R6年　12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〉

2日(月)

白飯	
精白米	80
牛乳	
牛乳(飲用)	1本
ゆばのすまし汁	
だいこん	30
はくさい	10
湯葉	4
かまぼこ	8
ねぎ　刻み	5
だし用フレーク節	2.5
薄口しょうゆ	3.2
天塩	0.2
鶏肉のから揚げ	
鶏もも肉皮つき	2切
濃口しょうゆ	2.3
おろし生姜	1.8
おろしにんにく	0.3
酒	1.5
かたくり粉	9
大豆油	3
肉じゃが	
じゃがいもカット	50
にんじん	10
たまねぎ	30
豚もも肉	15
和風だしの素	0.5
酒	1.2
三温糖	2
濃口しょうゆ	3
本みりん	1.5
米ぬか油	0.5
ぶどうグミ	
ぶどうグミ	1こ

蜂屋小
リクエスト給食

3日(火)

白飯	
精白米	80
牛乳	
牛乳(飲用)	1本
冬野菜汁	
だいこん	15
えのきばら	5
はくさい	20
冷凍豆腐	15
カットわかめ	0.2
ねぎ　刻み	5
だし用フレーク節	2.5
薄口しょうゆ	2.6
濃口しょうゆ	1
天塩	0.15
ゲソの磯から揚げ	
イカゲソ	45
酒	1.5
おろし生姜	0.4
濃口しょうゆ	1.5
かたくり粉	5
米粉	2
大豆油	4
あおさ粉	0.1
鉄分もりもり友禅ごはんの具	
鶏ひき肉	20
三温糖	2.5
酒	1.2
薄口しょうゆ	3.3
おろし生姜	0.5
米ぬか油	0.2
にんじん	28
炒り卵	20
冷凍ほうれんそう	10
角刻みのり	0.2
みかん	
みかん	1こ

双葉中まなび
献立(C組)

4日(水)

麦ご飯	
精白米	72
おおむぎ・米粒麦	8
牛乳	
牛乳(飲用)	1本
まごころ中華スープ	
◎ささみ水煮	15
たまねぎ	30
冷凍豆腐	15
干し椎茸	0.3
カットわかめ	0.2
ねぎ　刻み	5
中華だしの素	1
鶏ガラスープ	10
薄口しょうゆ	2.5
天塩	0.15
白こしょう	0.01
豚キムチ	
豚もも肉	45
酒	2
キャベツ	20
チンゲンサイ	10
白菜キムチ	17
濃口しょうゆ	1
三温糖	1
オイスターソース	1
中華だしの素	1
米ぬか油	0.3
かたくり粉	0.3
中華サラダ	
だいこん	30
きゅうり	15
ホールコーン	5
角刻みのり	0.2
中華ドレッシング	7
レモンタルト	
レモンタルト	1こ

双葉中まなび
献立(B組)

5日(木)

ソフトめん	
ソフトめん	1こ
ミートソース	
豚ひき肉	15
たまねぎ	60
にんじん	15
マッシュルーム	8
米ぬか油	0.4
おろし生姜	0.5
おろしにんにく	0.3
赤ワイン	2
トマト水煮ダイス	10
トマトケチャップ	17
ウスターソース	3
デミグラスソース	3
ハヤシルウ	5
洋風だしの素	1
濃口しょうゆ	0.8
天塩	0.1
白こしょう	0.02
牛乳	
牛乳(飲用)	1本
円空里芋コロッケ	
◎円空里芋コロッケ	1こ
大豆油	4.5
グリーンサラダ	
キャベツ	20
こまつな	12
きゅうり	10
むき枝豆	8
イタリアンドレッシング	6

6日(金)

白飯	
精白米	80
牛乳	
牛乳(飲用)	1本
鶏団子汁	
◎鶏団子	25
だいこん	25
ささがきごぼう	8
豚汁用こんにゃく	8
油あげカット	5
ねぎ　刻み	5
だし用煮干し	3
合わせみそ	7.5
サバの塩焼き	
サバ	1切
酒	2
天塩	0.5
白菜のおかかあえ	
はくさい	32
にんじん	10
ほうれんそう	12
糸かつお	0.7
卓上しょうゆ	2

9日(月)

