令和5年10月　学校給食予定献立表

川辺町学校給食センター

2日(月)
麦ごはん
- 米・精白米 70
- おおむぎ・米粒麦 7

鰆のミソネーズ焼き
- さわら 1切
- 本醸造酒 2
- 三温糖 3.5
- しょうゆ(こいくち) 0.8
- 辛子(粉) 0.1
- 酢・米酢 0.5
- みそ(米) 甘みそ 3.5
- マヨネーズ 6
- アルミカップ・特中判 1枚

ごま和え
- はくさい 35
- もやし(緑豆) 12
- こまつな 12
- にんじん 5
- ごま(いりごま) 1
- ごま(すりごま) 1
- しょうゆ(こいくち) 2
- みりん(本みりん) 0.5

冬瓜の吉野汁
- にんじん 6
- とうがん 30
- たまねぎ 10
- かまぼこ(蒸し) 4
- しょうゆ(うすくち) 4
- フレーク節 3
- 干ししいたけ(乾) 0.8
- ねぎ 6
- 塩(食塩) 0.1
- かたくり粉 0.5
- しょうが 0.1

豆乳プリン
- 豆乳プリン 1こ

3日(火)
焼きそば
- 中華めん(ゆで)・やきそば 81
- 豚もも・脂付(大型) 15
- キャベツ 45
- たまねぎ 9
- むらさきいか・生 14
- にんじん 14
- 青ピーマン・生 3
- サラダ油(米サラダ油) 1.5
- ソース(ウスターソース) 16
- 煮干し粉 0.45
- 塩(食塩) 0.36
- こしょう(白) 0.02
- あおのり(素干し) 0.1

きなこ揚げパン
- コッペパン(給食用) 1こ
- 大豆油 5
- きな粉・全粒大豆 2.3
- 砂糖・上白糖 1.8
- 砂糖・粉糖 2.3
- 塩(食塩) 0.09

ブロッコリーとコーンのサラダ
- ブロッコリー 35
- とうもろこし・ホールカーネル 5
- 和風ドレッシング 8

みかん
- みかん(温州) 1こ

2日　豆乳プリン

豆乳　水あめ　ショートニング　砂糖　水溶性食物繊維　食塩　水　ゲル化剤　乳化剤　香料　ピロリン酸第二鉄　カロチノイド色素　カラメルソース(水あめ　砂糖　デキストリン　水　カラメル色素　ゲル化剤　香料)

4日(水)
麦ごはん
- 米・精白米 70
- おおむぎ・米粒麦 7

ポークシュウマイ
- しゅうまい(冷凍) 2こ

野菜のナムル
- キャベツ 15
- もやし(緑豆) 15
- チングンツアイ 10
- にんじん 8
- きゅうり 5
- ごま(すりごま) 2
- 三温糖 0.9
- しょうゆ(うすくち) 1.7
- 酢・米酢 1.1
- みそ(米) 甘みそ 1.1
- コチジャン 0.2
- ごま油 1

韓国風肉じゃが
- 牛(輸入肉)肩ロース脂付き 24
- にんにく・おろし 0.24
- コチジャン 0.36
- じゃがいも 70
- にら 7
- ごま油 1.2
- しょうゆ(こいくち) 5.4
- 砂糖・中ざら 3.6
- 本醸造酒 1.2
- かつお・削り節 0.6

ヤクルト
- ヤクルト 1本

4日　ヤクルト

ぶどう糖果糖液糖　砂糖　脱脂粉乳　香料　水

5日(木)
麦ごはん
- 米・精白米 70
- おおむぎ・米粒麦 7

鶏肉とごぼうの甘辛
- 鶏むね皮つき(若鶏) 35
- 本醸造酒 1
- しょうが・おろし 0.2
- ごぼう 15
- かたくり粉 8
- 大豆油 3
- あおのり(素干し) 0.08
- ごま(いりごま) 0.6
- 三温糖 1.5
- しょうゆ(こいくち) 2.3
- みりん(本みりん) 1.2
- 水 1

切干大根の煮付け
- 切り干し大根 5.2
- にんじん 5.2
- 鶏もも皮つき(若鶏) 3.2
- 干ししいたけ(乾) 0.6
- 油あげ 2.5
- いんげん 3
- しょうゆ(こいくち) 1.8
- 砂糖・中ざら 0.8
- 和風だしの素 0.5
- 本醸造酒 0.4
- サラダ油(米サラダ油) 1
- みりん(本みりん) 0.24
- 水 20

