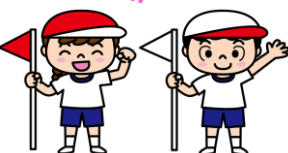


10月給食だより

スポーツには食事がカギ!

運動会や体育祭、部活の試合など、スポーツで実力を発揮するには、日々の練習やトレーニングとともに、いろいろな食品をバランスよく食べて栄養をしっかりとること、早寝・早起きを心掛けて睡眠を十分にとることが大切です。

がつだい げつようび
10月第2月曜日は
「スポーツの日」



試合・競技当日の食事は?

朝ごはんを必ず食べましょう

揚げ物や油を多く使った料理は控え、炭水化物を多く含む主食を中心に、消化の良いものがおすすめです。



試合の前後に水分をしっかりととりましょう



～保護者の皆さまへ～

「とき健幸給食」についての資料がQRコードにて見られます。ぜひご覧ください。(前日にはデータをアップします)



偏食をなくそう

〈土岐市学校給食センター〉
TEL 0572-54-6195
FAX 0572-54-6196

10月17日の「とき健幸給食」は?



今月は、**中学生が考えた料理**が登場します。

夏休み前に、中学生の皆さんに「食を通して人を元気にする研究とそれにつわる料理」を募集したところ、20点(3校)の応募がありました。ありがとうございました!

この中から優秀な作品が選ばれ、表彰されました。今月はその作品を紹介します。そして最優秀賞は、考案された料理を「とき健幸給食」で実施します。

最優秀賞

駄知中学校1年 鈴木 汰知さん

研究内容:「日本に根付く味～味噌～」

料理名:「五平餅風きのこ香るハンバーグ」

(※実際の給食ではアレルギー等の関係もあり、料理名を少し変更して実施します)

優秀賞

…紙面の都合上、研究内容のみの紹介とさせていただきます。

濃南中学校2年 土岐 文葉さん 「夏野菜、トマト!」

濃南中学校2年 田中 仁愛さん 「夏にぴったりのオクラ」

駄知中学校2年 後藤 紘誠さん 「豆乳について」

泉中学校1年 長瀬 莉空さん 「梅干しが持つ力は何か?」

泉中学校3年 水野 智浩さん 「大豆製品の秘密に迫る」

*詳しくは、[ロイロノート資料箱](#) → [給食センター](#) → [夏休み一研究](#)



