

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 8	牛乳	牛乳	牛乳	いちごジャム	おおむぎ・米粒麦 8	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	牛乳(飲用) 1本	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 20	春のすまし汁	わかめスープ	たまねぎ 30	はくさい 25	里芋カット 25	牛乳(飲用) 1本	ねぎと鶏団子の中華スープ	たまねぎ 20	20	たまねぎ 25
千切りごぼう 5	だいこん 25	たまねぎ 25	じゃがいも 15	だいこん 25	だいこん 15	ポークビーンズ	◎鶏団子	油あげカット 8	8	にんじん 8
たけのこ千切り 8	菜花 3	冷凍豆腐 20	木綿豆腐 20	かまぼこ 10	木綿豆腐 20	豚もも肉 15	たまねぎ 20	干し椎茸 0.3	0.3	えのきばら 8
糸かまぼこ 8	しめじバラ 8	糸かまぼこ 8	油あげカット 3	ねぎ 刻み 5	油あげカット 3	おろしにんにく 0.5	はくさい 20	かまぼこ 8	8	糸かまぼこ 7
えのきばら 5	◎花かまぼこ	カットわかめ 0.5	カットわかめ 0.3	だし用フレーク節 2.5	カットわかめ 0.3	おろし生姜 0.5	にんじん 10	ねぎ 刻み 5	5	殺菌液卵 15
ねぎ 刻み 5	湯葉 5	ホールコーン 5	ねぎ 刻み 5	薄口しょうゆ 5	ねぎ 刻み 5	にんじん 10	中華だしの素 40	濃口しょうゆ 2.5	2.5	だし用フレーク節 2.5
だし用フレーク節 2.5	ねぎ 刻み 5	ねぎ 刻み 5	だし用煮干し 2	天塩 0.2	だし用煮干し 2	たまねぎ 40	薄口しょうゆ 1	薄口しょうゆ 2.5	2.5	薄口しょうゆ 2.6
薄口しょうゆ 3.2	だし用フレーク節 2.5	中華だしの素 1	白みそ 7.3	みそカツ	合わせみそ 7.5	じゃがいも 30	鶏ガラスープ 10	本みりん 1	1	濃口しょうゆ 3.5
天塩 0.15	薄口しょうゆ 3.2	鶏ガラスープ 10	サケの彩り焼き	豚ロース	1枚	鶏肉の生姜焼き	大豆水煮 20	薄口しょうゆ 2.5	0.5	天塩 0.2
さつまいもの天ぷら	天塩 0.2	薄口しょうゆ 2.5	サケ	酒	2	鶏もも肉皮つき	1	だし用フレーク節 2.5	0.6	かたくり粉
さつまいもスライス 1こ	鶏肉のから揚げ	天塩	天塩 0.15	天塩 0.1	天塩 0.1	おろし生姜 0.1	米ぬか油 0.5	白こしょう 0.01	0.01	厚揚げの肉みそかけ
小麦粉 6	鶏もも肉皮つき	2切	白こしょう 0.01	白こしょう 0.02	酒 1	小麦粉 1	トマトケチャップ 12	牛乳(飲用) 1本	1本	生揚げ
かたくり粉 1	濃口しょうゆ 2.3	豚キムチ	酒 1	小麦粉 1	小麦粉 1	かたくり粉 4	デミグラスソース 3	ホキ	1切	ちくわの磯辺揚げ
◎ベーキングパウダー 0.2	おろし生姜 1.8	豚もも肉 45	卵なしマヨネーズ 10	水 5.2	濃口しょうゆ 7.5	濃口しょうゆ 5	三温糖 1.5	白こしょう 0.6	0.6	竹輪1/4カット
天塩 0.1	おろしにんにく 0.3	酒 2	にんじんペースト 6	パン粉 6	大豆油 5	本みりん 4.5	天塩 1	酒 0.15	0.15	小麦粉 5
大豆油 3	酒 1.5	キャベツ 30	薄口しょうゆ 0.2	大豆油 1	赤みそ 4.5	酒 0.6	白こしょう 0.02	かたくり粉 5	5	かたくり粉 2
友禅ご飯の具	かたくり粉 9	白菜キムチ 17	紙カップ 1枚	赤みそ 4.5	三温糖 1	おろし生姜 0.3	洋風だしの素 1	◎ベーキングパウダー 0.2	0.2	◎ベーキングパウダー
鶏ひき肉 20	大豆油 3	濃口しょうゆ 1	切り干し大根とツナの煮物	6	酒 12	かたくり粉 1	赤ワイン 0.3	大豆油 3	3	水 2
三温糖 2.5	ゆかりあえ	三温糖 1	県産切干大根	6	本みりん 8	水 5	濃口しょうゆ 0.8	トマトケチャップ 4	4	大豆油 3.5
酒 1.2	緑豆もやし 25	オイスターソース 1	にんじん 12	水 8	水 8	れんこんきんぴら	濃口しょうゆ 2.5	三温糖 2	2	小松菜のおかかあえ
薄口しょうゆ 3.3	キャベツ 20	中華だしの素 1	マグロオイル漬け 8	水 8	水 8	水 5	こまつな 12	濃口しょうゆ 0.8	0.8	菜花の磯香和え
おろし生姜 0.5	にんじん 8	米ぬか油 0.3	むぎ枝豆 8	つぼ漬け和え	れんこんカット 30	イカのバーベキューソース	緑豆もやし 30	米酢 0.2	0.2	キャベツ 30
米ぬか油 0.2	ゆかり粉 0.7	かたくり粉 0.3	米ぬか油 0.3	キャベツ 25	つきこんにやく 4	イカ 1切	かたくり粉 0.2	かたくり粉 0.2	0.2	にんじん 8
