R6年　7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〉

1日(月)		2日(火)		3日(水)		4日(木)		5日(金)		8日(月)		9日(火) A		9日(火) B		10日(水)		11日(木)		12日(金)	
白飯		食パン		麦ご飯		白飯		なめし		白飯		(A)黒コッペパン		(B)救給カレー		麦ご飯		冷やし中華めん		白飯	
精白米	80	食パン	1こ	精白米	72	精白米	80	精白米	80	精白米	80	黒コッペパン	1こ	救給カレー	1こ	精白米	72	冷し中華めん	1袋	精白米	80
牛乳		チョコクリーム		おおむぎ・米粒麦	8	牛乳		乾燥大根菜	2	牛乳		牛乳		牛乳		おおむぎ・米粒麦	8	牛乳		牛乳	
牛乳(飲用)	1本	チョコクリーム	1こ	牛乳		牛乳(飲用)	1本	牛乳		牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本	牛乳		牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本
豆腐汁		牛乳		牛乳(飲用)	1本	鶏団子汁		牛乳(飲用)	1本	もずく汁		キャベツスープ		キャベツスープ		牛乳(飲用)	1本	ツナとじゃがいもの中華煮		厚揚げのみそ汁	
木綿豆腐	25	牛乳(飲用)	1本	わかめスープ		**◎鶏団子**	25	七夕汁		だいこん	25	ウインナーカット	12	ウインナーカット	12	大根汁		じゃがいもカット	40	たまねぎ	20
かまぼこ	8	ズッキーニのトマトスープ		糸かまぼこ	5	だいこん	25	干し椎茸	0.2	えのきばら	5	キャベツ	25	キャベツ	25	だいこん	25	にんじん	10	だいこん	15
たまねぎ	20	ウインナーカット	20	たまねぎ	30	ささがきごぼう	8	たまねぎ	20	冷凍豆腐	20	たまねぎ	20	たまねぎ	20	たまねぎ	15	たまねぎ	30	冷凍厚揚げ	20
えのきばら	5	おろしにんにく	0.1	ホールコーン	10	油あげカット	5	木綿豆腐	15	かまぼこ	8	にんじん	10	にんじん	10	かまぼこ	7	マグロオイル漬け	10	カットわかめ	0.3
カットわかめ	0.3	たまねぎ	20	カットわかめ	0.5	ねぎ　刻み	5	**◎そうめん**	4	木綿豆腐	20	ホールコーン	8	ホールコーン	8	木綿豆腐	20	むき枝豆	5	ねぎ　刻み	5
ねぎ　刻み	5	ズッキーニ	15	ねぎ　刻み	5	干し椎茸	0.3	**◎星型かまぼこ**	10	ねぎ　刻み	5	コンソメ	1.2	コンソメ	1.2	ねぎ　刻み	5	中華だしの素	1	だし用煮干し	2
だし用フレーク節	2.5	にんじん	12	中華だしの素	1	合わせみそ	7.5	にんじん	8	だし用フレーク節	2.5	薄口しょうゆ	0.5	薄口しょうゆ	0.5	だし用フレーク節	2.5	酒	1.2	合わせみそ	7.5
薄口しょうゆ	3.2	キャベツ	20	鶏ガラスープ	10	だし用煮干し	3	ねぎ　刻み	3	薄口しょうゆ	3.2	天塩	0.2	天塩	0.2	薄口しょうゆ	2.6	三温糖	1	鶏肉の梅ジャムソース	
天塩	0.15	トマト水煮ダイス	20	天塩	0.15	白身魚のレモン風味		薄口しょうゆ	4	天塩	0.2	サケのパン粉焼き		サケのパン粉焼き		濃口しょうゆ	1	濃口しょうゆ	2.8	鶏もも肉皮つき	1切
なすフライ肉みそかけ		トマトケチャップ	3	薄口しょうゆ	2.5	スケソウダラ角切り	45	だし用フレーク節	2.5	豚肉のかりんあげ		サケ	1切	サケ	1切	天塩	0.15	本みりん	1	おろしにんにく	0.2
なすスライス	1こ	コンソメ	1.5	白こしょう	0.01	濃口しょうゆ	0.1	天塩	0.1	豚もも肉	48	天塩	0.2	天塩	0.2	アユの米粉揚げ		米ぬか油	0.5	天塩	0.1
小麦粉	1.5	天塩	0.15	豚キムチ		酒	1.5	サワラの甘だれかけ		酒	1	白こしょう	0.02	白こしょう	0.02	アユ開き	1尾	あげぎょうざ		酒	1
小麦粉	6.6	濃口しょうゆ	0.25	豚もも肉	30	かたくり粉	5	サワラ	1切	濃口しょうゆ	1	白ワイン	1	白ワイン	1	おろし生姜	0.6	冷凍餃子	2こ	かたくり粉	5