令和7年10月分 学校給食よていこんだて表



毎日1本
付きます。

給食で使用している緑黄色野菜・その他の野菜量を示しています。
1日に350gを摂るとよいと言われています。



日	曜	しゅしよく 主食	しゅさい 主菜	ふくさい 副菜	デザート・その他	野菜の使用量(g)		
		おも からだ 主に体のエネルギーになる	おも からだ つく 主に体を作るもとになる	おも からだ ちょうし ととの 主に体の調子を整える		しょう 小	ちゅう 中	
1	水	むぎ 麦ごはん	ちぐさ たまごや 千草卵焼き	ごもく まめ 五目豆	じゃがいものみそ汁	73	91	
2	木	くり 栗おこわ	さわら 鰯のおろしだれかけ	こまつな 小松菜のおかかあえ	ふのすまし汁	80	100	
3	金	むぎ 麦ごはん	ぶたにく 豚肉のバーベキューソース	きんぴらだいこん	かき玉汁	70	88	
6	月	つきみ 月見うどん	あつあ さといも 厚揚げと里芋のそぼろあんかけ	チンゲン菜のごまあえ	月見ゼリー	73	91	
7	火	わかめごはん	ぶたにく しょうが や 豚肉の生姜焼き	ゆかりあえ	鶏団子汁	88	110	
8	水	むぎ 麦ごはん	しゅうまい	バンサンスー	麻婆豆腐	73	91	
9	木	コッペパン	さかな 魚のフライ	キャベツのサラダ	とうにゅう 豆乳スープ	91	114	
10	金	むぎ 麦ごはん	さば しおや 鯖の塩焼き	やさい いそか 野菜の磯香あえ	とん じる 豚汁	冷凍みかん	80	100
14	火	げんまい 玄米ごはん	ぶたにく 豚肉ときのこのぽん酢あえ	ひじきの煮付け	ゆば い じる 湯葉入りすまし汁	58	73	
15	水	むぎ 麦ごはん	かつおの煮付け	ごしき 五色あえ	さつま汁	73	91	
16	木	しよく 食パン	オムレツ	マカロニサラダ	ハターナツかぼちゃのポタージュ	111	139	
	17 金	むぎ 麦ごはん	ごへい ふう かお 五平だれ風きのこ香るハンバーグ	やさい うめ か 野菜の梅香あえ	ごもく じる 五目汁	ミルクプリン	78	98
20	月	しょうゆラーメン	とり あ 鶏のから揚げ	チンゲン菜の豆板醤あえ	かじゅう ちゅう 果汁グミ(中のみ)	105	131	
21	火	ゆかりごはん	ししゃものもみじあげ	きゅうりの酢の物	きのこと里いものみそ汁	53	66	
22	水	カレーライス	だいず こさかな いそ 大豆と小魚の磯がらめ	やさい 野菜のマリネ		115	144	
23	木	ツナスパゲティ パンピザ	ボイルウインナー	ビーンズサラダ		95	119	
24	金	むぎ 麦ごはん	やさい い や にく 野菜入り焼き肉	きんとき まめ あまに じる 金時豆の甘煮	けんちん汁	83	104	
27	月	めん ソフト麺みそソース	れんこんチップス	かいそう 海藻サラダ		175	219	
	28 火	ざっく 雑穀ごはん	とりにく しおこうじ や 鶏肉の塩麹焼き	こうや とうふ たまご 高野豆腐の卵とじ	だいこん ひよし じる 大根の日吉みそ汁	いもけんぴパリッシュ	90	113
29	水	むぎ 麦ごはん	さんまの塩焼き	キャベツの昆布あえ	とうがんの白みそ汁	108	135	
30	木	いも た こ はん さつま芋とまいたけの炊き込みご飯	あ とうふ 揚げだし豆腐	こまつな 小松菜のおかかあえ	さわに わん 沢煮椀	98	123	
31	金	むぎ 麦ごはん	すぶた 酢豚	はるさめ 春雨サラダ	たま ニラ玉スープ	パンプキンプリン	105	131



「いい歯の日」



「とき健幸給食」の日

※学校給食の米・小麦粉・大豆・県内産物等は、学校給食地産地消推進事業により県・市・JA から一部助成を受けています

※「とき健幸給食」は、**ときげんきっ子給食事業**として土岐市から助成を受けて実施しています。

《2025年10月分 学校給食 献立及び材料表》

土岐市学校給食センター

(単位:グラム)

