

# R7年 3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>

3日(月)	4日(火)	5日(水)	6日(木)	7日(金)	10日(月)	11日(火)	12日(水)	13日(木)	14日(金)	17日(月)
白飯	あずきご飯	麦ご飯	白飯	白飯	白飯	米粉入り食パン	麦ご飯	うどん	白飯	白飯
精白米 80	精白米 68	精白米 72	精白米 80	精白米 80	精白米 80	米粉入り食パン 1こ	精白米 72	うどん 1袋	精白米 80	精白米 80
牛乳	◎赤飯の素	おおむぎ・米粒麦	牛乳	牛乳	牛乳	いちごジャム	おおむぎ・米粒麦	きつねうどんの汁	牛乳	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(飲用) 1本	牛乳(飲用) 1本	いちごジャム 1こ	牛乳(飲用) 1本	鶏もも肉皮なし	牛乳(飲用) 1本	牛乳(飲用) 1本
千切り野菜汁	牛乳(飲用) 1本	牛乳(飲用) 1本	白みそ汁	白菜汁	里芋のみそ汁	牛乳	牛乳(飲用) 1本	酒	0.5	かき卵汁
だいこん	春のすまし汁	わかめスープ	たまねぎ	はくさい	里芋カット	牛乳(飲用) 1本	ねぎと鶏団子の中華スープ	たまねぎ	20	たまねぎ
千切りごぼう	だいこん	たまねぎ	じゃがいも	はくさい	だいたい	15	鶏団子	油あげカット	8	にんじん
たけのこ千切り	菜花	冷凍豆腐	木綿豆腐	かまぼこ	木綿豆腐	20	豚もも肉	干し椎茸	0.3	えのきばら
糸かまぼこ	しめじ	糸かまぼこ	油あげカット	ねぎ 刻み	油あげカット	3	おろしにんにく	かまぼこ	8	糸かまぼこ
えのきばら	◎花かまぼこ	カッタわかめ	カッタわかめ	だし用フレーク節	カッタわかめ	0.3	おろし生姜	ねぎ 刻み	5	殺菌液卵
ねぎ 刻み	湯葉	ホールコーン	ねぎ 刻み	薄口しょうゆ	ねぎ 刻み	5	にんじん	濃口しょうゆ	2.5	だし用フレーク節
だし用フレーク節	ねぎ 刻み	ねぎ 刻み	だし用煮干し	天塩	だし用煮干し	2	中華だしの素	薄口しょうゆ	3	だし用フレーク節
薄口しょうゆ	だし用フレーク節	中華だしの素	白みそ	みそカツ	合わせみそ	7.5	鶏ガラスープ	本みりん	1	薄口しょうゆ
天塩	薄口しょうゆ	鶏ガラスープ	サケの彩り焼き	豚ロース	1枚	鶏肉の生姜焼き	大豆水煮	薄口しょうゆ	2.5	天塩
さつまいもの天ぷら	天塩	薄口しょうゆ	サケ	酒	2	鶏もも肉皮つき	トマトビュレ	だし用フレーク節	2.5	かたくり粉
さつまいもスライス	鶏肉のから揚げ	天塩	天塩	1切	0.1	おろし生姜	1	白こしょう	0.01	牛乳
小麦粉	鶏もも肉皮つき	白こしょう	白こしょう	0.02	0.02	酒	1.5	白身魚の甘酢あんかけ	1本	生揚げ
かたくり粉	濃口しょうゆ	豚キムチ	酒	1	小麦粉	4	トマトケチャップ	ちくわの磯辺揚げ	1切	豚ひき肉
◎ベーキングパウダー	おろし生姜	豚もも肉	卵なしマヨネーズ	10	水	5.2	デミグラスソース	ホキ	3	おろし生姜
天塩	おろしにんにく	酒	にんじんペースト	6	パン粉	7.5	三温糖	白こしょう	0.02	かたくり粉
大豆油	酒	キャベツ	薄口しょうゆ	0.2	大豆油	5	本みりん	白こしょう	0.02	かたくり粉
友禅ご飯の具	かたくり粉	白菜キムチ	紙カップ	1枚	赤みそ	4.5	酒	洋風だしの素	1	◎ベーキングパウダー
鶏ひき肉	大豆油	濃口しょうゆ	切り干し大根とツナの煮物	6	三温糖	4.5	おろし生姜	1	大豆油	2
三温糖	ゆかりあえ	三温糖	1	6	酒	1	かたくり粉	0.3	トマトケチャップ	4
酒	緑豆もやし	オイスターソース	1	12	本みりん	1	水	4	濃口しょうゆ	0.8
薄口しょうゆ	キャベツ	中華だしの素	1	8	水	5	れんこんきんぴら	米粉	2	濃口しょうゆ
おろし生姜	にんじん	米ぬか油	0.3	8	つば漬け和え	れんこんカット	30	イカのバーベキューソース	米酢	0.8
米ぬか油	ゆかり粉	かたくり粉	0.3	0.3	キャベツ	25	つきこんにやく	4	1切	かたくり粉
にんじん	ももゼリー(小)	ほうれん草のナムル	三温糖	1.5	きゅうり	10	赤つきこんにやく	4	白こしょう	0.02
炒り卵	◎ももゼリー	ほうれんそう	15	1.8	緑豆もやし	15	にんじん	12	酒	2
みつば	お祝いケーキ(中)	にんじん	8	0.5	つば漬け	8	冷凍さやいんげん	8	おろしりんご	3
角刻みのり	◎お祝いケーキ	緑豆もやし	30	1			米ぬか油	0.2	濃口しょうゆ	2.3
ひなであられ		椎茸ドレッシング	7				濃口しょうゆ	2.3	本みりん	0.6
◎ひなであられ	1こ	りんご	1				酒	0.5	三温糖	1.2
		りんご	1				本みりん	1.5	レモン果汁	1
							三温糖	2	水	2.5
							和風だしの素	0.5	かたくり粉	0.2
							海藻サラダ			
							海藻ミックス	0.5		
							だいこん	30		
							きゅうり	10		
							和風ドレッシング	7		
ひなまつりに ちなんだ献立	中学校卒業 お祝い献立			中学校卒業式						ふるさとを味わう日