なめこのみそ汁
- なめこ 8
- にんじん 10
- だいこん 20
- 豆腐(木綿) 30
- 油あげ 3
- ねぎ 5
- 豆みそ 8
- 煮干し 2.5

ミニみかんゼリー
- みかんゼリーミニ 1こ

6日(金)
カラフルごはん
- 米・精白米 65
- おおむぎ・米粒麦 6.5
- さつまいも 20
- 炊き込みワカメ 1.7
- にんじん 5
- えだまめ(むき枝豆) 4

ささみフライ
- 鶏ささ身(若鶏) 1本
- 塩(食塩) 0.3
- こしょう(白) 0.02
- 鶏卵(冷凍液卵) 2.25
- 小麦粉(岐阜県産) 1.5
- パン粉・乾燥 6
- 大豆油 6
- つぶケチャップ(卓上用) 7

五目きんぴら
- じゃがいも 18
- ごぼう 6
- にんじん 9
- こんにゃく(つき) 7
- いんげん 3
- ごま(いりごま) 0.7
- しょうゆ(こいくち) 2.3
- 塩(食塩) 0.07
- 三温糖 1.35
- サラダ油(米サラダ油) 0.7

白味噌汁
- 厚揚げ 10
- にんじん 8
- だいこん 15
- 里芋 13
- カットわかめ 0.4
- ねぎ 6
- えのきたけ 7
- 煮干し 2.5
- みそ(米) 淡色辛みそ 7.7

ブルーベリーゼリー
- ブルーベリーゼリー 1こ

10日(火)
ピザトースト
- 厚切り食パン(給食用) 1枚
- たまねぎ 10
- ベーコン(豚) 3
- マッシュルーム水煮 3
- トマト(缶詰) ホール 20
- トマトピューレー 10
- 塩(食塩) 0.1
- こしょう(白) 0.02
- にんにく・おろし 0.2
- サラダ油(米サラダ油) 0.3
- 青ピーマン・生 5
- セミドライ・ソーセージ 5
- ナチュラルチーズ 20

野菜サラダ
- キャベツ 30
- にんじん 8
- きゅうり 7
- 青じそドレッシング 8

ミネストローネ
- アルファベットパスタ 3
- トマト(カットトマト)レトルト 8
- トマトピューレー 1.8
- にんじん 5
- ウインナー・ソーセージ 12
- 塩(食塩) 0.2
- こしょう(白) 0.02
- たまねぎ 25
- オリーブ油 0.5
- にんにく・おろし 0.4
- コンソメ 1.3
- いんげんまめ(ゆで) 2

いもけんぴパリッシュ
- いもけんぴパリッシュ 1袋

10日　セミドライソーセージ

豚肉　豚脂肪　牛肉　水あめ　ぶどう糖　砂糖　食塩　香辛料　他

10日　ウインナー・ソーセージ

豚肉　食塩　砂糖　香辛料

11日(水)
五平もち
- 五平もち 1本
- しょうゆ(こいくち) 3.6
- 豆みそ 2.4
- みりん(本みりん) 6
- ピーナッツバター 4.8
- ごま(いりごま) 0.6
- ごま(すりごま) 0.6
- 落花生・バターピーナッツ・割 1.2
- 落花生・バターピーナッツ・粉 1.2
- 三温糖 7.8
- 本醸造酒 3.6

大豆と小魚の揚げ煮
- 大豆(国産) 乾 7.2
- かたくり粉 1.6
- いりこ 2.4
- 大豆油 2.4
- 三温糖 0.9
- しょうゆ(こいくち) 0.8

ごぼうサラダ
- ごぼう 23
- にんじん 5
- きゅうり 7
- とうもろこし・ホールカーネル 5
- ごまドレッシング 7

煮込みうどん
- 冷凍うどん 65
- ねぎ 8
- にんじん 10
- 鶏もも皮なし(若鶏) 12
- かまぼこ(蒸し) 4
- 油あげ 3
- 干ししいたけ(乾) 1
- フレーク節 3
- しょうゆ(こいくち) 4.8
- 塩(食塩) 0.03
- みりん(本みりん) 1