日	10月1日 水	10月2日 木	10月3日 金	10月6日 月	10月7日 火	10月8日 水	10月9日 木	10月10日 金	10月14日 火	10月15日 水	10月16日 木								
献立 及 び 材 料 (3・4年)	委託麦飯	177	栗おこわ	麦ごはん	月見うどん	わかめごはん	委託麦飯	177	コッパン	91	委託麦飯	177	玄米ごはん	麦ごはん	食パン	91			
	牛乳	206	精白米	55	うどん	70	160	精白米	70	牛乳	206	牛乳	206	精白米	70	牛乳	206		
	干草卵焼き		もち米	22	精麦	8	1	精麦	7	麻婆豆腐	206	魚のフライ	206	精白米	70	精麦	8		
	卵	50	あずき	5	水	75	かつおだし	2	炊き込みわかめ	1.5	冷凍豆腐	90	ホキ	40	さば	50	水	75	
	鶏ももミンチ	15	食塩	0.5	牛乳	206	鶏もも肉	10	水	75	たけのこ	15	食塩	0.05	清酒	1	牛乳	206	
	たけのこ	10	清酒	2	豚肉のバーベキューソース	油揚げ	3	牛乳	206	豚肉ミンチ	25	こしゅう	0.02	食塩	0.2	豚肉ときのこのぼん群あえ	かつおの煮付け	ケチャップ	0.33
	人参	8	くり	15	豚肉もも	55	ちらしかまぼこ	8	豚肉の生姜焼き	にんにく	0.5	小麦粉	5	油	1	豚肉もも	50	かつお	55
	干し椎茸	1	上白糖	1.5	生姜	0.5	干し椎茸	1	豚肉屑	60	生姜	0.5	卵	5	野菜の微音あえ	生姜	0.3	こいくちしょうゆ	3
	水耕ねぎ	5	清酒	1.5	こいくちしょうゆ	1	ごぼう	10	生姜	0.5	根深ねぎ	20	パン粉	10	こまつな	20	清酒	2	
	上白糖	1.5	水	83	清酒	2	穀物酢	1	清酒	1.5	テンメンジャン	4	油	3	キャベツ	30	まいたけ	8	
	うすくちしょうゆ	1.5	ごま塩	1	油	0.5	根深ねぎ	10	こいくちしょうゆ	0.5	トウバンジャン	0.07	濃厚ソース	5	人参	5	油	1	
	和風だしの素	0.2	牛乳	206	清酒	1	こいくちしょうゆ	1	赤みそ	2	キャベツのサラダ	2	キャベツ	30	本みりん	0.5	レモン果汁	1	
	油	0.5	鰯のおろしだれかけ	1	本みりん	1	本みりん	2	生姜	0.8	中双糖	2	キャベツ	30	本みりん	0.5	レモン果汁	1	
	アルミカップ	1	さくら	50	こいくちしょうゆ	1.5	食塩	0.1	こいくちしょうゆ	2	清酒	1	人参	10	三温糖	0.8	こいくちしょうゆ	2.5	
	五目豆	1	食塩	0.1	穀物酢	1	水	170	清酒	1	中華だしの素	1	きゅうり	10	こいくちしょうゆ	1.7	上白糖	1.5	
	大豆	10	清酒	2	上白糖	2	牛乳	26	本みりん	1	でんぶん(じゃが芋)	2	和風ドレッシング	8	ごま油	0.5	穀物酢	1	
	人参	10	油	1	りんごビューレ	8	厚揚げと里芋のそぼろあんかけ	3	三温糖	0.3	水	11	豆乳スープ	10	豚肉屑	20	液体昆布だし	0.2	
	ごぼう	10	大根	15	レモン果汁	1	厚揚げ(1cm角)	40	でんぶん(じゃが芋)	0.2	油	1	あさり	10	豚肉屑	20	水耕ねぎ	5	
	れんこん	10	うすくちしょうゆ	2	一味とうがらし	0.01	さといも	25	水	5	しゅうまい	1	じゃがいも	20	油	1	ひじきの煮付け	2	
