日 20 日 /-	// /	0 H 20 H /	(A	9日(日)	\	9 口 (は)		1 □ (→l^)		E □ (→)		6 P (A)		0日(日)		10日(は)	,	11 ロ (→ト^)	\	19□/→
<u>月 29 日(</u> 飯	<u>/\)</u>	8月30日(<u> 金)</u>	2日(月) ^{白飯})	3日(火) ************************************	25.7	4日(水) 表ご飯		5日(木)		6日(金) _{白飯}		9日(月) ゆかりご飯		10日(火) 切目入り丸パン)	11日(水) _{麦ご飯})	12日(木
· ·	80	精白米	80	精白米	80	米粉入りコッペパン			72		1~	精白米	80		80	切り目入り丸パン	1.~		72	冷し中華めん
2K	00	牛乳	00	牛乳	00	牛乳	1	おおむぎ・米粒麦		牛乳	1	牛乳	00	ゆかり粉	2	牛乳	1_	おおむぎ・米粒麦		
(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本		1本	牛乳	Ü	牛乳(飲用)	1本		1本	牛乳			1本	牛乳		牛乳(飲用)
そ汁	1745	夏野菜カレーシチ	_		1744	豆乳コーンスープ	_	牛乳(飲用)	1 木	ミートソース	1/44	中華スープ	1/44	 	1 木	ズッキー二入りミネストロ	_			じゃがいもの煮
aぎ	20	を引来 パレック 豚もも肉		だいこん	25	クリームコーン	_	かぼちゃのみそれ		豚ひき肉	15	糸かまぼこ	5	湯葉入りすまし汁		ウインナーカット				じゃがいもカット
こん		赤ワイン		冷凍豆腐		たまねぎ		かぼちゃカット		たまねぎ		冷凍豆腐				•			_	にんじん
-/V 豆腐		おろし生姜		TT 味 立 腐 しめじバラ		ベーコンカット		たまねぎ		にんじん						たまねぎ		油あげカット		たまねぎ
																				によれさ マグロオイル漬り
 ナカット		おろしにんにく		カットわかめ		ホールコーン		冷凍厚揚げ		マッシュルーム		たまねぎ				ズッキーニ		たまねぎ		
わかめ		米ぬか油		ねぎ 刻み		調整豆乳		ねぎ刻み		米ぬか油		ホールコーン				キャベツ		えのきばら		和風だしの素
刻み		にんじん		だし用フレーク節				だし用煮干し		_		ねぎ 刻み				白いんげん豆			0.2	
煮干し		たまねぎ		薄口しょうゆ				白みそ	7	おろしにんにく				だし用フレーク節:						三温糖
-	-	かぼちゃカット		精製塩		天塩		白身魚フライ		赤ワイン		鶏ガラスープ			3.2	トマトケチャップ		だし用煮干し		濃口しょうゆ
りあげがら	_	なす		天塩	0.11	米粉				トマト水煮ダイス	10				0.15	•		合わせみそ		本みりん
肉皮つき		ホールコーン		焼き肉		鶏肉のレモンがら	_			トマトケチャップ	17			豚肉のあげがらめ				サバの塩焼き	_	米ぬか油
	1	おろしりんご	7	豚もも肉	30	鶏もも肉皮つき				ウスターソース	3	白こしょう	0.01	豚もも肉	45	薄口しょうゆ	0.4	サバ		鶏肉のからあり
生姜	1	カレールウ	9.3	豚肩ロース肉	20	酒	1.4	キャベツ	30	デミグラスソース	3	焼きぎょうざ		酒	1	コンソメ	1.3	酒	2	鶏もも肉皮つき
り粉	8	ウスターソース	5	おろしにんにく	0.3	かたくり粉	8	こまつな	10	ハヤシルウ	5	冷凍餃子	25	濃口しょうゆ	0.8	オリーブオイル	0.2	天塩	0.5	濃口しょうゆ
Ħ	3.5	濃口しょうゆ	1	酒		大豆油		にんじん		洋風だしの素		米ぬか油				ハンバーグ照り焼きソ			煮物	おろし生姜
唐		トマトケチャップ		たまねぎ		三温糖		つぼ漬け				ビビンバの具		かたくり粉				切干大根	_	おろしにんにく
ようゆ		洋風だしの素		三温糖		薄口しょうゆ	2			天塩		豚もも肉			4			にんじん	10	
