

R7年 1月給食材料表

◎太字の食品は月の加工食品配合表で配合・アレルギーをご確認ください。 <分量(g)は小学校の量です>

7日(火)	8日(水)	9日(木)	10日(金)	14日(火)	15日(水)	16日(木)	17日(金)	20日(月)	21日(火)	22日(水)
白飯	麦ご飯	中華麺	白飯	黒コッペパン	麦ご飯	ソフト麺	白飯	白飯	小型コッペパン	麦ご飯
精白米 80	精白米 72	中華めん 1袋	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	コッペパン 1こ	精白米 72
牛乳	おおむぎ・米粒麦 8	豚骨ラーメンの汁	牛乳	牛乳	おおむぎ・米粒麦 8	ツナトマトソース	カレーシチュー	牛乳	牛乳	おおむぎ・米粒麦 8
牛乳(飲用) 1本	牛乳(飲用) 1本	豚もも肉 15	牛乳(飲用) 1本	牛乳(飲用) 1本	牛乳	マグロオイル漬け 20	豚もも肉 20	牛乳(飲用) 1本	牛乳(飲用) 1本	牛乳
ほうれん草入り鶏団子	牛乳(飲用) 1本	はくさい 20	白玉団子 20	ポトフ 20	牛乳(飲用) 1本	たまねぎ 50	赤ワイン 1.5	田舎汁 25	焼きそばめん 50	なめこのみそ汁 1本
だいこん 20	かき卵汁 20	緑豆もやし 20	①白玉団子 20	ウインナーカット 20	たまねぎ 25	にんじん 15	じゃがいも皮むき 35	だいこん 25	焼きそばめん 50	なめこのみそ汁 1本
ささがきごぼう 8	たまねぎ 20	ホールコーン 10	里芋カット 18	じゃがいも 25	はくさい 25	たまねぎ 20	たまねぎ 50	輪切りごぼう 8	米ぬか油 0.2	たまねぎ 25
里芋カット 12	えのきばら 8	ねぎ 刻み 5	こまつな 12	たまねぎ 25	たまねぎ 20	おろしにんにく 0.2	にんじん 15	里芋カット 20	キャベツ 45	はくさい 10
豚汁用こんにやく 8	木綿豆腐 20	おろしにんにく 0.3	かぶ皮むき 15	にんじん 10	えのきばら 5	おろし生姜 0.3	米ぬか油 0.3	干し椎茸 0.5	にんじん 20	なめこ 8
油あげカット 4	殺菌液卵 15	おろし生姜 0.5	だし用フレーク節 2.5	かぶ皮むき 20	木綿豆腐 20	米ぬか油 0.2	おろし生姜 0.4	豚汁用こんにやく 8	たまねぎ 15	木綿豆腐 20
ねぎ 刻み 4	カットわかめ 0.2	米ぬか油 0.2	薄口しょうゆ 2	コンソメ 1.5	ねぎ 刻み 5	トマトケチャップ 18	おろしにんにく 0.4	角切りこんぶ 0.5	鶏むね肉皮つき 20	油あげカット 5
だし用煮干し 3	ねぎ 刻み 5	中華だしの素 1	濃口しょうゆ 1.8	薄口しょうゆ 0.5	だし用煮干し 2	トマト水煮ダイス 15	洋風だしの素 1	ねぎ 刻み 5	①魚粉 0.3	カットわかめ 0.2
赤みそ 3	だし用フレーク節 2.5	豚骨ラーメンの素 6	天塩 0.2	天塩 0.15	合わせみそ 7.5	ウスターソース 3	ウスターソース 5	だし用フレーク節 2.5	白生姜刻み 0.2	ねぎ 刻み 5
白みそ 3.5	薄口しょうゆ 3.5	濃口しょうゆ 2	豚肉とじゃがいものかりんおひけ 1	乾燥パセリ 0.05	サバのおろしかなげ 1	天塩 0.1	おろしりんご 7	薄口しょうゆ 2.3	②塩だれ 5	だし用煮干し 2
タラのレモンがらめ	かたくり粉 0.6	本みりん 0.5	豚もも肉 35	鶏肉のケチャップソース 1	サバ 1	白こしょう 0.02	カレールー 9.3	濃口しょうゆ 1.5	天塩 0.25	赤みそ 7.5
スケウダラ角切り	ブリの照り焼き 45	天塩 0.2	鶏もも肉皮つき 1	鶏もも肉皮つき 1	酒 1	洋風だしの素 1.5	天塩 0.1	白こしょう 0.1	白こしょう 0.2	鶏肉とさつまいもの揚げがらめ 0.3
酒 1.5	ブリ 1	白こしょう 0.01	おろし生姜 0.5	白こしょう 0.02	おろし生姜 0.5	三温糖 0.8	濃口しょうゆ 1.5	厚揚げの肉みそかけ 1	厚揚げの肉みそかけ 1	鶏むね肉皮つき 30
かたくり粉 5	おろし生姜 0.8	白生姜刻み 0.6	じゃがいもカット 15	白ワイン 1	大根おろし 1	赤ワイン 1	トマトケチャップ 0.03	生揚げ 1	①一食ソース 1	酒 1