	こんにゃく	10	和風だしの素	0.2	きんぴらだいこん	2	揚げ油	5	ゆかりあえ	5	しゅうまい	40	人参	8	こんにゃく	10	ひじき	2.2	
水	4	水	2	ごぼう	20	鶏肉ミンチ	10	キャベツ	25	(幼小2、中3ヶ)	10	キャベツ	25	さといも	20	人参	5		
中双糖	2	こまつなのおかかあえ	2	人参	10	こいくちしょうゆ	2	こまつな	20	ハンサンズー	8	ほうれんそう	8	ごぼう	10	竹輪カット	5		
こいくちしょうゆ	2	こまつな	30	大根	15	三温糖	1.8	人参	8	パター	4	パター	0.5	大根	10	さやいんげん	3		
本みりん	1	キャベツ	20	こいくちしょうゆ	1.9	生姜	0.5	ゆかり粉	0.5	きゅうり	10	油	0.5	根深ねぎ	5	干し椎茸	0.5		
じゃがいものみそ汁		人参	5	三温糖	1.3	でんぶん(じゃが芋)	0.3	鶏団子汁	1	キャベツ	20	洋風だしの素	1	赤みそ	7	油揚げ	3		
じゃがいも	30	こいくちしょうゆ	1.5	本みりん	1	水	7	かつおだし	3	人参	8	豆乳	40	だし煮干し	2	油	1.5		
大根	20	本みりん	1	清酒	1	チンゲン菜のごまあえ	20	ごぼう	15	食塩	0.1	チーズ(とける)	3	水	130	中双糖	1		
油揚げ	3	花かつお	1	白いりごま	0.5	チンゲンサイ	20	大根	10	うすくちしょうゆ	1.8	食塩	0.1	冷凍みかん	45	うすくちしょうゆ	2		
カットわかめ	0.5	ふのすまし汁		白すりごま	0.5	人参		8	ほんしめじ	5	米酢	2	こしゅう	0.02	本みりん	1			
ミックス味噌	2	かつおだし	3	一味とうがらし	0.01	キャベツ	25	ほうれん草入り鶏団子	30	白いりごま	0.8	パサリ(乾燥)	0.02	和風だしの素	0.5	水	135		
だし煮干し	2	玉ふ	2	油	3	白すりごま	1	本みりん	2	上白糖	3	白すりごま	1	こしゅう	1	上新粉	3		
水	145	冷凍豆腐	10	かき玉汁	10	白いりごま	1	うすくちしょうゆ	3	ごま油	0.5			水	4	湯葉入りすまし汁			
		根深ねぎ	10	かつおだし	3	こいくちしょうゆ	1.8	食塩	0.1										
		えのきたけ	10	玉ねぎ	15	三温糖	1.2	水	130										
		うすくちしょうゆ	3	こまつな	10	月見ゼリー	40												
		食塩	0.1	えのきたけ	10														
		本みりん	1	卵	20														
		水	160	うすくちしょうゆ	2.5														
		食塩		食塩	0.1														
		でんぶん(じゃが芋)		でんぶん(じゃが芋)	0.5														
		本みりん		本みりん	2														
		水		水	140														
		巨峰(中学のみ)		巨峰(中学のみ)	20														
	エネルギー	塩分	エネルギー	塩分	エネルギー	塩分	エネルギー	塩分	エネルギー	塩分	エネルギー	塩分	エネルギー	塩分	エネルギー	塩分	エネルギー	塩分	
小	660	2	614	2.1	642	1.5	726	2.1	623	2.5	684	1.8	654	2.3	646	1.7	597	2	
中	851	2.6	736	2.5	778	1.9	908	2.4	752	3.1	898	2.4	825	3.2	816	2.2	722	2.4	

