R6年　6月給食材料表

◎太字の食品は月の加工食品配合表で配合・アレルゲンをご確認ください。　〈分量(g)は小学校の量です〉

3日(月)		4日(火)		5日(水)		6日(木)		7日(金)		10日(月)		11日(火)		12日(水)		13日(木)		14日(金)		17日(月)	
白飯		黒コッペパン		麦ご飯		白飯		白飯		白飯		ナン		麦ご飯		中華麺		白飯		白飯	
精白米	80	黒コッペパン	1こ	精白米	72	精白米	80	精白米	80	精白米	80	**◎ナン**	1こ	精白米	72	中華めん	1袋	精白米	80	精白米	80
牛乳		牛乳		おおむぎ・米粒麦	8	牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		おおむぎ・米粒麦	8	豚骨ラーメンの汁		牛乳		牛乳	
牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本	ハヤシシチュー		牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本	牛乳		豚もも肉	18	牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本
キャベツのみそ汁		レタススープ		豚もも肉	20	白みそ汁		わかめスープ		新玉ねぎのみそ汁		キーマカレー		牛乳(飲用)	1本	はくさい	20	もずく汁		富加みそのみそ汁	
キャベツ	20	ハムカット	10	たまねぎ	55	だいこん	25	糸かまぼこ	5	たまねぎ	30	豚ひき肉	30	鶏団子汁		緑豆もやし	20	だいこん	25	じゃがいも	20
たまねぎ	15	レタス	25	にんじん	20	たまねぎ	20	たまねぎ	30	はくさい	15	鶏レバー	2	**◎鶏団子**	25	ホールコーン	10	えのきばら	5	たまねぎ	20
冷凍厚揚げ	25	たまねぎ	30	じゃがいも皮むき	35	えのきばら	5	ホールコーン	10	木綿豆腐	15	たまねぎ	65	だいこん	25	ねぎ　刻み	5	冷凍豆腐	23	えのきばら	3
えのきばら	5	ホールコーン	8	マッシュルーム	10	木綿豆腐	20	カットわかめ	0.5	油あげカット	4	にんじん	20	ささがきごぼう	10	おろしにんにく	0.3	かまぼこ	8	木綿豆腐	20
ねぎ　刻み	5	コンソメ	1.5	米ぬか油	0.3	油あげカット	3	ねぎ　刻み	5	カットわかめ	0.3	トマト水煮ダイス	30	豚汁用こんにゃく	8	おろし生姜	0.5	**◎もずく**	10	油あげカット	3
だし用煮干し	2	薄口しょうゆ	0.5	おろしにんにく	0.5	ねぎ　刻み	5	中華だしの素	1	ねぎ　刻み	5	米ぬか油	0.2	油あげカット	3	米ぬか油	0.2	ねぎ　刻み	5	カットわかめ	0.2
合わせみそ	7	天塩	0.2	赤ワイン	1	だし用煮干し	2	鶏ガラスープ	10	だし用煮干し	2	クミン	0.02	ねぎ　刻み	5	中華だしの素	1	だし用フレーク節	2.5	ねぎ　刻み	3
カツオとポテトの梅がらめ		ささみフライ		洋風だしの素	1	白みそ	7	天塩	0.1	合わせみそ	7	ターメリック	0.25	だし用煮干し	3	豚骨ラーメンの素	6	薄口しょうゆ	3.2	富加米みそ	7.5
カツオ角切り	30	鶏ささ身	1本	トマト水煮ダイス	8	豚肉の塩こうじ焼き		薄口しょうゆ	2.5	鶏肉の照り焼き		おろし生姜	0.3	合わせみそ	7	濃口しょうゆ	2	天塩	0.2	だし用煮干し	3
酒	1	酒	1.3	トマトケチャップ	5	豚肩ロース肉	1枚	白こしょう	0.01	鶏もも肉皮つき	1切	おろしにんにく	0.3	イワシの甘だれがけ		酒	1	焼き肉		サバの照り焼き	
かたくり粉	3	天塩	0.1	ウスターソース	2	酒	1	シシャモのから揚げ		おろし生姜	1	カレー粉	0.45	イワシ	1枚	本みりん	0.5	豚もも肉	30	サバ	1切