白飯	
精白米	80
牛乳	
牛乳(飲用)	1本
大根のみそ汁	
だいこん	30
えのきばら	5
たまねぎ	20
カットわかめ	0.3
ねぎ　刻み	5
だし用煮干し	2
赤みそ	7.5
厚揚げのそぼろあん	
生揚げ	1こ
鶏ひき肉	12
おろし生姜	0.6
濃口しょうゆ	3.5
三温糖	2
本みりん	1
酒	1
和風だしの素	0.2
かたくり粉	0.8
水	6
小松菜のゆかりあえ	
こまつな	12
緑豆もやし	30
にんじん	8
ゆかり粉	0.7
はちみつレモンゼリー	
蜂蜜レモンゼリー	1こ

10日(火)

切目入りコッペパン	
切り目入りコッペパン	1こ
牛乳	
牛乳(飲用)	1本
冬野菜シチュー	
ベーコンカット	8
たまねぎ	30
にんじん	10
はくさい	15
かぶ皮むき	10
冷凍ほうれんそう	10
米ぬか油	0.3
ホワイトルウ	5
洋風だしの素	1
天塩	0.4
白こしょう	0.02
ロリエ	0.01
調理用牛乳	30
生クリーム	3
ゆず入りチキン南蛮	
鶏ささ身	1本
酒	1.5
かたくり粉	4
大豆油	2
濃口しょうゆ	3
本みりん	1.5
三温糖	2
米酢	1.5
◎ゆず果汁	1.5
水	4
タルタルソース	
◎タルタルソース	1こ
ブロッコリーサラダ	
ブロッコリー	20
キャベツ	25
ホールコーン	8
ごまドレッシング	7
生パイン	
生パイン	1こ

双葉中まなび
献立(A組)

11日(水)

麦ご飯	
精白米	72
おおむぎ・米粒麦	8
牛乳	
牛乳(飲用)	1本
わかめスープ	
糸かまぼこ	5
たまねぎ	30
ホールコーン	10
カットわかめ	0.5
ねぎ　刻み	5
中華だしの素	1
鶏ガラスープ	10
薄口しょうゆ	2.5
天塩	0.15
白こしょう	0.01
かぼちゃの天ぷら	
かぼちゃスライス	1枚
小麦粉	6
かたくり粉	1
◎ベーキングパウダー	0.2
天塩	0.1
大豆油	3
ビビンバの具	
豚もも肉	25
緑豆もやし	15
ほうれんそう	12
たけのこ千切り	5
にんじん	12
炒り卵	10
酒	1.5
おろしにんにく	0.8
濃口しょうゆ	4.2
米酢	1.6
三温糖	2.2
ごま油	0.3
白ごま	1.2
ヨーグルト	
◎ヨーグルト	1こ

加茂野小
リクエスト給食

12日(木)

白飯	
精白米	80
牛乳	
牛乳(飲用)	1本
すき焼き煮	
豚もも肉	35
はくさい	45
ねぎ　斜め切り	10
しめじバラ	10
かまぼこ	10
◎角麩	10
焼き豆腐	15
黒糸こんにゃく	28
米ぬか油	0.3
三温糖	3
濃口しょうゆ	6
酒	1
ワカサギのから揚げ	
ワカサギ	40
酒	1
濃口しょうゆ	2
おろし生姜	0.8
かたくり粉	4
米粉	2
大豆油	4
金時豆の甘煮	
◎金時豆	15
三温糖	4
天塩	0.12
濃口しょうゆ	0.4

13日(金)

白飯	
精白米	80
牛乳	
牛乳(飲用)	1本
五目野菜汁	
だいこん	15
ささがきごぼう	5
はくさい	20
木綿豆腐	15
かまぼこ	8
ねぎ　刻み	5
だし用フレーク節	2.5
薄口しょうゆ	3.2
天塩	0.2
サワラのみそネーズ焼き	
サワラ	1切
酒	1.5
おろし生姜	0.2
天塩	0.1
三温糖	3
濃口しょうゆ	0.2
◎粉からし	0.02
米酢	0.6
合わせみそ	4
卵なしマヨネーズ	6
紙カップ	1枚
切り干し大根とツナの煮物	
県産切干大根	6
にんじん	12
マグロオイル漬け	8
むき枝豆	8
米ぬか油	0.3
三温糖	1.5
薄口しょうゆ	1.8
和風だしの素	0.5
酒	1