日	10月17日 金	10月20日 月	10月21日 火	10月22日 水	10月23日 木	10月24日 金	10月27日 月	10月28日 火	10月29日 水	10月30日 木	10月31日 金
献 立 及 び 材 料 (3 ・ 4 年)	委託麦飯 177	しょうゆラーメン 177	ゆかりごはん 177	委託麦飯 177	ツナスバゲティ 177	麦ごはん 177	ソフト麺味噌ソース 177	雑穀ごはん 177	委託麦飯 177	さつまいもといけの炊き込みご飯 177	麦ごはん 177
	牛乳 206	中華めん 180	精白米 70	牛乳 206	スパゲッティ 40	精白米 70	ソフトめん 180	精白米 70	牛乳 206	精白米 65	精白米 70
	五平だれ風きのこ香るハンバーグ 15	豚肉肩 15	精麦 7	カレーシチュー 0.5	オリーブ油 0.5	精麦 8	豚肉ミンチ 30	雑穀米 9	さんまの塩焼き 6	精麦 8	精麦 8
	ハンバーグ 60	こまつな 20	ゆかり粉 10	豚肉もも 10	まぐろ油漬け 8	水 75	玉ねぎ 70	水 75	さんま 50	まぐろ油漬け 8	水 75
	油 0.5	しななく 1	水 75	じゃがいも 50	玉ねぎ 10	牛乳 206	根深ねぎ 5	牛乳 206	清酒 1	さつまいも 30	牛乳 206
	ほんしめじ 5	キャベツ 15	牛乳 206	レンズまめ 10	人参 10	野菜入り焼き肉 10	たけのこ 20	鶏肉のもも焼 0.2	まいいたけ 10	酢豚 2	豚もも 30
	干し椎茸 1	にんにく 0.5	人參 25	こまつな 25	こまつな 25	豚肉もも 40	干し椎茸 0.5	鶏肉もも 50	油 1	油 1	鶏もも 30
	ミックス味噌 2	生姜 0.5	手持ちしゃも 24	玉ねぎ 50	洋風だしの素 2	食塩 0.1	油 0.5	こしょう 0.02	大根 1	三温糖 1.5	大豆ミート(ブロック) 5
	本みりん 1	水耕ねぎ 5	(幼1、小中2ケ) 7	チーズ(とける) 3	食塩 0.1	こしょう 0.02	和風だしの素 1	にんにく 0.1	穀物酢 0.75	清酒 2	生姜 0.3
	上白糖 1	こしょう 0.02	小麦粉 7	バター 4	こしょう 0.02	清酒 8	赤みそ 8	塩麹 3.6	こいくちしょうゆ 1.65	こいくちしょうゆ 4	こいくちしょうゆ 0.3
	白すりごま 2	ラーメンスープ(醤油) 7	小麦粉 8	小麦粉 8	牛乳 206	三温糖 1	中双糖 1	食塩 0.05	キャベツの昆布あえ 1	和風だしの素 1	清酒 0.5
	はちみつ 1	水 150	揚げ油 2	カレー粉 0.25	ポイルウインナー 0.25	こいくちしょうゆ 1.8	本みりん 1	本みりん 1	キャベツ 30	水 70	でんぶん(じゃが芋) 0.6
	水 8	鶏ガラスープ 2.5	きゅうりの酢の物 4	ウスターソース 4	ウインナー 40	本みりん 1	清酒 1.5	油 1.5	きゅうり 20	牛乳 206	揚げ油 4
	野菜の梅香あえ 1	油 1	カットわかめ 1	トマトケチャップ 9	(幼1、小2、中3ケ) 3	トマトケチャップ 1.5	でんぶん(じゃが芋) 4	高野豆腐の卵とじ 4	人参 8	揚げだし豆腐 60	人参 10
	こまつな 20	牛乳 206	きゅうり 35	こいくちしょうゆ 1	ビーンズサラダ 1	油 30	水 50	玉ねぎ 25	塩昆布 1.1	揚げだし豆腐 (幼小1、中2ケ) 2	玉ねぎ 20
	キャベツ 25	鶏の唐揚げ 1	上白糖 2.8	洋風だしの素 1	大根 30	キャベツ 6	人参 8	凍り豆腐 5	とうがんの白みそ汁 2	揚げ油 135	青ピーマン 10
	人参 5	鶏肉もも 50	穀物酢 2.8	にんにく 0.6	大豆(水煮) 6	人参 6	れんこん 40	干し椎茸 0.5	だし煮干し 2	大根 10	こいくちしょうゆ 3
	刻み梅 0.2	生姜 1	こいくちしょうゆ 0.5	にんにく 0.6	蒸しひよこ豆 6	なら 5	れんこん 40	干し椎茸 0.5	水 135	こいくちしょうゆ 2.5	穀物酢 2
	こいくちしょうゆ 1.5	こいくちしょうゆ 2	食塩 0.2	生姜 0.5	むきえだまめ 7	金時豆の甘煮 20	揚げ油 3	ざやいんげん 25	とうがん 8	こいくちしょうゆ 10	三温糖 3
	上白糖 1	清酒 2	きのこと里いものみそ汁 10	ローリエ 0.03	ホールコーン 0.02	イタリアンドレッシング 9.5	中双糖 0.1	こしょう 0.02	えのきたけ 1	かつおだし 0.4	トマトケチャップ 2
