R6年　11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(金)		5日(火)		6日(水)		7日(木)		8日(金)		11日(月)		12日(火)		13日(水)		14日(木)		15日(金)		18日(月)	
白飯		黒コッペパン		麦ご飯		ソフト麺		白飯		白飯		白飯		麦ご飯		うどん		白飯		白飯	
精白米	80	黒コッペパン	1こ	精白米	72	ソフト麺	1こ	精白米	80	精白米	80	精白米	80	精白米	72	うどん	1袋	精白米	80	精白米	80
牛乳		牛乳		おおむぎ・米粒麦	8	ミートソース		牛乳		牛乳		牛乳		おおむぎ・米粒麦	8	肉うどんの汁		牛乳		牛乳	
牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本	牛乳		豚ひき肉	13	牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本	牛乳		豚もも肉	20	牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本
もずく汁		かぶとウインナーのトマトスープ		牛乳(飲用)	1本	たまねぎ	60	豆腐汁		富加みそのみそ汁		かき卵汁		牛乳(飲用)	1本	酒	0.5	五目野菜汁		わかめスープ	
だいこん	25	ウインナーカット	15	鶏団子ときのこのみそ汁		にんじん	15	木綿豆腐	25	たまねぎ	20	たまねぎ	30	白菜の中華スープ		たまねぎ	15	だいこん	20	冷凍豆腐	15
えのきばら	5	たまねぎ	25	ほうれん草鶏団子	20	マッシュルーム	8	だいこん	25	だいこん	20	にんじん	8	ハムカット	5	はくさい	30	ささがきごぼう	10	たまねぎ	30
冷凍豆腐	20	にんじん	10	だいこん	20	米ぬか油	0.4	かまぼこ	8	木綿豆腐	20	えのきばら	5	はくさい	25	にんじん	7	里芋カット	15	ホールコーン	10
かまぼこ	8	かぶ皮むき	20	ささがきごぼう	10	おろし生姜	0.5	カットわかめ	0.2	油あげカット	4	糸かまぼこ	7	たまねぎ	20	干し椎茸	0.2	にんじん	8	カットわかめ	0.5
◎もずく	10	じゃがいも	20	なめこ	6	おろしにんにく	0.3	**◎しいたけパウダー**	0.03	カットわかめ	0.2	殺菌液卵	17	木綿豆腐	20	油あげカット	8	かまぼこ	5	ねぎ　刻み	5
ねぎ　刻み	5	トマト水煮ダイス	20	えのきばら	6	赤ワイン	2	ねぎ　刻み	5	ねぎ　刻み	5	ねぎ　刻み	5	ホールコーン	5	ねぎ　刻み	3	ねぎ　刻み	5	中華だしの素	1
だし用フレーク節	2.5	トマトケチャップ	3	油あげカット	3	トマト水煮ダイス	10	だし用フレーク節	2.5	だし用煮干し	2	だし用フレーク節	2.5	ねぎ　刻み	5	濃口しょうゆ	2.5	だし用フレーク節	2.5	鶏ガラスープ	10
薄口しょうゆ	3.2	米ぬか油	0.2	ねぎ　刻み	3	トマトケチャップ	17	薄口しょうゆ	3.2	富加米みそ	7.5	薄口しょうゆ	3.5	中華だしの素	1	薄口しょうゆ	3	薄口しょうゆ	2.6	薄口しょうゆ	2.5
天塩	0.2	おろしにんにく	0.1	だし用煮干し	3	ウスターソース	3	天塩	0.15	サバの照り焼き		天塩	0.2	鶏ガラスープ	10	だし用フレーク節	3	濃口しょうゆ	1	天塩	0.15
豚肉のしょうが炒め		コンソメ	1.5	合わせみそ	7.5	デミグラスソース	3	鶏肉の玉ねぎだれ		サバ	1切	かたくり粉	0.6	薄口しょうゆ	2.5	本みりん	1	天塩	0.2	白こしょう	0.01