キャンディーチーズ
- キャンディーチーズ 1こ

12日(木)
麦ごはん
- 米・精白米 70
- おおむぎ・米粒麦 7

揚げ餃子
- ギョウザ 2こ
- 大豆油 2

もやしのサラダ
- もやし(緑豆) 28
- とうもろこし・ホールカーネル 5
- きゅうり 8
- 中華ドレッシング 5

マーボー豆腐
- 豆腐(冷凍・ダイスカット) 80
- 豚ひき肉 20
- 干ししいたけ(乾) 1
- たけのこ・水煮 15
- にんじん 15
- ねぎ 10
- にんにく・おろし 0.3
- しょうが・おろし 1
- 豆みそ 4
- 本醸造酒 1.5
- しょうゆ(こいくち) 4
- 中華風だしの素 0.8
- トウバンジャン 0.4
- サラダ油(米サラダ油) 1
- ごま油 0.5
- 水 63
- かたくり粉 2
- 水 5

オレンジ
- バレンシアオレンジ 1切

13日(金)
きのこ入りカレーライス
- 米・精白米 70
- おおむぎ・米粒麦 7
- じゃがいも 30
- たまねぎ 35
- にんじん 20
- 本醸造酒 1.9
- 豚もも・脂付(大型) 25
- こしょう(白) 0.035
- にんにく・おろし 0.19
- しめじ(ほんしめじ) 8
- エリンギ 8
- 洋風だしの素 1.5
- ソース(ウスターソース) 5
- ナチュラルチーズ 2
- サラダ油(米サラダ油) 0.47
- 塩(食塩) 0.5
- しょうが・おろし 0.2
- カレー粉 0.6
- 無塩バター 6
- 小麦粉(岐阜県産) 6
- ケチャップ 3
- サラダ油(米サラダ油) 1

わかさぎフリッター
- わかさぎフリッター 2尾
- 大豆油 2.2

福神漬け和え
- 福神漬(だいこん) 13
- キャベツ 10
- もやし(緑豆) 20
- にんじん 5

ヨーグルト
- ヨーグルト 1こ

16日(月)
キムチチャーハン
- 米・精白米 58
- おおむぎ・米粒麦 5.8
- 豚もも・脂付(大型) 22
- しょうゆ(こいくち) 2.8
- 本醸造酒 1.9
- こしょう(白) 0.035
- にんにく・おろし 0.19
- ごま(いりごま) 0.47
- エリンギ 8
- はくさい(キムチ) 16
- ねぎ 5
- サラダ油(米サラダ油) 0.47
- ごま油 0.47
- いり卵 9

かぼちゃの韓国揚げ
- 西洋かぼちゃ 1切
- 本醸造酒 1.3
- コチジャン 0.5
- ごま(すりごま) 1.5
- にんにく・おろし 0.3
- 小麦粉(岐阜県産) 4
- 鶏卵(冷凍液卵) 4
- かたくり粉 1
- 大豆油 3

春雨サラダ
- マロニー 4
- キャベツ 15
- にんじん 3
- きゅうり 3
- 中華ドレッシング 4

トック入り韓国風スープ
- ミニトック 15
- はくさい 20
- たまねぎ 10
- 貝柱(ほたて)水煮ほぐし 5
- にんじん 10
- ねぎ 5
- 鶏ガラスープ 5
- 中華風だしの素 0.5
- コチジャン 0.01

17日(火)
麦ごはん
- 米・精白米 70
- おおむぎ・米粒麦 7

鶏肉の照り焼き
- 鶏もも皮つき(若鶏) 1切
- 塩(食塩) 0.15
- こしょう(白) 0.04
- みりん(本みりん) 1
- しょうゆ(こいくち) 1.4
- みりん(本みりん) 0.75
- しょうゆ(こいくち) 0.8
- 三温糖 0.1
- かたくり粉 0.04

切干大根と糸こんにゃくのサラダ
- 切り干し大根 2.5
- きゅうり 7
- しらたき 15
- にんじん 5
- 和風ドレッシング 7

なす入りみそ汁
- 豆腐(木綿) 30
- えのきたけ 5
- カットわかめ 0.5
- なす 18
- にんじん 3
- ねぎ 8
- 豆みそ 8.5
- 煮干し 2.5