米粉	3	白こしょう	0.01	ハヤシルウ	7	かたくり粉	5	シシャモ	2尾	酒	1.5	チャツネ	3	おろし生姜	0.5	天塩	0.1	豚肩ロース肉	20	おろし生姜	0.8
じゃがいもカット	20	小麦粉	4	デミグラスソース	15	塩こうじ	3	酒	1	かたくり粉	5	ウスターソース	3	酒	1	白こしょう	0.01	おろしにんにく	0.3	酒	1.5
大豆油	4.5	水	8	白こしょう	0.03	濃口しょうゆ	0.6	おろし生姜	0.6	濃口しょうゆ	2.5	トマトケチャップ	5	かたくり粉	4	白生姜刻み	0.6	酒	2	濃口しょうゆ	2.5
濃口しょうゆ	2.4	パン粉	5	天塩	0.25	レモン果汁	0.8	かたくり粉	3	三温糖	1.5	天塩	0.4	米粉	2	牛乳		たまねぎ	35	三温糖	1.5
三温糖	2	大豆油	4	牛乳		本みりん	1	米粉	2	本みりん	1	**◎ガラムマサラ**	0.01	大豆油	3.5	牛乳(飲用)	1本	三温糖	1	本みりん	1
本みりん	1.3	卓上ソース	2	牛乳(飲用)	1本	三温糖	1	大豆油	2.5	酒	1	コンソメ	1	酒	1	揚げ春巻き		濃口しょうゆ	0.8	酒	1
◎ねり梅	2	ごぼうサラダ		チョコタフィ		かたくり粉	0.2	ビビンバの具		かたくり粉	0.3	米粉	2.5	濃口しょうゆ	3	春巻き	1こ	本みりん	2	かたくり粉	0.3
水	3	千切りごぼう	28	炒り大豆	15	水	4	豚もも肉	25	水	4	キビナゴの磯から揚げ		本みりん	2	大豆油	3.5	こち醤	0.5	水	4
小松菜のゆかりあえ		きゅうり	12	三温糖	6.2	かおりたくあん和え		緑豆もやし	10	きんぴらごぼう		キビナゴ	35	三温糖	2	チンゲン菜のサラダ		赤みそ	2.5	切り干し大根の煮物	
こまつな	12	にんじん	8	純ココア	1.4	キャベツ	27	**◎ぜんまい水煮**	5	千切りごぼう	32	おろし生姜	0.8	酒	1.5	チンゲンサイ	15	かたくり粉	0.15	切干大根	6
緑豆もやし	30	ごまドレッシング	7	水	1.4	冷凍ほうれんそう	10	ほうれんそう	12	にんじん	12	酒	1.5	濃口しょうゆ	1.2	だいこん	30	米ぬか油	0.5	にんじん	10
にんじん	8			大根サラダ		にんじん	8	たけのこ千切り	5	つきこんにゃく	4	濃口しょうゆ	1.2	あおさ粉	0.1	きゅうり	10	まめまめサラダ		竹輪スライス	8
ゆかり粉	0.7			だいこん	35	千切りたくあん	8	にんじん	12	赤つきこんにゃく	4	かたくり粉	4	かたくり粉	0.3	おかかあえ		キャベツ	25	赤つきこんにゃく	5
青りんごグミ				きゅうり	10	かおり粉	0.3	炒り卵	10	冷凍さやいんげん	8	米粉	2	水	5.5	きゅうり	10	にんじん	8	冷凍さやいんげん	5
青りんごグミ	1こ			ホールコーン	8	オレンジ		酒	1.5	米ぬか油	0.5	大豆油	4	おかかあえ		棒々鶏ドレッシング	7	むき枝豆	10	米ぬか油	0.2
				むき枝豆	5	オレンジ	1こ	おろしにんにく	0.8	本みりん	1.5	海藻サラダ		きゅうり	10	はちみつレモンゼリー		大豆水煮	10	三温糖	1.8
				和風ドレッシング	6			白こしょう	0.02	三温糖	2	海藻ミックス	0.5	緑豆もやし	35	蜂蜜レモンゼリー	1こ	ソイドレッシング	8	薄口しょうゆ	1.8
								白ごま	1.2	和風だしの素	0.5	だいこん	30	にんじん	8			生パイン		和風だしの素	0.5
								濃口しょうゆ	4.2	濃口しょうゆ	2.3	きゅうり	10	糸かつお	0.7			生パイン	1こ	酒	1
								米酢	1.6			ホールコーン	8	卓上しょうゆ	2					本みりん	0.8