豚肩ロース肉	20	天塩	0.15	ニシンのたつた揚げ		ハヤシルウ	5	鶏もも肉皮つき	1切	おろし生姜	0.8	厚揚げの肉みそかけ		天塩	0.15	天塩	0.45	豚肉の揚げがらめ		ホイコーロー	
豚もも肉	30	薄口しょうゆ	0.5	ニシン角切り	45	洋風だしの素	1	おろし生姜	1	酒	1.5	生揚げ	1こ	白こしょう	0.01	牛乳		豚もも肉	48	豚もも肉	30
塩こうじ	1	サワラのパン粉焼き		濃口しょうゆ	2.5	濃口しょうゆ	0.8	酒	2	濃口しょうゆ	2.5	豚ひき肉	10	ユーリンチー		牛乳(飲用)	1本	酒	1	豚肩ロース肉	15
おろし生姜	0.5	サワラ	1切	おろし生姜	1.2	天塩	0.1	かたくり粉	5	三温糖	1.5	米ぬか油	0.2	鶏もも肉皮つき	2切	ワカサギの磯から揚げ		おろし生姜	0.6	酒	2
酒	2	天塩	0.2	酒	1	白こしょう	0.02	濃口しょうゆ	2.5	本みりん	1	赤みそ	5	酒	1.5	ワカサギ	40	かたくり粉	8	キャベツ	30
おろし生姜	1	白こしょう	0.02	かたくり粉	4	牛乳		三温糖	2	酒	1	三温糖	4.5	白こしょう	0.02	酒	1	大豆油	4	米ぬか油	0.5
濃口しょうゆ	2.4	白ワイン	1	米粉	2	牛乳(飲用)	1本	本みりん	2.5	かたくり粉	0.3	酒	2	かたくり粉	8	濃口しょうゆ	2	濃口しょうゆ	2.5	おろしにんにく	0.3
本みりん	1	おろしにんにく	0.2	大豆油	4	さつまいもとたまごのパイ		酒	1	水	4	本みりん	2	大豆油	4	おろし生姜	0.8	三温糖	2	おろし生姜	0.4
三温糖	1	レモン果汁	0.3	れんこんのきんぴら		**◎さつまいもとたまごのパイ**	1こ	おろし生姜	0.4	切り干し大根とツナの煮物		水	1.2	濃口しょうゆ	3	あおさ粉	0.1	本みりん	1.3	赤みそ	3
米ぬか油	0.3	オリーブオイル	3	れんこんカット	30	大豆油	2	ソテードオニオン	7	県産切干大根	6	かぶのかおりたくあん和え		三温糖	1.8	かたくり粉	4	酒	1	三温糖	2
かたくり粉	0.2	乾燥パセリ	0.08	つきこんにゃく	4	カラフルサラダ		かたくり粉	0.15	にんじん	12	かぶ皮むき	28	米酢	3	米粉	2	水	2.5	濃口しょうゆ	0.8
磯香和え		パン粉	3	赤つきこんにゃく	4	だいこん	35	水	1.5	マグロオイル漬け	8	きゅうり	10	本みりん	1.2	大豆油	4	大豆の磯煮		酒	1.5
キャベツ	30	紙カップ	1枚	にんじん	12	きゅうり	12	ごぼうのごまじょうゆ和え		むき枝豆	8	ホールコーン	7	冷凍刻みねぎ	5	ブロッコリーのおかか和え		大豆水煮	17	豆板醤	0.1
こまつな	12	コーンサラダ		冷凍さやいんげん	5	赤ピーマンカット	3	ささがきごぼう	25	米ぬか油	0.3	千切りたくあん	8	水	2.5	ブロッコリー	25	米ひじき	2.5	こち醤	0.2
にんじん	8	キャベツ	30	米ぬか油	0.2	ホールコーン	5	きゅうり	10	三温糖	1.5	かおり粉	0.3	大豆もやしのサラダ		キャベツ	15	にんじん	8	かたくり粉	0.3
ごま和えの素	3.5	ホールコーン	15	濃口しょうゆ	2.3	青じそドレッシング	6	にんじん	8	薄口しょうゆ	1.8	みかん		にんじん	13	むき枝豆	8	冷凍さやいんげん	5	中華サラダ	
角刻みのり	0.5	きゅうり	10	酒	0.5			濃口しょうゆ	2.3	和風だしの素	0.5	みかん	1こ	大豆もやし	25	糸かつお	0.7	つきこんにゃく	5	緑豆もやし	30
