R7年 2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)		12日(水)		13日(木)		14日(金)		17日(月)		18日(火)	
白飯		切目入り丸パン		麦ご飯		白飯		白飯		白飯		麦ご飯		中華麺		白飯		白飯		食パン	
精白米	80	切り目入り丸パン	1こ	精白米	72	精白米	80	精白米	80	精白米	80	精白米	72	中華めん	1袋	精白米	80	精白米	80	食パン	1こ
牛乳		牛乳		おおむぎ・米粒麦	8	牛乳		牛乳		牛乳		おおむぎ・米粒麦	8	しょうゆラーメン		牛乳		牛乳		チョコクリーム	
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	牛乳(飲用)	1本	牛乳		豚もも肉	15	牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本	チョコクリーム	1こ
節分のおかず		クリームシチュー		牛乳(飲用)	1本	中華コーンスープ		白菜のみそ汁		大豆の変身汁		牛乳(飲用)	1本	はくさい	20	みそおでん		ゆばのすまし汁		牛乳	
里芋カット	15	鶏もも肉皮つき	15	豚汁		ハムカット	10	はくさい	25	だいこん	20	みぞれ汁		緑豆もやし	20	だいこん	40	だいこん	30	牛乳(飲用)	1本
だいこん	30	白ワイン	0.5	豚もも肉	12	はくさい	20	たまねぎ	20	たまねぎ	15	だいこん	20	ホールコーン	10	里芋カット	20	えのきばら	8	ミートボールのトマトスープ	
にんじん	10	じゃがいも	30	酒	0.5	たまねぎ	23	えのきばら	3	えのきばら	5	はくさい	20	ねぎ 刻み	5	うずら卵	20	湯葉	4	◎ピーマン入り鶏団子	23
ごぼうカット	10	たまねぎ	25	だいこん	20	にんじん	8	木綿豆腐	15	木綿豆腐	20	えのきばら	5	おろし生姜	0.5	◎玉はんぺん	20	かまぼこ	10	たまねぎ	25
鶏もも肉皮つき	12	にんじん	15	にんじん	8	ホールコーン	8	油あげカット	3	油あげカット	3	冷凍豆腐	15	おろしにんにく	0.3	◎ミニ竹輪	15	ねぎ 刻み	5	にんじん	10
◎糸こんぶ	1	ブロッコリー	15	ささがきごぼう	10	クリームコーン	10	ねぎ 刻み	5	高野豆腐	3	かまぼこ	8	濃口しょうゆ	3.2	角こんにゃく	15	だし用フレーク節	2.5	キャベツ	20
焼き豆腐	20	米ぬか油	0.5	里芋カット	15	中華だしの素	1	だし用煮干し	2	ねぎ 刻み	3	ねぎ 刻み	5	オイスターソース	0.5	だし用フレーク節	2.5	薄口しょうゆ	3.2	ホールコーン	5
油あげカット	5	ホワイトルウ	5	豚汁用こんにゃく	5	鶏ガラスープ	10	合わせみそ	7.5	調整豆乳	7	だし用フレーク節	2.5	白こしょう	0.02	和風だしの素	0.7	天塩	0.2	米ぬか油	0.3
和風だしの素	0.5	洋風だしの素	1	木綿豆腐	15	薄口しょうゆ	2.5	豚肉と里芋の揚げがらめ		だし用煮干し	3	薄口しょうゆ	3.2	天塩	0.2	赤みそ	5	鶏肉のから揚げ		おろしにんにく	0.1
濃口しょうゆ	3.7	天塩	0.4	ねぎ 刻み	3	天塩	0.15	豚もも肉	35	合わせみそ	7.5	天塩	0.2	醤油ラーメンの素	3	酒	2	鶏もも肉皮つき	2切	トマト水煮ダイス	20
酒	2	白こしょう	0.02	だし用煮干し	3	白こしょう	0.01	酒	1.5	チキンチキンごぼう		かたくり粉	0.6	酒	1.2	本みりん	1	濃口しょうゆ	2.3	トマトケチャップ	3
本みりん	2	ロリエ	0.01	合わせみそ	7.5	厚揚げのマーボーソース		おろし生姜	0.3	鶏もも肉皮つき	30	サバのみそかけ		中華だしの素	1	三温糖	3	おろし生姜	1.8	コンソメ	1.5
天塩	0.1	調理用牛乳	30	サワラの竜田揚げ		生揚げ	1こ	おろしにんにく	0.1	酒	1	サバ	1切	鶏ガラスープ	10	濃口しょうゆ	0.8	おろしにんにく	0.3	天塩	0.15
だし用フレーク節	2	生クリーム	4	サワラ	45	豚ひき肉	12	かたくり粉	5	おろし生姜	0.4	おろし生姜	1	米ぬか油	0.3	シシャモの米粉揚げ		酒	1.5	薄口しょうゆ	0.4