								三温糖	2.2			和風ドレッシング	6								
								ごま油	0.3			ももゼリー									
												◎ももゼリー	1こ								
カミカミ献立		カミカミ献立		カミカミ献立		カミカミ献立		カミカミ献立		ふるさとを味わう日										残量調査週間	

18日(火)		19日(水)		20日(木)		21日(金)		24日(月)		25日(火)		26日(水)		27日(木)		28日(金)					
米粉入りコッペパン		麦ご飯		白飯		白飯		ゆかりご飯		食パン		麦ご飯		ソフト麺		白飯					
米粉入りコッペパン	1こ	精白米	72	精白米	80	精白米	80	精白米	80	食パン	1こ	精白米	72	ソフト麺	1こ	精白米	80				
牛乳		おおむぎ・米粒麦	8	牛乳		牛乳		ゆかり粉	2	いちごジャム		おおむぎ・米粒麦	8	ツナトマトソース		牛乳					
牛乳(飲用)	1本	牛乳		牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本	牛乳		いちごジャム	1こ	牛乳		マグロオイル漬け	20	牛乳(飲用)	1本				
宿儺かぼちゃのポタージュ		牛乳(飲用)	1本	中華スープ		五目野菜汁		牛乳(飲用)	1本	牛乳		牛乳(飲用)	1本	たまねぎ	50	ワンタンスープ					
かぼちゃカット	20	親子丼の具		ハムカット	5	はくさい	15	湯葉のすまし汁		牛乳(飲用)	1本	冬瓜の白みそ汁		にんじん	15	糸かまぼこ	5				
たまねぎ	45	鶏もも肉皮つき	30	はくさい	20	だいこん	15	だいこん	30	キャベツとウインナーのスープ		とうがん	30	マッシュルーム	10	たまねぎ	25				
調理用牛乳	35	干し椎茸	1	たまねぎ	30	ささがきごぼう	8	しめじバラ	8	ウインナーカット	20	油あげカット	3	おろしにんにく	0.2	はくさい	20				
◎宿儺かぼちゃペースト	15	たまねぎ	45	干し椎茸	0.5	木綿豆腐	15	湯葉	4	おろしにんにく	0.1	たまねぎ	20	おろし生姜	0.3	**◎ワンタン**	4				
裏ごしかぼちゃ	15	かまぼこ	10	ホールコーン	5	かまぼこ	8	かまぼこ	8	たまねぎ	30	えのきばら	5	米ぬか油	0.2	ねぎ　刻み	3				
コンソメ	1.5	ねぎ　刻み	5	ねぎ　刻み	5	ねぎ　刻み	5	ねぎ　刻み	5	にんじん	10	カットわかめ	0.2	トマトケチャップ	18	薄口しょうゆ	2				
白こしょう	0.02	殺菌液卵	35	中華だしの素	1	だし用フレーク節	2.5	だし用フレーク節	2.5	キャベツ	30	ねぎ　刻み	5	トマト水煮ダイス	15	白こしょう	0.02				
天塩	0.25	高野豆腐	4	鶏ガラスープ	10	薄口しょうゆ	3.2	薄口しょうゆ	3.2	コンソメ	1.5	だし用煮干し	2	ウスターソース	3	天塩	0.2				
ロリエ	0.01	米ぬか油	0.4	薄口しょうゆ	2.5	天塩	0.15	天塩	0.15	天塩	0.1	白みそ	7	天塩	0.1	中華だしの素	1				
生クリーム	3	酒	1	天塩	0.15	豚肉のねぎソース		鶏肉のからあげ		薄口しょうゆ	0.5	ハンバーグ和風おろしソース		精製塩	0.1	鶏ガラスープ	10				
米粉	3	三温糖	2	白こしょう	0.01	豚もも肉	45	鶏もも肉皮つき	2切	白こしょう	0.02	ハンバーグ	1こ	白こしょう	0.02	スズキの甘酢あんかけ					
米ぬか油	0.3	薄口しょうゆ	4.5	厚揚げのマーボーソース		酒	1	濃口しょうゆ	2.3	米ぬか油	0.2	米ぬか油	0.1	洋風だしの素	1	スズキ	1切				
鶏肉のマーマレードソース		天塩	0.05	生揚げ	1こ	おろし生姜	1	おろし生姜	1.8	サケの彩り焼き		濃口しょうゆ	2.5	三温糖	0.3	白こしょう	0.02				