豆乳プリン		**◎コーンドレッシング**	7	本みりん	1.5			三温糖	1.2	酒	1			こまつな	12	卓上しょうゆ	2	赤つきこんにゃく	5	にんじん	8
◎豆乳プリン	1こ			三温糖	2			白ごま	1					棒々鶏ドレッシング	7	ヨーグルト		米ぬか油	0.4	冷凍ほうれんそう	12
				和風だしの素	0.5			白すりごま	1							**◎ヨーグルト**	1こ	三温糖	1.5	中華ドレッシング	7
								さつまいもチップス										濃口しょうゆ	2	柿	
								◎さつまいもチップス	1こ									和風だしの素	0.5	柿	1こ
																		本みりん	1.5		
																		飛騨りんご			
																		飛騨りんご	1こ		
								歯の日		残量調査週間											

19日(火)		20日(水)		21日(木)		22日(金)		25日(月)		26日(火)		27日(水)		28日(木)		29日(金)			
コッペパン		麦ご飯		さつまいもごはん		白飯		白飯		食パン		麦ご飯		中華麺		白飯			
コッペパン	1こ	精白米	72	精白米	70	精白米	80	精白米	80	食パン	1こ	精白米	72	中華めん	1袋	精白米	80		
牛乳		おおむぎ・米粒麦	8	さつまいもカット	20	牛乳		牛乳		チョコクリーム		おおむぎ・米粒麦	8	しょうゆラーメンの汁		根菜カレーシチュー			
牛乳(飲用)	1本	牛乳		天塩	1	牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本	チョコクリーム	1こ	牛乳		豚もも肉	15	鶏もも肉皮つき	18		
秋のクリームシチュー		牛乳(飲用)	1本	牛乳		玉ねぎのみそ汁		豚汁		牛乳		牛乳(飲用)	1本	はくさい	20	赤ワイン	1.5		
鶏もも肉皮つき	10	千切り野菜汁		牛乳(飲用)	1本	たまねぎ	35	豚もも肉	13	牛乳(飲用)	1本	小松菜のすまし汁		緑豆もやし	20	じゃがいも皮むき	25		
白ワイン	0.5	だいこん	25	けんちん汁		えのきばら	5	酒	0.5	キャベツスープ		たまねぎ	25	ホールコーン	10	たまねぎ	50		
さつまいもカット	30	千切りごぼう	5	だいこん	20	木綿豆腐	20	だいこん	15	ウインナーカット	10	こまつな	8	ねぎ　刻み	5	にんじん	15		
たまねぎ	30	たけのこ千切り	8	にんじん	7	油あげカット	5	にんじん	8	たまねぎ	20	かまぼこ	8	おろし生姜	0.5	れんこんカット	10		
にんじん	10	糸かまぼこ	8	里芋カット	20	カットわかめ	0.2	ささがきごぼう	5	にんじん	10	木綿豆腐	20	おろしにんにく	0.3	乱切りごぼう	10		
しめじバラ	8	ねぎ　刻み	5	油あげカット	3	ねぎ　刻み	5	里芋カット	15	キャベツ	25	ねぎ　刻み	5	濃口しょうゆ	3.2	米ぬか油	0.3		
エリンギカット	8	だし用フレーク節	2.5	木綿豆腐	20	だし用煮干し	2	豚汁用こんにゃく	3	ホールコーン	8	だし用フレーク節	2.5	オイスターソース	0.5	おろし生姜	0.4		
ホールコーン	8	薄口しょうゆ	3.2	ねぎ　刻み	5	赤みそ	7.5	木綿豆腐	15	コンソメ	1.2	薄口しょうゆ	3.2	白こしょう	0.04	おろしにんにく	0.4		
米ぬか油	0.3	天塩	0.2	だし用フレーク節	2.5	ギンザケの塩焼き		ねぎ　刻み	3	天塩	0.2	天塩	0.2	天塩	0.2	洋風だしの素	1		
