3	カカオマス	乳酸菌飲料	食塩 水
じん	25	ー しょうゆ(こいくち)		もやし(緑豆)						おおむぎ・米粒変		カットいんげん	4	サラダ油	0.3	加糖脱脂練乳	ぶどう糖加糖波糖	乳製品
Oft.		酢·穀物酢		和風ドレッシング		しょうゆ(こいくち)		きゅうり		普通牛乳		糸こんにゃく	12	三温糖	2	ココアパウダー		異性化液糖
し(緑豆)		三温糖		小魚	- 3	酒		塩(並塩)	0.1	牛乳(普通牛乳)	1本	豚もも肉	20	しょうゆ(こいくち)	2		- 111	ショートニング
ンドレッシング						豆乳(調整)		酢·穀物酢	1		\neg	サラダ油		和風だし				ひ符 水あめ
スパゲティ		コチジャン ごま油		小魚	15	牛乳(類理用)	10	三道楷	0.3	(27日のつづ)	:) T	in I	0.4	36i				
				黒パン		和風だし	0.4	こしょう(白)	0.02	牛乳(普通牛乳)		みりん(木みりん)	0.8				**	1.等を主要原料とする
		おろしにんにく		黒さとうパン	1	委託安ご飯		マヨネーズ	5			しょうゆ(こいくち)		むき技可		化达水 比达水		デキストリン 食
牛乳		炒り卵		普通牛乳		精白米(強化米入)	ıΞ	ンューアイス		(30日のつづき		三温粧		巨峰				乳化剂
(普通牛乳)	1本	なし		牛乳(普通牛乳)	本	おおひぎ・米粒安		ンユーアイス	īΞ		.,	一個級 和風だし				(アレルケン: 9L)		安定剂(增粘多钠
	[なし(日本なし)	40	(19日のつづ)		普通牛乳	_			各通牛乳	_				15			香料、膨張剤、:
	- 7	委託炎ご飯	15	牛乳(普通牛乳)					12.5	可心学孔	- 12	乳酸菌飲料	- 1.	委託表こ版				(アレルケン:卵、乳