丸干しイワシのから揚げ		ハンバーグケチャップソース		濃口しょうゆ	2.5	おろし生姜	0.2	里芋一口大	15	かたくり粉	4	酒	2	牛乳		シシャモ	2尾	かたくり粉	9	かぼちゃひき肉フライ	
◎丸干しイワシ	1尾	ハンバーグ	1こ	おろし生姜	1.5	おろしにんにく	0.1	かたくり粉	4	乱切りごぼう	20	赤みそ	2.3	牛乳(飲用)	1本	酒	1	大豆油	3	南瓜ひき肉フライ	1こ
酒	1.2	米ぬか油	0.2	酒	2	酒	1.2	大豆油	4	かたくり粉	3	三温糖	2.3	焼きぎょうざ		おろし生姜	0.6	ほうれん草のおかか和え		大豆油	3.5
かたくり粉	3	トマトケチャップ	5	かたくり粉	4	冷凍刻みねぎ	3	酒	1	大豆油	3	本みりん	1	冷凍餃子	2こ	米粉	5	ほうれんそう	12	シャキシャキサラダ	
米粉	1.5	ウスターソース	2	米粉	2	赤みそ	1.5	こち醤	0.15	濃口しょうゆ	2.5	酒	1.5	米ぬか油	1	大豆油	4	緑豆もやし	30	緑豆もやし	30
大豆油	3	赤ワイン	2	大豆油	4	中華だしの素	1	濃口しょうゆ	2.5	三温糖	2	水	2	まめまめサラダ		塩こんぶ和え		にんじん	8	千切りごぼう	12
ゆかりあえ		三温糖	0.5	小松菜ののりごま和え		三温糖	2.5	三温糖	2.2	本みりん	1.3	肉じゃが		キャベツ	25	キャベツ	20	糸かつお	0.7	きゅうり	10
キャベツ	15	かたくり粉	0.2	こまつな	15	濃口しょうゆ	2.5	米酢	1.3	酒	1	じゃがいもカット	50	にんじん	8	にんじん	5	卓上しょうゆ	2	ソイドレッシング	7
緑豆もやし	30	水	1	緑豆もやし	30	本みりん	1.2	水	3.5	水	3	にんじん	8	むき枝豆	10	緑豆もやし	25	いちごクレープ			
ホールコーン	5	グリーンサラダ		むき枝豆	5	豆板醤	0.1	ひじきとごぼうの炒め煮		にんじんしりしり		たまねぎ	27	大豆水煮	10	◎塩こんぶ	2	◎いちごクレープ	1こ		
ゆかり粉	0.7	キャベツ	28	白すりごま	2	オイスターソース	0.5	米ひじき	3	にんじん	25	豚もも肉	15	ごまドレッシング	7	りんご					
節分豆		冷凍ほうれんそう	12	角刻みのり	0.5	かたくり粉	0.4	ささがきごぼう	10	緑豆もやし	15	むき枝豆	5	はちみつレモンゼリー		りんご	1こ				
◎節分豆	1こ	きゅうり	10	卓上しょうゆ	2	水	6	にんじん	8	マグロオイル漬け	12	和風だしの素	0.5	蜂蜜レモンゼリー	1こ						
		イタリアンドレッシング	7			海藻サラダ		つきこんにゃく	5	炒り卵	15	酒	1.2								
		フルーツ杏仁				海藻ミックス	0.5	赤つきこんにゃく	5	濃口しょうゆ	0.25	三温糖	2								
		フルーツ杏仁	1こ			だいこん	30	竹輪スライス	8	天塩	0.25	濃口しょうゆ	3								
						緑豆もやし	20	濃口しょうゆ	2	白こしょう	0.02	本みりん	1.5								
						玉ねぎドレッシング	7	三温糖	1.5	米ぬか油	0.3	米ぬか油	0.5								
						デコポン		和風だしの素	0.5												
						デコポン	1こ	本みりん	1.5												
								米ぬか油	0.3												
節分献立								ふるさとを味わう日						古井小 リクエスト給食				山之上小 リクエスト給食		歯の日	

19日(水)		20日(木)		21日(金)		25日(火)		26日(水)		27日(木)		28日(金)	
麦ご飯		うどん		白飯		白飯		麦ご飯		ソフト麺		チャーハン	
精白米	72	うどん	1袋	精白米	80	精白米	80	精白米	72	ソフト麺	1こ	精白米	72
おおむぎ・米粒麦	8	きつねうどんの汁		玄米ふりかけ		牛乳		おおむぎ・米粒麦	8	ミートソース		中華だしの素	1
カレーシチュー		豚もも肉	18	◎玄米ふりかけ	1こ	牛乳(飲用)	1本	牛乳		豚ひき肉	15	天塩	0.2
豚もも肉	20	酒	0.5	牛乳		白みそ汁		牛乳(飲用)	1本	たまねぎ	60	◎味付き豚	14
赤ワイン	1.5	たまねぎ	25	牛乳(飲用)	1本	たまねぎ	25	沢煮椀		にんじん	15	たまねぎカット	14