ん		トマト水煮ダイス		濃口しょうゆ		レモン果汁	2					緑豆もやし						竹輪スライス		 かたくり粉
, 0		天塩		本みりん	2		0.7			ひじきポテト	0.02	◎ぜんまい水煮						赤つきこんにゃく		大豆油
サラダ	2.0	クミン		こち醤	0.5		2.8				60	ほうれんそう						冷凍さやいんげん		冷やし中華の身
いも	20	イカの磯風味	0.03	赤みそ		海藻サラダ	2.0			大豆油		たけのこ千切り			2.5			米ぬか油		キャベツ
9		イカ角切り	45	かたくり粉			0.5			^{八豆佃} ◎バター		にんじん		キャベツの磯香和		•				きゅうり
	10			米ぬか油		だいこん	30			ひじきドライパック		炒り卵			35	t	0.5			緑豆もやし
ん					0.5												4			
塩		濃口しょうゆ		キャベツサラダ	0.5	きゅうり	10 6			濃口しょうゆ		米ぬか油				人参サラダ	0.5			ホールコーン
ンドレッシング	•	おろし生姜		キャベツ		和風ドレッシング	ь			本みりん		酒						酒		◎冷やし中華のたね
みかん	_	かたくり粉		にんじん		冷凍パイン				水						† I		本みりん	_	オレンジ
みかん	15	米粉		きゅうり	_	冷凍パイン	15			あおさ粉	0.1				0.5	きゅうり	10		ı	オレンジ
		大豆油		玉ねぎドレッシング	7					ゆでとうもろこし		米酢	1.6			イタリアンドレッシング	5			
		あおさ粉	_	アセロラゼリー						とうもろこし		三温糖	2.2			フローズンヨーグ	ルト			
		フルーツカクティ		◎アセロラゼリー	15					食塩	4.8		0.3			◎フローズンヨーグルト	15			
		みかんシロップ漬										白ごま	1.2							
		パインシロップ漬																		
		黄桃シロップ漬																		
		ダイスレモンゼリー	20																	
		野菜の日	3			富加小	۸													伊深小
						リクエスト給負	支"													リクエスト糸
				1						1		1		1		1		1	1	
3日(金	•)	17日(火)	18日(水)	19日(木))	20日(金))	24日(火))	25日(水)	26日(木)	1	27日(金))	30日(月))	
3 T . (<u></u>	-/	白飯	• /	麦ご飯	/	うどん		白飯		黒食パン		麦ご飯		白飯		白飯		白飯	_	
÷	80	精白米	80	精白米	72		1袋	精白米	80	黒食パン	15	精白米	72	精白米	80		80	精白米	80	
	•	牛乳		おおむぎ・米粒麦		牛乳		牛乳		牛乳		おおむぎ・米粒麦		牛乳		牛乳		牛乳		
飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本	牛乳			1本	牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本	牛乳		牛乳(飲用)	1本		1本	牛乳(飲用)	1本	
シチュー		里芋のみそ汁		牛乳(飲用)	1本	きつねうどんの汁		麻婆豆腐		キャベツスープ			1本	: 千切り野菜汁		秋ナスのみそ汁		ほうれんそう入り鶏団・	子汁	
	35	里芋カット	25	大根汁		鶏もも肉皮なし	_	冷凍豆腐	100	ベーコンカット	10	じゃがいものみそ			20		15	ほうれん草鶏団子	-	
・ もべるこ ょぎ		木綿豆腐		だいこん	25			ねぎ 刻み		たまねぎ		じゃがいも						だいこん	25	
ん		たまねぎ		たまねぎ		たまねぎ		おろしにんにく		にんじん		たまねぎ				えのきばら		ささがきごぼう	10	