16日(月)

白飯	
精白米	80
牛乳	
牛乳(飲用)	1本
千切り野菜汁	
だいこん	20
千切りごぼう	5
たけのこ千切り	8
糸かまぼこ	8
えのきばら	5
ねぎ　刻み	5
だし用フレーク節	2.5
薄口しょうゆ	3.2
天塩	0.15
タラの揚げがらめ	
スケソウダラ角切り	45
酒	1
おろし生姜	0.6
かたくり粉	8
大豆油	4
濃口しょうゆ	2.5
三温糖	2
本みりん	1.3
酒	1
水	2.5
大豆とひじきの炒め煮	
大豆水煮	15
米ひじき	2.5
にんじん	8
竹輪スライス	8
つきこんにゃく	5
赤つきこんにゃく	5
米ぬか油	0.3
三温糖	1.5
濃口しょうゆ	2
和風だしの素	0.5
本みりん	1.5
りんご	
りんご	1こ

17日(火)

米粉入りコッペパン	
米粉入りコッペパン	1こ
牛乳	
牛乳(飲用)	1本
ミネストローネ	
ベーコンカット	8
たまねぎ	25
にんじん	10
キャベツ	15
大豆水煮	10
◎シェルマカロニ	5
オリーブオイル	0.2
おろしにんにく	0.1
トマト水煮ダイス	20
トマトケチャップ	3
コンソメ	1.5
天塩	0.15
薄口しょうゆ	0.4
乾燥パセリ	0.05
鶏肉のバーベキューソース	
鶏もも肉皮つき	1切
白こしょう	0.02
酒	2
かたくり粉	5
濃口しょうゆ	2.5
本みりん	0.6
三温糖	1.2
レモン果汁	1
おろしりんご	4
かたくり粉	0.2
水	3
シャキシャキサラダ	
緑豆もやし	30
千切りごぼう	12
冷凍ほうれんそう	10
ソイドレッシング	6

18日(水)

麦ご飯	
精白米	72
おおむぎ・米粒麦	8
カレーシチュー	
豚もも肉	20
赤ワイン	1.5
じゃがいも皮むき	35
たまねぎ	50
にんじん	15
米ぬか油	0.3
おろし生姜	0.4
おろしにんにく	0.4
洋風だしの素	1
ウスターソース	5
おろしりんご	7
カレールウ	9.3
天塩	0.1
濃口しょうゆ	1
トマトケチャップ	3
クミン	0.03
牛乳	
牛乳(飲用)	1本
きなこタフィ	
炒り大豆	10
三温糖	2.4
◎きな粉	1
天塩	0.05
水	0.9
茎わかめのサラダ	
だいこん	30
きゅうり	10
ホールコーン	8
くきわかめカット	4
青じそドレッシング	7

歯の日

19日(木)

うどん	
うどん	1袋
きつねうどんの汁	
鶏もも肉皮なし	20
酒	0.5
たまねぎ	20
油あげカット	8
干し椎茸	0.3
かまぼこ	8
ねぎ　刻み	5
濃口しょうゆ	2.5
薄口しょうゆ	3
本みりん	1
天塩	0.7
だし用フレーク節	2.5
牛乳	
牛乳(飲用)	1本
ちくわの磯辺揚げ	
竹輪1/4カット	2こ
小麦粉	5
かたくり粉	2
◎ベーキングパウダー	0.2
あおさ粉	0.1
大豆油	3.5
カリフラワーサラダ	
カリフラワーカット	20
キャベツ	20
ホールコーン	8
玉ねぎドレッシング	8

ふるさとを味わう日

20日(金)

白飯	
精白米	80
牛乳	
牛乳(飲用)	1本
かぼちゃの白みそ汁	
かぼちゃカット	30
たまねぎ	20
木綿豆腐	15
えのきばら	5
油あげカット	3
ねぎ　刻み	5
だし用煮干し	2
白みそ	7.3
豚肉とれんこんの柚子がらめ	
豚もも肉	30
酒	1.5
かたくり粉	4
れんこんカット	15
かたくり粉	4
大豆油	3.5
三温糖	2.5
薄口しょうゆ	2.5
◎ゆず果汁	2
水	1.5
キャベツのごまじょうゆ和え	
キャベツ	32
きゅうり	10
にんじん	8
濃口しょうゆ	2.3
三温糖	1.2
白ごま	1
白すりごま	1