じゃがいも皮むき	35	油あげカット	8	じゃがいものみそ汁		だいこん	15	豚もも肉	10	マッシュルーム	8	にんじんカット	7
たまねぎ	50	干し椎茸	0.2	じゃがいも	25	木綿豆腐	20	酒	0.5	米ぬか油	0.4	ねぎ 刻み	7
にんじん	15	かまぼこ	10	たまねぎ	25	油あげカット	3	だいこん	25	おろし生姜	0.5	中華だしの素	1
米ぬか油	0.3	ねぎ 刻み	3	木綿豆腐	20	ねぎ 刻み	3	千切りごぼう	8	おろしにんにく	0.3	濃口しょうゆ	1
おろし生姜	0.4	濃口しょうゆ	2.5	えのきばら	5	だし用煮干し	2	たけのこ千切り	8	赤ワイン	2	天塩	0.1
おろしにんにく	0.4	薄口しょうゆ	3	カットわかめ	0.2	白みそ	7.3	ねぎ 刻み	5	トマト水煮ダイス	10	白こしょう	0.02
洋風だしの素	1	本みりん	1	だし用煮干し	2	鶏肉の玉ねぎだれ		だし用フレーク節	2.5	トマトケチャップ	17	ごま油	0.4
ウスターソース	5	天塩	0.5	合わせみそ	7.5	鶏もも肉皮つき	1切	薄口しょうゆ	2.2	ウスターソース	3	米ぬか油	0.2
おろしりんご	7	だし用フレーク節	2.5	アジのおろしかけ		おろし生姜	1	天塩	0.35	デミグラスソース	3	牛乳	
カレールウ	9.3	牛乳		アジ	1切	酒	2	ギンザケの照り焼き		ハヤシルウ	5	牛乳(飲用)	1本
天塩	0.1	牛乳(飲用)	1本	酒	1.5	かたくり粉	5	ギンザケ	1切	洋風だしの素	1	中華スープ	
濃口しょうゆ	1	ワカサギの磯風味		おろし生姜	0.5	濃口しょうゆ	2.5	酒	1.5	濃口しょうゆ	0.8	糸かまぼこ	5
トマトケチャップ	3	ワカサギ	40	大根おろし	10	三温糖	2	濃口しょうゆ	2.5	天塩	0.1	はくさい	25
クミン	0.03	酒	1	薄口しょうゆ	2.3	本みりん	2.5	三温糖	1.5	白こしょう	0.02	だいこん	20
牛乳		濃口しょうゆ	2	三温糖	1	酒	1	本みりん	1	牛乳		にら	3
牛乳(飲用)	1本	おろし生姜	0.8	本みりん	1.5	おろし生姜	0.4	酒	1	牛乳(飲用)	1本	木綿豆腐	15
ごまきなこまめ		あおさ粉	0.1	かたくり粉	0.3	ソテードオニオン	7	かたくり粉	0.3	フライドポテト		ホールコーン	5
炒り大豆	15	かたくり粉	4	水	5	かたくり粉	0.15	水	4	じゃがいもカット	55	中華だしの素	1
三温糖	6	米粉	2	卯の花の炒り煮		水	1.5	キャベツのごまじょうゆ和え		かたくり粉	5	鶏ガラスープ	10
◎きな粉	1	大豆油	4	おから	13	きんぴらごぼう		キャベツ	35	米粉	3	薄口しょうゆ	2.5
天塩	0.05	切干大根とこんにゃくのサラダ		調整豆乳	8	千切りごぼう	32	きゅうり	10	大豆油	2.5	天塩	0.15
白すりごま	1.2	県産切干大根	3.5	鶏ひき肉	10	にんじん	12	にんじん	5	精製塩	0.25	白こしょう	0.01
米ぬか油	0.2	にんじん	8	干し椎茸	0.5	つきこんにゃく	4	濃口しょうゆ	2.3	大根サラダ		白身魚のコロコロ揚げ	
水	1.7	きゅうり	12	にんじん	10	赤つきこんにゃく	4	三温糖	1.2	だいこん	40	スケソウダラ角切り	48
つぼ漬け和え		サラダこんにゃく	12	油あげカット	4	冷凍さやいんげん	8	白ごま	1	きゅうり	10	酒	1.2
キャベツ	20	和風ドレッシング	7	三温糖	1.8	米ぬか油	0.5	白すりごま	1.5	ホールコーン	8	濃口しょうゆ	1.5
こまつな	10	はるか		ささがきごぼう	8	本みりん	1.5	ヨーグルト		青じそドレッシング	7	おろし生姜	0.4
緑豆もやし	15	はるか	1こ	ねぎ 刻み	5	三温糖	2	◎ヨーグルト	1こ			かたくり粉	4
つぼ漬け	8			薄口しょうゆ	2	和風だしの素	0.5					米粉	3
				米ぬか油	0.5	濃口しょうゆ	2.3					大豆油	3
				酒	1							レモンタルト	
				本みりん	1							レモンタルト	1こ
						図書献立「きんぴらきょうだい」							

・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。