りんご
- りんご 1袋

16日　つづき

- しょうゆ(うすくち) 3
- 塩(食塩) 0.1
- こしょう(白) 0.01

焼きプリンタルト
- 焼きプリンタルト 1こ

18日(水)
うめごはん
- 米・精白米 70
- おおむぎ・米粒麦 7
- 乾燥カリカリ梅 2.3

豚肉と高野豆腐のかりん揚げ
- 豚もも・脂付(大型) 25
- しょうゆ(こいくち) 0.8
- 本醸造酒 1
- かたくり粉 4
- 凍り豆腐 4

牛乳(調理用) 12
- かたくり粉 8
- 大豆油 3.5
- 三温糖 1.6
- しょうゆ(こいくち) 2.5
- みりん(本みりん) 1.4
- 水 1
- あおのり(素干し) 0.1

うのはなに
- おから・新製法 14
- 鶏もも皮つき(若鶏) 5
- にんじん 7
- 干ししいたけ(乾) 1
- 油あげ 2.1
- 牛乳(調理用) 7
- 砂糖・中ざら 0.9
- しょうゆ(うすくち) 2
- 和風だしの素 0.6
- サラダ油(米サラダ油) 1
- ねぎ 3.5
- 水 4.2
- 本醸造酒 0.5
- みりん(本みりん) 0.4

大根汁
- だいこん 40
- にんじん 8
- ねぎ 8
- 豚肩・脂付(大型) 12
- 干ししいたけ(乾) 1
- しょうゆ(うすくち) 4
- 塩(食塩) 0.1

18日　つづき

フレーク節 3

ぶどうグミ
- 果汁グミ(ぶどう) 1袋

23日　つづき

- みりん(本みりん) 1

柿
- 柿(甘柿) 1袋

19日(木)
麦ごはん
- 米・精白米 70
- おおむぎ・米粒麦 7

鮭のもみじ焼き
- しろさけ・生 1切
- 塩(食塩) 0.24
- 本醸造酒 1
- ノンエッグマヨネーズ 10
- にんじん 6
- アルミカップ・特中判 1枚

切干大根のごま和え
- 切り干し大根 2.5
- もやし(緑豆) 8
- こまつな 14
- ごま(いりごま) 1
- ごま(すりごま) 1
- しょうゆ(こいくち) 2
- みりん(本みりん) 0.5

豚汁
- たまねぎ 20
- だいこん 15
- 里芋 10
- 干ししいたけ(乾) 1
- 豚もも・脂付(大型) 15
- カットわかめ 0.3
- ねぎ 8
- 煮干し 2.5
- 豆みそ 7.7

生パイン
- パインアップル 1袋

20日(金)
麦ごはん
- 米・精白米 70
- おおむぎ・米粒麦 7

鯖の味噌煮
- まさば・生 1切
- 豆みそ 3.2
- しょうが 1.6
- 本醸造酒 0.8
- しょうゆ(こいくち) 0.8
- 砂糖・中ざら 1.7
- 水 6
- みりん(本みりん) 1.2
- 豆みそ 3.2
- 三温糖 3.6
- しょうゆ(こいくち) 0.8
- しょうが 1.6
- 水 4

ごぼうのごま和え
- ごぼう 20
- きゅうり 10
- にんじん 8
- ごま(いりごま) 1
- ごま(すりごま) 1
- しょうゆ(こいくち) 2
- みりん(本みりん) 0.5

かき玉汁
- 鶏卵(冷凍液卵) 15
- にんじん 8
- たまねぎ 23
- えのきたけ 10
- ねぎ 8
- 糸かまぼこほぐし 5
- フレーク節 3
- しょうゆ(うすくち) 4
- 塩(食塩) 0.1
- かたくり粉 0.6

さつまいもチップス
- さつまいもチップス 1こ

23日(月)
川辺の新米ごはん
- 米・精白米 70
- おおむぎ・米粒麦 7

豚肉の生姜焼き
- 豚ロース脂付(大型) 1枚
- しょうが 2
- しょうゆ(こいくち) 2
- みりん(本みりん) 0.65
- しょうゆ(こいくち) 1
- かたくり粉 0.1
- 三温糖 1
- みりん(本みりん) 1
- しょうが 1
- サラダ油(米サラダ油) 0.7

ひじきの煮付け
- ほしひじき 2
- にんじん 5
- 油あげ 1
- 鶏もも皮つき(若鶏) 3
- さつまいも 10
- 大豆油 1
- 和風だしの素 0.3
- こんにゃく(つき) 4
- こんにゃく(赤こんにゃく) 3
- ごま(すりごま) 0.3
- サラダ油(米サラダ油) 0.7
- しょうゆ(こいくち) 1.5
- 砂糖・中ざら 1
- 本醸造酒 0.7
- えだまめ(むき枝豆) 3