洋風だしの素	1	美濃加茂里芋コロッケ		薄口しょうゆ	2.3	ギンザケ	1切	だし用煮干し	3	薄口しょうゆ	0.5	ニジマスの米粉揚げ		醤油ラーメンの素	3	ウスターソース	5		
天塩	0.4	**◎美濃加茂里芋コロッケ**	1こ	濃口しょうゆ	1.5	天塩	0.5	合わせみそ	7.5	鶏肉のマーマレードソース		ニジマス	1枚	酒	1.2	おろしりんご	7		
白こしょう	0.02	大豆油	2	天塩	0.15	酒	2	千草焼き		鶏もも肉皮つき	1切	酒	1.5	中華だしの素	1	カレールウ	9.3		
調理用牛乳	35	友禅ご飯の具		かたくり粉	0.7	五目煮豆		**◎千草焼き**	1こ	白こしょう	0.02	おろし生姜	0.6	鶏ガラスープ	10	天塩	0.1		
生クリーム	3	鶏ひき肉	20	鶏肉のレモンがらめ		大豆水煮	20	ブロッコリーのサラダ		白ワイン	1	濃口しょうゆ	2	米ぬか油	0.3	濃口しょうゆ	1		
ロリエ	0.01	三温糖	2.5	鶏もも肉皮つき	45	角こんにゃく	8	ブロッコリー	25	おろしにんにく	0.2	米粉	4	牛乳		トマトケチャップ	3		
ホワイトルウ	5	酒	1.2	酒	1.5	輪切りごぼう	6	キャベツ	15	かたくり粉	5	大豆油	3	牛乳(飲用)	1本	クミン	0.03		
イカのコロコロ揚げ		薄口しょうゆ	3.3	かたくり粉	8	にんじん	6	ホールコーン	8	マーマレード	5	大根と豚肉の煮物		揚げ春巻き		牛乳			
イカ角切り	45	おろし生姜	0.5	大豆油	5	角切りこんぶ	0.6	玉ねぎドレッシング	7	白ワイン	0.5	だいこん	55	春巻き	1こ	牛乳(飲用)	1本		
酒	1.2	米ぬか油	0.2	三温糖	2.5	干し椎茸	0.4	納豆		本みりん	1	にんじん	10	大豆油	3.5	チョコタフィ			
濃口しょうゆ	1.5	にんじん	28	薄口しょうゆ	2.5	冷凍さやいんげん	5	**◎納豆(たれ辛子)**	1こ	薄口しょうゆ	2	豚もも肉	15	まめまめサラダ		炒り大豆	15		
おろし生姜	0.4	炒り卵	20	レモン果汁	2.5	濃口しょうゆ	2.3			三温糖	0.5	赤つきこんにゃく	5	キャベツ	25	三温糖	6.2		
かたくり粉	4	みつば	7	水	1.5	三温糖	2.3			かたくり粉	0.2	冷凍さやいんげん	5	にんじん	8	純ココア	1.4		
米粉	3	角刻みのり	0.2	ゆかり和え		和風だしの素	0.1			水	2	米ぬか油	0.5	むき枝豆	10	水	1.4		
大豆油	3	いちごクレープ		キャベツ	22	本みりん	0.4			さつまいものサラダ		三温糖	1.5	大豆水煮	10	つぼ漬け和え			
グリーンサラダ		**◎いちごクレープ**	1こ	緑豆もやし	20					さつまいもカット	32	酒	1.2	ごまドレッシング	7	キャベツ	30		
キャベツ	30			ホールコーン	8					じゃがいも	10	本みりん	1.2	青りんごグミ		緑豆もやし	10		
きゅうり	12			ゆかり粉	0.7					きゅうり	8	濃口しょうゆ	3	青りんごグミ	1こ	冷凍ほうれんそう	10		
むき枝豆	8									サウザンドレッシング	6	和風だしの素	0.5			つぼ漬け	8		
イタリアンドレッシング	6											ぶどうゼリー							
												◎ぶどうゼリー	1こ						
		東中 リクエスト給食		ふるさとを 味わう日		和食の日献立		おすすめ 朝ごはん献立						太田小 リクエスト給食					

・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。