	花かつお 0.5	でんぶん(じゃが芋) 6	ほんしめじ 10	ナツメグ 0.02	クローブ 0.02	パンピザ 0.2	海藻サラダ 0.1	うすくちしょうゆ 2	冷凍豆腐 15	水 5	でんぶん(じゃが芋) 0.5
	五目汁 1	揚げ油 3	さいとも 30	クミン 0.2	食パン 46	こいくちしょうゆ 0.2	海藻ミックス 0.9	中双糖 10	白みそ 7	こまつなおかかあえ 30	春雨サラダ 5
	かつおだし 3	チンゲン菜の豆板醤あえ 15	油揚げ 30	根深ねぎ 10	カレー粉 0.25	玉ねぎ 20	けんちん汁 3	本みりん 0.5	キャベツ 30	はるさめ 5	きゅうり 20
	ごぼう 15	チンゲンサイ 30	根深ねぎ 7	かしょう 0.02	ベーコン 2	黄ピーマン 2	冷凍豆腐 15	青じそドレッシング 8	大根の日吉みそ汁 2	こいくちしょうゆ 1.5	人参 5
	穀物酢 0.5	もちし 20	赤みそ 2	りんごピューレ 1	油 0.5	こんにやく 10	大根 20	かつおだし 3	だい煮干し 2	本みりん 1	ホールコーン 5
	人参 8	人参 5	だし煮干し 2	チャツネ 15	牛乳 60	トマトケチャップ 2	ごぼう 7	人参 10	根深ねぎ 8	花かつお 1	こいくちしょうゆ 2
えのきたけ 10	トウバンジャン 0.1	水 130	チャツネ 15	牛乳 60	トマトケチャップ 2	ごぼう 7	人参 10	根深ねぎ 8	沢煮碗 2	穀物酢 2	
かまぼこ(糸) 5	こいくちしょうゆ 1.5		水 15	ビザソース 1	大根 20	ごぼう 7	人参 10	だしの煮干し 2	油 1	上白糖 1.8	
根深ねぎ 3	ごま油 0.5		水 60	トマトケチャップ 2	ごぼう 7	人参 10	人参 10	根深ねぎ 8	かつおだし 3	食塩 0.2	
こいくちしょうゆ 3	本みりん 1		大豆と小魚の磯がらめ 10	大豆 10	油 1.5	こいくちしょうゆ 2	本みりん 1.5	清酒 1.5	豚肩肉千切り 10	こしょう 0.01	
本みりん 2	果汁グミ グレープ(中学のみ) 12		油 1	油 1.5	バリッシュ 5	こいくちしょうゆ 1	中双糖 1.5	清酒 1	あおのり 0.2	野菜のマリネ 15	
食塩 0.1			大根 15	大根 15	油 1.5	こいくちしょうゆ 1	中双糖 1.5	清酒 1	あおのり 0.2	野菜のマリネ 15	
水 155			大根 15	大根 15	油 1.5	こいくちしょうゆ 1	中双糖 1.5	清酒 1	あおのり 0.2	野菜のマリネ 15	
ミルクプリン 80			大根 15	大根 15	油 1.5	こいくちしょうゆ 1	中双糖 1.5	清酒 1	あおのり 0.2	野菜のマリネ 15	
			大根 15	大根 15	油 1.5	こいくちしょうゆ 1	中双糖 1.5	清酒 1	あおのり 0.2	野菜のマリネ 15	
			大根 15	大根 15	油 1.5	こいくちしょうゆ 1	中双糖 1.5	清酒 1	あおのり 0.2	野菜のマリネ 15	
			大根 15	大根 15	油 1.5	こいくちしょうゆ 1	中双糖 1.5	清酒 1	あおのり 0.2	野菜のマリネ 15	
			大根 15	大根 15	油 1.5	こいくちしょうゆ 1	中双糖 1.5	清酒 1	あおのり 0.2	野菜のマリネ 15	
			大根 15	大根 15	油 1.5	こいくちしょうゆ 1	中双糖 1.5	清酒 1	あおのり 0.2	野菜のマリネ 15	
			大根 15	大根 15	油 1.5	こいくちしょうゆ 1	中双糖 1.5	清酒 1	あおのり 0.2	野菜のマリネ 15	
			大根 15	大根 15	油 1.5	こいくちしょうゆ 1	中双糖 1.5	清酒 1	あおのり 0.2	野菜のマリネ 15	
			大根 15	大根 15	油 1.5	こいくちしょうゆ 1	中双糖 1.5	清酒 1	あおのり 0.2	野菜のマリネ 15	
			大根 15	大根 15	油 1.5	こいくちしょうゆ 1	中双糖 1.5	清酒 1	あおのり 0.2	野菜のマリネ 15	
			大根 15	大根 15	油 1.5	こいくちしょうゆ 1	中双糖 1.5	清酒 1	あおのり 0.2	野菜のマリネ 15	
			大根 15	大根 15	油 1.5	こいくちしょうゆ 1	中双糖 1.5	清酒 1	あおのり 0.2	野菜のマリネ 15	
			大根 15	大根 15	油 1.5	こいくちしょうゆ 1	中双糖 1.5	清酒 1	あおのり 0.2	野菜のマリネ 15	