けんちん汁
- だいこん 15
- ごぼう 5
- にんじん 8
- 油あげ 3
- 里芋 10
- 豆腐(木綿) 15
- 干ししいたけ(乾) 0.8
- 塩(食塩) 0.13
- しょうゆ(こいくち) 4
- フレーク節 3

24日(火)
米粉食パン
- 米粉パン(給食用) 1こ

いちごジャム
- いちごジャム 1袋

白身魚のパン粉焼き
- メルルーサ 1切
- 塩(食塩) 0.4
- こしょう(白) 0.02
- ワイン(白) 0.7
- レモン・果汁・生 0.4
- にんにく・おろし 0.1
- オリーブ油 3
- パセリ・乾 0.08
- パン粉・乾燥 3
- アルミカップ・特中判 1枚

コーンわかめサラダ
- とうもろこし・ホールカーネル 10
- カットわかめ 0.8
- キャベツ 10
- 青じそドレッシング 6

ポークビーンズ
- 大豆(国産) ゆで 20
- たまねぎ 50
- にんじん 15
- じゃがいも 20
- 豚もも・脂付(大型) 10
- いんげん 3.5
- 塩(食塩) 0.2
- ナチュラルチーズ 4
- ケチャップ 7
- こしょう(白) 0.03
- タイム 0.01
- ローリエ 0.01
- 洋風だしの素 0.9
- ソース(ウスターソース) 4
- 三温糖 0.6
- ワイン(赤) 1.4
- 小麦粉(岐阜県産) 2.5
- 無塩バター 2.5
- サラダ油(米サラダ油) 0.6
- トマトピューレー 7

25日(水)
ソフト麺中華あんかけ
- ソフトスパゲティ式麺 1袋
- 豚もも・脂付(大型) 20
- 本醸造酒 1
- しょうゆ(こいくち) 1
- しょうが・おろし 0.2
- サラダ油(米サラダ油) 1
- はくさい 10
- にんじん 15
- たけのこ・水煮 6
- たまねぎ 35
- 干ししいたけ(乾) 0.8
- 中華風だしの素 1.55
- 三温糖 1.3
- 塩(食塩) 0.25
- こしょう(白) 0.02
- しょうゆ(こいくち) 7.1
- 本醸造酒 0.7
- ごま油 1.3
- かたくり粉 4
- 水 60

大学いも
- さつまいも 52
- 大豆油 2.6
- 三温糖 3.5
- しょうゆ(こいくち) 1
- 水 0.6
- みりん(本みりん) 0.45
- 黒ごま(いりごま) 0.4

中華サラダ
- きゅうり 8
- キャベツ 17
- もやし(緑豆) 20
- 中華ドレッシング 5

味付け小魚
- 味付け小魚 1袋

24日　つづき

- デミグラスソース 2

26日(木)
麦ごはん
- 米・精白米 70
- おおむぎ・米粒麦 7

さんまの塩焼き
- さんま 1切
- 塩(食塩) 0.4

れんこん金平
- はす(れんこん) 24
- にんじん 5
- こんにゃく(つき) 5
- いんげん 4
- サラダ油(米サラダ油) 0.8
- 和風だしの素 0.4
- しょうゆ(こいくち) 2
- 三温糖 1.4
- 本醸造酒 0.4
- ごま(いりごま) 0.4
- ごま(すりごま) 0.4
- 唐辛子(一味) 0.01

ほうれん草入り鶏団子汁
- ほうれん草入り鶏団子 25
- にんじん 10
- だいこん 20
- こんにゃく(板) 8
- ごぼう 8
- 油あげ 2
- 干ししいたけ(乾) 0.8
- ねぎ 6
- フレーク節 3
- みそ(米) 淡色辛みそ 7.8

りんご
- りんご 1袋

27日(金)
岐阜大根菜めし
- 米・精白米 70
- おおむぎ・米粒麦 7
- 菜めし 1.8

鶏の唐揚げ
- 鶏もも皮つき(若鶏) 40
- しょうゆ(こいくち) 2.2
- しょうが 1.8
- 本醸造酒 0.45
- みりん(本みりん) 0.45
- ねぎ 2.7
- にんにく・おろし 0.15
- かたくり粉 12
- 大豆油 1