鶏もも肉皮つき	1切	和風だしの素	0.7	豚ひき肉	12	濃口しょうゆ	0.5	おろしにんにく	0.3	サケ	1切	三温糖	1.5	赤ワイン	1.5	酒	1.5				
白こしょう	0.02	ニジマスの米粉揚げ		おろし生姜	0.2	かたくり粉	6	酒	1.5	天塩	0.1	おろし生姜	0.1	濃口しょうゆ	1.2	かたくり粉	5				
白ワイン	1	ニジマス	1枚	おろしにんにく	0.1	大豆油	3	かたくり粉	9	白こしょう	0.02	大根おろし	7	米粉	2.5	米粉	3				
おろしにんにく	0.2	酒	1.5	酒	1.2	冷凍刻みねぎ	5	大豆油	3.5	酒	1	かたくり粉	0.3	牛乳		大豆油	5				
かたくり粉	5	おろし生姜	0.6	冷凍刻みねぎ	3	濃口しょうゆ	2.5	ほうれん草のごま和え		卵なしマヨネーズ	10	水	4	牛乳(飲用)	1本	トマトケチャップ	4				
マーマレード	5	濃口しょうゆ	2	赤みそ	1.5	本みりん	1.5	ほうれんそう	12	にんじんペースト	6	かぼちゃサラダ		ひじきポテト		三温糖	2				
白ワイン	0.5	米粉	4	中華だしの素	1	三温糖	1.8	緑豆もやし	30	薄口しょうゆ	0.2	かぼちゃカット	35	じゃがいもカット	60	濃口しょうゆ	2.5				
本みりん	1	大豆油	4	三温糖	2.5	米酢	2	にんじん	8	紙カップ	1枚	きゅうり	10	大豆油	3	米酢	0.8				
薄口しょうゆ	2	つぼ漬け和え		濃口しょうゆ	2.5	水	1	ごま和えの素	3.8	あじさいゼリー		にんじん	8	**◎バター**	0.6	かたくり粉	0.2				
三温糖	0.5	キャベツ	30	本みりん	1.2	大豆の磯煮		すいか		ダイスレモンゼリー	35	精製塩	0.1	ひじきドライパック	5	水	4				
かたくり粉	0.2	こまつな	10	豆板醤	0.1	大豆水煮	15	すいか	1こ	**◎ダイスぶどうゼリー**	15	マヨネーズ	8	濃口しょうゆ	1.2	切り干し大根のチェプチェ					
水	2	にんじん	5	オイスターソース	0.5	米ひじき	2.5			**◎ダイスサイダーゼリー**	30			本みりん	2	切干大根	6				
人参サラダ		つぼ漬け	8	かたくり粉	0.4	にんじん	8							水	0.6	豚もも肉	12				
にんじん	25			水	6	竹輪スライス	8							あおさ粉	0.1	おろしにんにく	0.3				
緑豆もやし	15			春雨サラダ		つきこんにゃく	5							グリーンサラダ		おろし生姜	0.3				
きゅうり	10			春雨カット	4	赤つきこんにゃく	5							キャベツ	20	にんじん	10				
イタリアンドレッシング	5			キャベツ	25	米ぬか油	0.3							こまつな	12	赤つきこんにゃく	4				
				きゅうり	10	三温糖	1.5							きゅうり	10	しめじバラ	7				
				にんじん	8	濃口しょうゆ	2							むき枝豆	8	米ぬか油	0.3				
				棒々鶏ドレッシング	7	和風だしの素	0.5							イタリアンドレッシング	6	三温糖	1.3				
				ヨーグルト		本みりん	1.5									濃口しょうゆ	2.4				
				◎ヨーグルト	1こ	冷凍南濃みかん										中華だしの素	1				
						冷凍南濃みかん	1こ									酒	1				
																味付小魚					
																味付小魚	1こ				
										あじさい献立				図書献立「トマトの森では…」		歯の日					

・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。