米粉 3	酒 1.5	牛乳 1	大豆油 4	バジル 0.02	酒 0.02	濃口しょうゆ 2.3	米粉 2.5	豚ひき肉 8	大豆の包み揚げ 0.2	おろし生姜 0.4
大豆油 3.5	濃口しょうゆ 2.5	牛乳(飲用) 1本	濃口しょうゆ 2.8	トマトケチャップ 5	三温糖 0.5	三温糖 1	牛乳 1.5	米ぬか油 0.2	②大豆の包み揚げ 1本	かたくり粉 4
三温糖 2.5	三温糖 1.5	焼きぎょうざ 1	三温糖 2.2	ウスターソース 2	かたくり粉 0.2	本みりん 1.5	牛乳(飲用) 1本	赤みそ 5	③大豆油 4	さつまいもカット 20
薄口しょうゆ 2.5	本みりん 1	冷凍餃子 2	本みりん 1.5	ウスターソース 1	水 2	かたくり粉 0.2	フライド里芋 4	フルーツカクテル 4.5	④レトルトみかん 20	大豆油 2.5
レモン果汁 2.5	酒 1	米ぬか油 1	酒 1	赤ワイン 2	水 3.5	大豆水煮 15	里芋一口大 50	⑤レトルトパイナップル 25	⑥レトルト黄桃 20	濃口しょうゆ 4
水 1.5	かたくり粉 0.3	キャベツの磯香和え 4	水 2.5	かたくり粉 0.2	大豆の磯煮 3.5	米ひじき 2.5	精製塩 0.15	⑦レトルト黄桃 20	⑧レトルト黄桃 20	本みりん 1.3
人参サラダ	水 4	キャベツ 30	きんぴらごぼう 12	水 32	マカロニサラダ 32	米ひじき 2.5	米粉 2	水 1.4	⑨レトルト黄桃 30	酒 1
にんじん 25	煮なます 10	こまつな 12	千切りごぼう 8	にんじん 12	ツイストマカロニ 5	にんじん 8	かたくり粉 3	ブロッコリー 15	水 3	水 3
緑豆もやし 15	だいこん 20	にんじん 8	にんじん 8	ツイストマカロニ 10	ツイストマカロニ 10	にんじん 8	大豆油 4	ブロッコリー 25	ブロッコリー 25	切り干し大根の煮物 6
きゅうり 5	れんこんカット 7	ごま和えの素 3.5	つきこんにやく 4	キャベツ 4	キャベツ 4	竹輪スライス 10	あおさ粉 0.1	キャベツ 10	キャベツ 10	県産切干大根 6
玉ねぎドレッシング	にんじん 7	角刻みのり 0.5	赤つきこんにやく 8	きゅうり 8	きゅうり 8	つきこんにやく 5	大根サラダ 5	きゅうり 15	きゅうり 15	にんじん 10
	油あげカット 3	レモンタルト 1	冷凍さやいんげん 8	ホールコーン 8	ホールコーン 8	赤つきこんにやく 5	だいこん 40	緑豆もやし 15	緑豆もやし 15	竹輪スライス 8
	米ぬか油 0.3	レモンタルト 1	米ぬか油 0.5	イタリアンドレッシング 6	イタリアンドレッシング 6	米ぬか油 0.3	こまつな 10	つば漬け 8	つば漬け 8	赤つきこんにやく 5
	三温糖 2		本みりん 1.5			三温糖 1.5	ホールコーン 8			冷凍さやいんげん 5
	米酢 2.3		三温糖 2			濃口しょうゆ 2	和風ドレッシング 6			米ぬか油 0.3
	天塩 0.25		和風だしの素 0.5			和風だしの素 0.5				三温糖 1.8
	薄口しょうゆ 0.5		濃口しょうゆ 2.3			本みりん 1.5				薄口しょうゆ 1.8
	◎糸こんにゃく 1					南濃みかん 1				和風だしの素 0.5
						南濃みかん 1				酒 1
										本みりん 0.8
	お正月献立	山手小 リクエスト給食	鏡開き献立							

23日(木)	24日(金)	27日(月)	28日(火)	29日(水)	30日(木)	31日(金)
白飯	白飯	白飯	白飯	麦ご飯	うどん	白飯
精白米 80	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
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	おおむぎ・米粒麦 8	カレーうどんの汁	牛乳
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 15	牛乳(飲用) 1本
ちゃんこ煮	白みそ汁	マーボー大根	ハッピー鶏団子汁	牛乳(飲用) 1本	酒 0.5	ゆばのすまし汁