18日(火)	19日(水)	21日(金)	24日(月)	25日(火)	4/8(火)	4/9(水)
切り目入り丸パン	麦ご飯	白飯	わかめご飯	きな粉揚げパン	黒コッペパン	麦ご飯
切り目入り丸パン 1こ	精白米 72	精白米 80	精白米 80	コッペパン 1こ	黒コッペパン 1こ	精白米 72
牛乳	おおむぎ・米粒麦 8	牛乳	混ぜ込みわかめ 2.4	大豆油 6.6	牛乳	おおむぎ・米粒麦 8
牛乳(飲用) 1本	牛乳(飲用) 1本	牛乳(飲用) 1本	牛乳(飲用) 1本	◎グラニュー糖 5	牛乳(飲用) 1本	牛乳(飲用) 1本
豆乳コーンスープ	牛乳(飲用) 1本	カレーシチュー	牛乳(飲用) 1本	◎きな粉 8	洋風わかめスープ	牛乳(飲用) 1本
ペーコンカット	豚汁	豚もも肉	ゆばのすまし汁	精製塩 0.13	糸かまぼこ	白みそ汁
たまねぎ	豚もも肉	12	1.5	30	たまねぎ	30
クリームコーン	酒	0.5	じゃがいも皮むき	35	ホールコーン	10
ホールコーン	だいこん	20	たまねぎ	50	カッタわかめ	0.5
調整豆乳	さがきごぼう	10	にんじん	15	ねぎ 刻み	5
コンソメ	里芋カット	15	米ぬか油	0.3	コンソメ	1.5
白こしょう	にんじん	8	おろし生姜	0.4	天塩	0.15
天塩	木綿豆腐	15	おろしにんにく	0.4	薄口しょうゆ	0.3
米粉	ねぎ 刻み	5	洋風だしの素	1	薄口しょうゆ	0.3
ハンバーグケチャップソース	だし用煮干し	3	ウスターソース	5	豚肉のケチャップがらめ	白みそ
ハンバーグ	赤みそ	7.5	おろしりんご	7	豚もも肉	50
米ぬか油	サワラの照り焼き	カレールウ	9.3	酒	酒	1
トマトケチャップ	サワラ	1切	天塩	0.1	かたくり粉	8
ウスターソース	おろし生姜	0.8	濃口しょうゆ	1	大豆油	4
赤ワイン	酒	1.6	トマトケチャップ	3	トマトケチャップ	4
三温糖	濃口しょうゆ	2.5	クミン	0.03	ウスターソース	2
かたくり粉	三温糖	1.5	かぼちやひき肉フライ	2	三温糖	0.3
水	本みりん	1	南がひき肉フライ	1こ	水	2
ごぼうサラダ	酒	1	大豆油	3.5	水	2
千切りごぼう	かたくり粉	0.3	ブロッコリーサラダ	2.5	キャベツサラダ	酒
緑豆もやし	水	4	ブロッコリー	15	キャベツ	35
にんじん	ひじきの炒め煮	3	キャベツ	25	にんじん	8
ごまドレッシング	米ひじき	8	ホールコーン	8	きゅうり	10
	竹輪スライス	8	青じそドレッシング	7	にんじん	8
	つきこんにやく	5	生パイン	8	かおり粉	0.3
	赤つきこんにやく	8	生パイン	1こ	お祝いケーキ(小)	
	冷凍さやいんげん	6			◎お祝いケーキ	1こ
	米ぬか油	0.3			ももゼリー(中)	
	濃口しょうゆ	2			◎ももゼリー	1こ
	三温糖	1.5				
	和風だしの素	0.5				
	本みりん	1.5				
	清見オレンジ					
	清見オレンジ	1こ				
歯の日		下米田小 リクエスト給食	小学校卒業 お祝い献立	小学校卒業式		

・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。