ル ごしの素		カットわかめ		かまぼこ		油あげカット		おろし生姜		キャベツ		木綿豆腐				油あげカット		豚汁用こんにゃく		
		ねぎ 刻み		木綿豆腐				米ぬか油		コンソメ		油あげカット						ねぎ 刻み	5	
/ -^	Ð	440 刈か	ı o	■/1\NT 52.//数	40	1レ作中	0.0	ノトゥスハ・イ田	0.4	ーノノ广		1四のハフ クット		んりつけるり	J	ノマン じゅンひきのき	v.o	4 4 ペークト	J	

		I		I				I		1				I				ı		
13日(金))	17日(火)	18日(水)	19日(木)	20日(金	-)	24日(火)	25日(水)	26日(木))	27日(金	.)	30日(月)	
白飯	/	白飯	/	麦ご飯	/	うどん	/	白飯	-/	黒食パン	/	麦ご飯	/	白飯		白飯	./	白飯		
精白米	80	精白米	80	精白米	72	うどん	14	泛 精白米	80		1.7	精白米	72		80	精白米	80	精白米	80	
牛乳		牛乳		おおむぎ・米粒麦		牛乳		牛乳	-	牛乳		おおむぎ・米粒麦		牛乳		牛乳		牛乳		
牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本	牛乳	Ŭ	牛乳(飲用)	12	上牛乳(飲用)	12	牛乳(飲用)	1本	牛乳			1本	牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本	
カレーシチュー	1/7	里芋のみそ汁	177	牛乳(飲用)	1本	きつねうどんの汁		麻婆豆腐	1/7	キャベツスープ	177	牛乳(飲用)	1本	. 4= (1) () (1)	1/7-	秋ナスのみそ汁		ほうれんそう入り鶏団		
じゃがいも皮むき	35	里芋カット	25	大根汁	127	鶏もも肉皮なし) 冷凍豆腐	10		10	じゃがいものみる	_		20	なす	15			
たまねぎ		木綿豆腐		だいこん	25	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,		5 ねぎ 刻み	20			じゃがいも	20		5	たまねぎ		だいこん	25	
こんじん		たまねぎ		たまねぎ		in たまねぎ) おろしにんにく	1	にんじん		たまねぎ	20		8	えのきばら	8	ささがきごぼう	10	
=/00/0 羊風だしの素		カットわかめ		かまぼこ		油あげカット		おろし生姜	1			木綿豆腐	20		8	油あげカット	3	豚汁用こんにゃく		
フスターソース		ねぎ 刻み		木綿豆腐		干し椎茸		3 米ぬか油	1 -	2 コンソメ		油あげカット	3	木かまはこ えのきばら	5	カットわかめ		ねぎ刻み	5	
がわり		だし用煮干し		小岬立物 ねぎ 刻み		かまぼこ		豚ひき肉		天塩		カットわかめ	0.2		5	ねぎ 刻み	5	だし用煮干し	2	
トワイン				44c 刻か だし用フレーク節		かまはこ ねぎ 刻み		酒	2				3	44さ 刻み だし用フレーク節					7	
	7	合わせみそ	_					.—	1 -	14		ねぎ 刻み	_					合わせみそ	()	
らろしりんご		イワシの甘だれた	_			濃口しょうゆ		5 干し椎茸		自こしょう		合わせみそ	7.5		3.2		2	ニシンの竜田揚		
3ろしにんにく		イワシ		濃口しょうゆ		薄口しょうゆ		たけのこ水煮		豚肉のケチャップン	т —		3	> 1	0.15	鶏肉とごぼうの揚げた	_	1	45	
るろし生姜		おろし生姜		天塩		本みりん		てんめん醤		豚もも肉	45	サケの彩り焼き	. 177	厚揚げの肉みそか		鶏もも肉皮つき		濃口しょうゆ	3	
	9.3		1	豚肉の塩こうじ爆		天塩		5 豆板醬		5 酒	1	サケ	1切		15	天塩		おろし生姜	1.5	
天塩		かたくり粉	4	豚肩ロース肉		だし用フレーク節	_			かたくり粉	8	天塩	0.1		8	酒		酒	2	
そぬか油		米粉		酒	1	ちくわの磯辺揚り	-	濃口しょうゆ		大豆油	4		0.02			かたくり粉	4	かたくり粉	3	