			大根 15	大根 15	油 1.5	こいくちしょうゆ 1	中双糖 1.5	清酒 1	あおのり 0.2	野菜のマリネ 15	
			大根 15	大根 15	油 1.5	こいくちしょうゆ 1	中双糖 1.5	清酒 1	あおのり 0.2	野菜のマリネ 15	
			大根 15	大根 15	油 1.5	こいくちしょうゆ 1	中双糖 1.5	清酒 1	あおのり 0.2	野菜のマリネ 15	
			大根 15	大根 15	油 1.5	こいくちしょうゆ 1	中双糖 1.5	清酒 1	あおのり 0.2	野菜のマリネ 15	
			大根 15	大根 15	油 1.5	こいくちしょうゆ 1	中双糖 1.5	清酒 1	あおのり 0.2	野菜のマリネ 15	
			大根 15	大根 15	油 1.5	こいくちしょうゆ 1	中双糖 1.5	清酒 1	あおのり 0.2	野菜のマリネ 15	
			大根 15	大根 15	油 1.5	こいくちしょうゆ 1	中双糖 1.5	清酒 1	あおのり 0.2	野菜のマリネ 15	
			大根 15	大根 15	油 1.5	こいくちしょうゆ 1	中双糖 1.5	清酒 1	あおのり 0.2	野菜のマリネ 15	
			大根 15	大根 15	油 1.5	こいくちしょうゆ 1	中双糖 1.5	清酒 1	あおのり 0.2	野菜のマリネ 15	
			大根 15	大根 15	油 1.5	こいくちしょうゆ 1	中双糖 1.5	清酒 1	あおのり 0.2	野菜のマリネ 15	
			大根 15	大根 15	油 1.5	こいくちしょうゆ 1	中双糖 1.5	清酒 1	あおのり 0.2	野菜のマリネ 15	
			大根 15	大根 15	油 1.5	こいくちしょうゆ 1	中双糖 1.5	清酒 1	あおのり 0.2	野菜のマリネ 15	
			大根 15	大根 15	油 1.5	こいくちしょうゆ 1	中双糖 1.5	清酒 1	あおのり 0.2	野菜のマリネ 15	
			大根 15	大根 15	油 1.5	こいくちしょうゆ 1	中双糖 1.5	清酒 1	あおのり 0.2	野菜のマリネ 15	
			大根 15	大根 15	油 1.5	こいくちしょうゆ 1	中双糖 1.5	清酒 1	あおのり 0.2	野菜のマリネ 15	
			大根 15	大根 15	油 1.5	こいくちしょうゆ 1	中双糖 1.5	清酒 1	あおのり 0.2	野菜のマリネ 15	
			大根 15	大根 15	油 1.5	こいくちしょうゆ 1	中双糖 1.5	清酒 1	あおのり 0.2	野菜のマリネ 15	
			大根 15	大根 15	油 1.5	こいくちしょうゆ 1	中双糖 1.5	清酒 1	あおのり 0.2	野菜のマリネ 15	
			大根 15	大根 15	油 1.5	こいくちしょうゆ 1	中双糖 1.5	清酒 1	あおのり 0.2	野菜のマリネ 15	
			大根 15	大根 15	油 1.5	こいくちしょうゆ 1	中双糖 1.5	清酒 1	あおのり 0.2	野菜のマリネ 15	
			大根 15	大根 15	油 1.5	こいくちしょうゆ 1	中双糖 1.5	清酒 1	あおのり 0.2	野菜のマリネ 15	
			大根 15	大根 15	油 1.5	こいくちしょうゆ 1	中双糖 1.5	清酒 1	あおのり 0.2	野菜のマリネ 15	
			大根 15	大根 15	油 1.5	こいくちしょうゆ 1	中双糖 1.5	清酒 1	あおのり 0.2	野菜のマリネ 15	
			大根 15	大根 15	油 1.5	こいくちしょうゆ 1	中双糖 1.5	清酒 1	あおのり 0.2	野菜のマリネ 15	
			大根 15	大根 15	油 1.5	こいくちしょうゆ 1	中双糖 1.5	清酒 1	あおのり 0.2	野菜のマリネ 15	
			大根 15								

* エネルギーの単位はKcalです。

* 塩分の単位はgです。

* 食材の分量は、3,4年の分量になっています。

* 入荷都合等により、献立もしくは材料、産地を変更する場合がありますので、ご了承下さい。

* 給食で使用する食材については、給食センターのホームページに掲載しています。

(不明な点については、給食センターに問い合わせして下さい。)

[学校給食加工品の原材料の明細について]

アドレス <http://www.city.toki.lg.jp> (土岐市) → 「どきっこ子育て応援サイト」 → 「目的から探す」 → 「教育・学校」 → 「学校教育」 → 「学校給食」 → 「給食だより<<最新月号>>」をクリックしてください。