まめまめサラダ
- キャベツ 15
- きゅうり 10
- えだまめ(むき枝豆) 8
- 大豆(国産) ゆで 6
- ごまドレッシング 6

里芋のみそ汁
- 里芋 20
- 豆腐(木綿) 10
- 油あげ 2
- ねぎ 10
- にんじん 6
- だいこん 10
- カットわかめ 0.3
- 豆みそ 3.9
- みそ(米) 淡色辛みそ 3.8
- 煮干し 2.5

巨峰
- 巨峰 1こ

30日(月)
麦ごはん
- 米・精白米 70
- おおむぎ・米粒麦 7

高野豆腐のカップ焼き
- 凍り豆腐 7
- 牛乳(調理用) 22
- たまねぎ 14
- まぐろ缶詰・油漬・フレーク 19
- ノンエッグマヨネーズ 7
- 塩(食塩) 0.05
- こしょう(白) 0.02
- パン粉・乾燥 2.2
- ナチュラルチーズ(パルメザン) 3
- アルミカップ・特中判 1枚

筑前煮
- 鶏もも皮つき(若鶏) 10
- ごぼう 15
- にんじん 5
- はす(れんこん) 15
- こんにゃく(板) 18
- 干ししいたけ(乾) 0.8
- いんげん 2
- 砂糖・中ざら 1
- しょうゆ(こいくち) 2.1
- みりん(本みりん) 0.6
- 和風だしの素 0.7
- 本醸造酒 1
- サラダ油(米サラダ油) 0.8

かみなり汁
- 豆腐(木綿) 20
- サラダ油(米サラダ油) 0.3
- 油あげ 3
- だいこん 15
- ごぼう 8
- にんじん 6
- ねぎ 8
- みそ(米) 淡色辛みそ 3.6
- 豆みそ 3.9
- フレーク節 3
- 唐辛子(一味) 0.005

30日　つづき

ミニ洋梨ゼリー

31日(火)
麦ごはん
- 米・精白米 70
- おおむぎ・米粒麦 7

ふりかけ
- のりふりかけ(ごまなし) 1こ

ホキのレモン風味
- ホキ 50
- 本醸造酒 1.4
- かたくり粉 8
- 大豆油 3.6
- 三温糖 2.6
- しょうゆ(こいくち) 2.6
- レモン・果汁・生 1.9
- じゃがいもとかぼちゃのサラダ
- じゃがいも 20
- 西洋かぼちゃ 20
- きゅうり 10
- とうもろこし・ホールカーネル 5
- マヨネーズ 8

ワカメ汁
- カットわかめ 1
- 糸かまぼこほぐし 3
- ねぎ 8
- にんじん 8
- えのきたけ 8
- しょうゆ(こいくち) 2.8
- 塩(食塩) 0.18
- こしょう(白) 0.02
- フレーク節 3

オレンジ
- バレンシアオレンジ 1切

加工食品配合表
- 6日　ブルーベリーゼリー
- ブルーベリー果汁　ぶどう糖　水あめ　グラニュー糖　果糖ぶどう糖液糖　難消化性デキストリン　水　ゲル化剤　加工でん粉　酸味料　香料　クエン酸鉄ナトリウム
- 13日　わかさぎフリッター
- わかさぎ　醤油　小麦粉　オキアミ　でん粉　砂糖　米粉　食塩　アオサ　大豆油　ベーキングパウダー　水
- 13日　ヨーグルト
- 生乳　砂糖　脱脂粉乳　クリーム　ゼラチン　香料製剤　乳酸菌カルチャー　調合水
- 16日　焼きプリンタルト
- 【タルト】小麦粉　マーガリン　砂糖　鶏卵　食塩　香料
- 【カスタードクリーム】
- 乳または乳製品を主原料とする食品　加糖卵黄　砂糖　脱脂粉乳　ミルクカルシウム　香辛料　水　キシロース　増粘剤　乳化剤　香料
- 18日　乾燥カリカリ梅
- 塩蔵梅　ぶどう糖　でん粉　昆布エキス　酵母エキス　デキストリン　酸味料　炭酸カルシウム
- 20日　さつまいもチップス
- さつまいも　砂糖　植物油脂

※学校給食における岐阜県の米・米粉・小麦粉・大豆・きのこ類・青果物・豚肉・牛肉・水産物は「学校給食地産地消推進事業」により、県・川辺町・ＪＡグループからの補助を受けています。

加工食品の内容等についてご質問がある方は、給食センターまでご連絡ください。

※牛乳は毎日つきます。　※分量（ｇ）は、小学校３，４年生基準の可食量です。