豊口 しょうゆ	1	大豆油		かたくり粉		竹輪1/4カット	23		1			酒	1	赤みそ	5	乱切りごぼう	20		3	
マトケチャップ	3	酒		塩こうじ		小麦粉		天塩	0.0	1		卵なしマヨネーズ		r.mm p p	4.5	かたくり粉	3	大豆油	4	
ミン	0.03	濃口しょうゆ		濃口しょうゆ	0.6	かたくり粉		かたくり粉	1.5	-		にんじんペースト	6	酒	2	大豆油	4	もやしのゆかりあ	え	
トムレツ		本みりん	2	レモン果汁	0.8	◎ベーキングパウダー	0.	2 シシャモのから打	揚げ	水	2	薄口しょうゆ	0.2	本みりん	2	三温糖	1.8	緑豆もやし	40	
プレーンオムレツ	15	三温糖	2	本みりん	1	あおさ粉	0.	1 シシャモ	2月	かぼちゃとさつまいもの	サラダ	紙カップ	1枚	水	1	濃口しょうゆ	2.2	きゅうり	10	
ブリーンサラダ		かたくり粉	0.3	三温糖	1	大豆油	3.	5 酒	1	さつまいもカット	30	切干大根のごまじょうり	ゆ和え	飛騨ほうれん草のおかか	和え	本みりん	2	にんじん	8	
ヤベツ	20	水	5.5	かたくり粉	0.2	まめまめサラダ		おろし生姜	0.6	かぼちゃカット	20	冷凍ほうれんそう	10	ほうれんそう	12	水	2	ゆかり粉	0.7	
まつな	12	かおりたくあん和	コえ	水	4	キャベツ	2	かたくり粉	3	きゅうり	8	切干大根	3	緑豆もやし	30	ひじきの炒め煮		青りんごグミ		
きゅうり	10	キャベツ	27	きんぴらごぼう	•	にんじん	8	米粉	2	サウザンドレッシング	7	緑豆もやし	12	にんじん	8	米ひじき	3	青りんごグミ	10	
』き枝豆	8	きゅうり	10	千切りごぼう	32	むき枝豆	10	大豆油	2.5	5		にんじん	8	糸かつお	0.7	竹輪スライス	5			
Ξねぎドレッシング	7	にんじん	8	にんじん	12	大豆水煮	10	チンゲン菜のサ	ラダ			濃口しょうゆ	2.5	卓上しょうゆ	2	にんじん	12			
		千切りたくあん	8	つきこんにゃく	4	ソイドレッシング	8	チンゲンサイ	20			三温糖	1.2	みかんゼリー		つきこんにゃく	5			
		かおり粉	0.3	赤つきこんにゃく	4	山之上の梨		緑豆もやし	25	i		白ごま	1	◎みかんゼリー	ت1	赤つきこんにゃく	8			
		お月見ゼリー		冷凍さやいんげん	8	なし	13	ホールコーン	5			白すりごま	1			むき枝豆	5			
		◎お月見ゼリー	15	米ぬか油	0.5			棒々鶏ドレッシング	7	7		巨峰		1		米ぬか油	0.3			
				本みりん	1.5				•	1		巨峰	1袋	1		濃口しょうゆ	2			
				三温糖	2									1		三温糖	1.5			
				和風だしの素	0.5											和風だしの素	0.5			
				濃口しょうゆ	2.3											本みりん	1.5			
						1										. , , ,		1		
										1				ĺ						
										1				ĺ						
		1				\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \				+		1-1-1-1						1		
		十五夜に		歯の日		ふるさとを				1		おすすめ		ĺ						
		ちなんだ献	<u>) / .</u>			味わう日						朝ごはん献	<u>\/_</u>							
アナギャケ マリュ に	1.3	s			0	M. Mille I Har I) = EL D 10/E 1	_	-: 3 3		•				•		

[・]学校給食に使われる県産農産物等には、JAグループ、美濃加茂市、富加町および岐阜県による助成が行われています。 ・「学校給食地産地消推進事業」は、学校給食において県産農産物等を積極的に活用することを通じて、少年期からの食農教育を推進することを目的としています。