冬至にちなんだ
献立

23日(月)

白飯	
精白米	80
牛乳	
牛乳(飲用)	1本
白玉雑煮	
◎白玉団子	20
里芋カット	18
こまつな	12
かぶ皮むき	15
だし用フレーク節	2.5
薄口しょうゆ	2
濃口しょうゆ	1.8
天塩	0.2
ギンザケの照り焼き	
ギンザケ	1切
酒	1.5
濃口しょうゆ	2.5
三温糖	1.5
本みりん	1
酒	1
かたくり粉	0.3
水	4
きんぴらごぼう	
千切りごぼう	32
にんじん	12
つきこんにゃく	4
赤つきこんにゃく	4
冷凍さやいんげん	8
米ぬか油	0.5
本みりん	1.5
三温糖	2
和風だしの素	0.5
濃口しょうゆ	2.3

図書献立
「おぞうにくらべ」

24日(火)

黒食パン	
黒食パン	1こ
牛乳	
牛乳(飲用)	1本
コンソメスープ	
ハムカット	10
たまねぎ	25
にんじん	10
キャベツ	20
コンソメ	1.5
天塩	0.15
薄口しょうゆ	0.5
乾燥パセリ	0.05
ハンバーグケチャップソース	
ハンバーグ	1こ
米ぬか油	0.2
トマトケチャップ	5
ウスターソース	2
赤ワイン	2
三温糖	0.5
かたくり粉	0.2
水	1
カラフルサラダ	
だいこん	35
きゅうり	10
ホールコーン	8
むき枝豆	5
イタリアンドレッシング	6
ケーキ	
◎クリスマスケーキ	1こ

お楽しみ献立

25日(水)

麦ご飯	
精白米	72
おおむぎ・米粒麦	8
牛乳	
牛乳(飲用)	1本
年越しのおかず	
里芋カット	15
だいこん	30
にんじん	10
ごぼうカット	10
鶏もも肉皮なし	12
◎糸こんぶ	1
焼き豆腐	20
油あげカット	5
和風だしの素	0.5
濃口しょうゆ	3.7
酒	2
本みりん	2
天塩	0.1
だし用フレーク節	2
丸干しイワシのから揚げ	
◎丸干しイワシ	1尾
酒	1.2
かたくり粉	3
米粉	1.5
大豆油	3
つぼ漬け和え	
キャベツ	20
緑豆もやし	15
冷凍ほうれんそう	10
つぼ漬け	8

年越しの献立

26日(木)

白飯	
精白米	80
牛乳	
牛乳(飲用)	1本
大根汁	
だいこん	30
しめじバラ	8
かまぼこ	8
冷凍豆腐	20
ねぎ　刻み	5
だし用フレーク節	2.5
薄口しょうゆ	2.6
濃口しょうゆ	1
天塩	0.15
焼き肉	
豚もも肉	50
おろしにんにく	0.3
酒	2
たまねぎ	30
三温糖	1
濃口しょうゆ	0.8
本みりん	2
こち醤	0.5
赤みそ	2.5
かたくり粉	0.15
米ぬか油	0.5
ポテトサラダ	
じゃがいも	32
きゅうり	12
にんじん	8
サウザンドレッシング	7

1月7日(火)

白飯	
精白米	80
牛乳	
牛乳(飲用)	1本
ほうれん草入り鶏団子汁	
ほうれん草鶏団子	20
だいこん	20
ささがきごぼう	8
里芋カット	12
豚汁用こんにゃく	8
油あげカット	4
ねぎ　刻み	4
だし用煮干し	3
赤みそ	3
白みそ	3.5
タラのレモンがらめ	
スケソウダラ角切り	45
酒	1.5
かたくり粉	5
米粉	3
大豆油	3.5
三温糖	2.5
薄口しょうゆ	2.5
レモン果汁	2.5
水	1.5
人参サラダ	
にんじん	25
緑豆もやし	15
きゅうり	10
玉ねぎドレッシング	5

・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。