鶏もも肉皮なし 15	じゃがいも 25	豚ひき肉 15	①ピーマン入り鶏団子 20	大根汁 20	油あげカット 6	だいこん 30
◎肉だんご 30	たまねぎ 20	酒 20	1.5 だいこん 20	だいこん 30	にんじん 10	しめじ 8
はくさい 15	冷凍厚揚げ 15	おろしにんにく 0.5	ささがきごぼう 10	しめじ 8	たまねぎ 10	湯葉 4
にんじん 10	えのきばら 5	おろし生姜 0.8	油あげカット 5	かまぼこ 10	干し椎茸 0.5	かまぼこ 8
ささがきごぼう 8	カットわかめ 0.2	だいこん 55	◎冷凍カットマト 10	冷凍豆腐 20	かまぼこ 8	カットわかめ 0.2
しめじ 8	ねぎ 刻み 5	たまねぎ 25	ねぎ 刻み 5	ねぎ 刻み 5	ねぎ 斜め切り 6	ねぎ 刻み 5
かまぼこ 8	だし用煮干し 2	冷凍厚揚げ 30	だし用煮干し 3	だし用フレーク節 2.5	だし用フレーク節 2.5	だし用フレーク節 2.5
油あげカット 4	白みそ 7.3	干し椎茸 0.7	合わせみそ 7.5	薄口しょうゆ 2.6	濃口しょうゆ 4	薄口しょうゆ 3.2
白糸こんにやく 15	サケの彩り焼き 1	たけのこ水煮 20	なんかつごい豚キムチ 5	天塩 0.15	天塩 0.15	天塩 0.2
ねぎ 斜め切り 8	サケ 1	ねぎ 刻み 5	豚もも肉 45	天塩 2	円空里芋コロッケ 1	かぼちゃのスライス 1枚
天塩 0.12	天塩 0.1	米ぬか油 0.5	酒 0.5	◎円空里芋コロッケ 1	牛乳 1	小麦粉 6
本みりん 1	白こしょう 0.02	赤みそ 3	はくさい 25	大豆油 4.5	牛乳(飲用) 1本	かたくり粉 1
薄口しょうゆ 3.5	酒 1	濃口しょうゆ 4	なす 5	けいちゃん 17	ワカサギの磯から揚げ 45	①ベーキングパウダー 0.2
酒 1	卵なしマヨネーズ 2.5	中華だしの素 10	白菜キムチ 1	けいちゃん 17	ワカサギ 40	天塩 0.1
だし用フレーク節 2.5	にんじんペースト 6	豆板醤 0.15	濃口しょうゆ 1	酒 1	酒 1	大豆油 3
シシヤモの米粉揚げ	薄口しょうゆ 0.2	三温糖 2	三温糖 2	酒 1	酒 1	友禅ご飯の具 2
シシヤモ 2尾	紙カップ 1枚	オイスターソース 0.6	オイスターソース 0.6	おろし生姜 0.5	濃口しょうゆ 0.5	鶏ひき肉 20
酒 1	もやしのゆかりあえ 40	天塩 0.05	中華だしの素 0.05	濃口しょうゆ 0.5	おろし生姜 0.5	三温糖 2.5
おろし生姜 0.6	緑豆もやし 40	かたくり粉 1.5	米ぬか油 0.3	薄口しょうゆ 0.5	あおさ粉 20	酒 1.2
かたくり粉 3	きゅうり 10	かたくり粉 0.3	キャベツ 12	たまねぎ 0.5	かたくり粉 4	薄口しょうゆ 3.3
米粉 2	にんじん 8	◎肉シュウマイ 2	かぶとゆずのさわやかサラダ 35	おろし生姜 0.5	米粉 2	おろし生姜 0.5
大豆油 2.5	ゆかり粉 0.7	春雨サラダ 4	かぶ皮むき 12	おろしにんにく 0.5	大豆油 4	米ぬか油 0.2
まめまめサラダ	さつまいもチップス 1	◎マロニー 4	きゅうり 12	おろしにんにく 0.5	キャベツ 25	にんじん 28
キャベツ 25	◎さつまいもチップス 1	キャベツ 25	ホールコーン 5	三温糖 0.8	キャベツ 25	にんじん 28
にんじん 10		冷凍ほうれんそう 10	薄口しょうゆ 2.4	本みりん 1	きゅうり 10	炒り卵 20
むき枝豆 8		にんじん 8	◎ゆず果汁 1.2	濃口しょうゆ 1.2	にんじん 10	みつば 7
大豆水煮 10		椿々鶏ドレッシング 7	三温糖 1.4	合わせみそ 2.3	干切りたくあん 8	角刻みのり 0.2
ソイドレッシング 8			山の上の梨ゼリー 1	酒 1	かおり粉 0.3	青りんごグミ 1
			◎山の上の梨ゼリー 1	天塩 0.1	いちご 0.02	青りんごグミ 1
				白こしょう 0.02	いちご 1	
				豆板醤 0.03		
				かたくり粉 0.15		
		野菜たっぷり献立	蜂屋小 ふるさと給食	郷土料理献立	ふるさとを味わう日	双葉中 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。