パン粉	6	白こしょう	0.02	豚肩ロース肉	15	米粉	3	おろし生姜	0.8	おろし生姜	1.2	レモン果汁	0.3	レモン果汁	0.3	天塩	0.12	大豆油	3	**◎梅ジャム**	4
大豆油	5	米ぬか油	0.2	酒	2	大豆油	4	酒	1.6	かたくり粉	9.5	おろしにんにく	0.2	おろしにんにく	0.2	酒	1	冷やし中華の具		**◎ねり梅**	1
豚ひき肉	12	鶏肉のマーマレードソース		キャベツ	30	三温糖	2	濃口しょうゆ	3	大豆油	5	オリーブオイル	3	オリーブオイル	3	米粉	5	キャベツ	30	薄口しょうゆ	1.5
冷凍刻みねぎ	3	鶏もも肉皮つき	1切	白菜キムチ	17	薄口しょうゆ	2	おろし生姜	0.4	カット大豆	3	乾燥パセリ	0.08	乾燥パセリ	0.08	大豆油	4	きゅうり	10	本みりん	1
赤みそ	5.3	白こしょう	0.02	濃口しょうゆ	1	レモン果汁	1.8	三温糖	2.5	三温糖	2.5	パン粉	3	パン粉	3	友禅ご飯の具		緑豆もやし	30	三温糖	0.5
三温糖	4.8	白ワイン	1	三温糖	1	酒	1	本みりん	2.3	濃口しょうゆ	3	紙カップ	1枚	紙カップ	1枚	鶏ひき肉	20	ホールコーン	5	酒	1
酒	2	おろしにんにく	0.2	オイスターソース	1	水	2.5	かたくり粉	0.3	本みりん	2.8	かぼちゃとポテトのサラダ		かぼちゃとポテトのサラダ		三温糖	2.5	**◎冷やし中華のたれ**	1こ	水	1.5
本みりん	2	かたくり粉	5	中華だしの素	1	切り干し大根の煮物		水	5	水	2.5	かぼちゃカット	30	かぼちゃカット	30	酒	1.2	みかんゼリー		かたくり粉	0.2
米ぬか油	0.3	マーマレード	5	米ぬか油	0.4	切干大根	6	ごまじょうゆあえ		つぼ漬け和え		じゃがいも皮むき	20	じゃがいも皮むき	20	薄口しょうゆ	3.3	**◎みかんゼリー**	1こ	きんぴらごぼう	
かたくり粉	0.2	白ワイン	0.5	かたくり粉	0.3	にんじん	10	キャベツ	35	キャベツ	25	きゅうり	8	きゅうり	8	おろし生姜	0.5			千切りごぼう	32
水	6	本みりん	1	人参サラダ		竹輪スライス	8	きゅうり	10	こまつな	12	サウザンドレッシング	7	サウザンドレッシング	7	米ぬか油	0.2			にんじん	12
ゆかりあえ		薄口しょうゆ	2	にんじん	25	赤つきこんにゃく	5	ホールコーン	5	にんじん	8					にんじん	28			つきこんにゃく	4
キャベツ	32	三温糖	0.5	緑豆もやし	13	冷凍さやいんげん	5	濃口しょうゆ	2.3	つぼ漬け	8					炒り卵	20			赤つきこんにゃく	4
きゅうり	10	かたくり粉	0.2	こまつな	12	米ぬか油	0.3	三温糖	1.2							みつば	7			冷凍さやいんげん	8
にんじん	8	水	2	玉ねぎドレッシング	7	三温糖	1.8	白ごま	1							角刻みのり	0.2			米ぬか油	0.5
ゆかり粉	0.7	大根サラダ		冷凍みかん		薄口しょうゆ	1.8	白すりごま	1							冷凍パイン				本みりん	1.5
		だいこん	35	冷凍みかん	1こ	和風だしの素	0.5	たなばたゼリー								冷凍パイン	1こ			三温糖	2
		ホールコーン	8			酒	1	**◎たなばたゼリー**	1こ											和風だしの素	0.5
		むき枝豆	7			本みりん	0.8													濃口しょうゆ	2.3
		イタリアンドレッシング	7																		
								七夕にちなんだ献立		歯の日		太田小 蜂屋小 山手小 西中 東中		加茂野小 下米田小 富加小 古井小 (のぞみ教室) 山之上小 伊深小 三和小 双葉中							

16日(火)		17日(水)		18日(木)		19日(金)			8月29日(木)		8月30日(金)					
白飯		麦ご飯		うどん		コーンピラフ			白飯		白飯					
精白米	80	精白米	72	うどん	1袋	精白米	72		精白米	80	精白米	80				
牛乳		おおむぎ・米粒麦	8	牛乳		ホールコーン	20		牛乳		牛乳					
牛乳(飲用)	1本	牛乳		牛乳(飲用)	1本	コンソメ	1.8		牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本				
オクラのすまし汁		牛乳(飲用)	1本	きつねうどんの汁		天塩	0.3		白みそ汁		夏野菜カレーシチュー					
オクラ	6	夏野菜カレーシチュー		鶏もも肉皮なし	18	白こしょう	0.02		たまねぎ	20	豚もも肉	15				
たまねぎ	25	豚もも肉	20	酒	0.5	牛乳			だいこん	20	赤ワイン	1.5				
えのきばら	5	赤ワイン	1.5	たまねぎ	25	牛乳(飲用)	1本		木綿豆腐	15	おろし生姜	0.3				
かまぼこ	7	おろし生姜	0.3	油あげカット	8	アルファベットスープ			油あげカット	3	おろしにんにく	0.3				
木綿豆腐	15	おろしにんにく	0.3	干し椎茸	0.3	アルファベットマカロニ	4		カットわかめ	0.2	米ぬか油	0.5				
だし用フレーク節	2.5	米ぬか油	0.5	かまぼこ	5	**◎ささみ水煮**	15		ねぎ　刻み	3	にんじん	15				
薄口しょうゆ	3.2	にんじん	15	ねぎ　刻み	5	たまねぎ	25		だし用煮干し	3	たまねぎ	45				
天塩	0.15	たまねぎ	45	濃口しょうゆ	2.5	じゃがいも皮むき	15		白みそ	7	かぼちゃカット	25				
豚肉のしょうが炒め		かぼちゃカット	25	薄口しょうゆ	3	にんじん	10		鶏肉のあげがらめ		なす	10				
豚肩ロース肉	20	なす	10	本みりん	1	薄口しょうゆ	0.5		鶏もも肉皮つき	45	ホールコーン	5				
豚もも肉	35	ホールコーン	5	天塩	0.5	天塩	0.1		酒	1	おろしりんご	7				
塩こうじ	1	おろしりんご	7	だし用フレーク節	2.5	白こしょう	0.02		おろし生姜	1	カレールウ	9.3				
おろし生姜	0.5	カレールウ	9.3	イカの唐揚げ		コンソメ	1.2		かたくり粉	8	ウスターソース	5				
酒	2	ウスターソース	5	イカ角切り	45	ハンバーグケチャップソース			大豆油	3.5	濃口しょうゆ	1				
おろし生姜	1	濃口しょうゆ	1	酒	1.2	ハンバーグ	1こ		三温糖	2	トマトケチャップ	3				
濃口しょうゆ	2.4	トマトケチャップ	3	濃口しょうゆ	0.5	米ぬか油	0.2		濃口しょうゆ	2.4	洋風だしの素	1				
本みりん	1	洋風だしの素	1	天塩	0.1	トマトケチャップ	5		本みりん	2	トマト水煮ダイス	5				
三温糖	1	トマト水煮ダイス	5	おろし生姜	0.3	ウスターソース	2		水	2.5	天塩	0.1				
米ぬか油	0.3	天塩	0.03	かたくり粉	5	赤ワイン	2		ポテトサラダ		クミン	0.03				
かたくり粉	0.2	精製塩	0.07	米粉	2	三温糖	0.5		じゃがいも	28	イカの磯風味					
おかかあえ		クミン	0.03	大豆油	4	かたくり粉	0.2		きゅうり	12	イカ角切り	45				
ほうれんそう	12	とうふナゲット		かおりたくあん和え		水	1		にんじん	10	酒	1.2				
緑豆もやし	25	**◎豆腐ナゲット**	2こ	キャベツ	25	シャキシャキサラダ			精製塩	0.1	濃口しょうゆ	1				
にんじん	8	大豆油	2	きゅうり	10	緑豆もやし	20		サウザンドレッシング	7	おろし生姜	0.3				
ホールコーン	5	ゆで枝豆		にんじん	10	千切りごぼう	20		冷凍みかん		かたくり粉	5				
糸かつお	0.7	えだまめ	25	千切りたくあん	8	こまつな	12		冷凍みかん	1こ	米粉	2				
卓上しょうゆ	2	食塩	2.2	かおり粉	0.3	ごまドレッシング	7				大豆油	3				
フローズンヨーグルト		精製塩	0.2	アセロラゼリー		すいか					あおさ粉	0.1				
◎フローズンヨーグルト	1こ			**◎アセロラゼリー**	1こ	すいか	1こ				フルーツカクテル					
											みかんシロップ漬	20				
											パインシロップ漬	20				
											黄桃シロップ漬	15				
											ダイスレモンゼリー	20				
ふるさとを味わう日									野菜の日							

・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。