にんじん 28	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	水 4	水 4	4	ホールコーン 8
炒り卵 20	◎ももゼリー	1こ	ほうれんそう 15	緑豆もやし 15	にんじん 12	酒 12	チンゲン菜のサラダ	卓上しょうゆ	2	ごま和えの素
みつば 7	お祝いケーキ(中)	にんじん 8	和風だしの素 0.5	つぼ漬け 8	冷凍さやいんげん 8	おろしりんご 8	チンゲンサイ 15	いよかんゼリー	1こ	さつまいもチップス
角刻みのり 0.2	◎お祝いケーキ	1こ	緑豆もやし 30	酒 1	米ぬか油 0.2	濃口しょうゆ 2.3	緑豆もやし 30	◎いよかんゼリー	1こ	◎さつまいもチップス
ひなあられ	◎ひなあられ	1こ	椎茸ドレッシング 7	りんご 1	濃口しょうゆ 0.5	本みりん 1.5	ホールコーン 7			
			りんご 1		酒 0.5	三温糖 1.2	玉ねぎドレッシング 7			
					本みりん 2	レモン果汁 2				
					三温糖 0.5	水 0.2				
					和風だしの素	海藻サラダ				
						海藻ミックス				
						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	牛乳(飲用) 1本	牛乳	◎グラニュー糖 5	牛乳(飲用) 1本	牛乳
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 10	豚汁	豚もも肉 20	ゆばのすまし汁	精製塩 0.13	糸かまぼこ 7	白みそ汁
たまねぎ 40	豚もも肉 12	1.5	だいこん 30	牛乳	たまねぎ 30	たまねぎ 20
クリームコーン 30	酒 0.5	じゃがいも皮むき 35	えのきばら 5	牛乳(飲用) 1本	ホールコーン 10	だいこん 15
ホールコーン 10	だいこん 20	たまねぎ 50	湯葉 4	ミートボールのトマト煮	カットわかめ 0.5	木綿豆腐 20
調整豆乳 40	さがきごぼう 10	にんじん 15	◎花かまぼこ 8	◎肉だんご 25	ねぎ 刻み 5	油あげカット 3
コンソメ 1.3	里芋カット 15	米ぬか油 0.3	ねぎ 刻み 5	じゃがいも 20	コンソメ 1.5	カットわかめ 0.2
白こしょう 0.04	にんじん 8	おろし生姜 0.4	だし用フレーク節 2.5	たまねぎ 25	天塩 0.15	ねぎ 刻み 5
天塩 0.1	木綿豆腐 15	おろしにんにく 0.4	薄口しょうゆ 3.2	にんじん 10	薄口しょうゆ 0.3	◎だし用煮干し 2
米粉 1	ねぎ 刻み 5	洋風だしの素 1	天塩 0.2	キャベツ 15	豚肉のケチャップがらめ	白みそ 7.3
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	鶏肉の揚げがらめ	トマト水煮ダイス 20	豚もも肉 50	鶏肉の生姜焼き
ハンバーグ 1こ	赤みそ 7.5	おろしりんご 7	鶏もも肉皮なし 45	トマトケチャップ 3	酒 1	鶏もも肉皮つき 1切
米ぬか油 0.2	サワラの照り焼き	カレールウ 9.3	酒 1	コンソメ 1.2	かたくり粉 8	◎おろし生姜 1
トマトケチャップ 5	サワラ 1切	天塩 0.1	おろし生姜 0.6	精製塩 0.15	大豆油 4	酒 1.5
ウスターソース 2	おろし生姜 0.8	濃口しょうゆ 1	かたくり粉 8	白こしょう 0.02	トマトケチャップ 4	かたくり粉 5
赤ワイン 2	酒 1.6	トマトケチャップ 3	大豆油 3.5	薄口しょうゆ 0.4	ウスターソース 2	濃口しょうゆ 2.5
三温糖 0.5	濃口しょうゆ 2.5	クミン 0.03	濃口しょうゆ 2.5	米ぬか油 0.2	三温糖 0.3	三温糖 1.5
かたくり粉 0.2	三温糖 1.5	かぼちゃひき肉フライ	三温糖 2	かぼちゃサラダ	水 2	本みりん 1
水 1	本みりん 1	南瓜ひき肉フライ 1こ	本みりん 1.3	かぼちゃカット 35	キャベツサラダ	酒 0.6
ごぼうサラダ	酒 1	大豆油 3.5	きゅうり 10	きゅうり 10	キャベツ 35	◎おろし生姜 1
千切りごぼう 25	かたくり粉 0.3	ブロッコリーサラダ	水 2.5	ホールコーン 8	にんじん 8	かたくり粉 0.3
緑豆もやし 15	水 4	ブロッコリー 15	かおりたくあん和え	サウザンドレッシング 7	きゅうり 10	水 4
にんじん 8	ひじきの炒め煮	キャベツ 25	キャベツ 27	ヨーグルト	玉ねぎドレッシング 7	ポテトサラダ
ごまドレッシング 7	米ひじき 3	ホールコーン 8	緑豆もやし 10	◎ヨーグルト 1こ		じゃがいも 32
	竹輪スライス 8	青じそドレッシング 7	にんじん 8			きゅうり 12
	つきこんにやく 5	生パイン 8	千切りたくあん 8			にんじん 8
	赤つきこんにやく 8	生パイン 1こ	かおり粉 0.3			サウザンドレッシング 5
	冷凍さやいんげん 6		お祝いケーキ(小)			
	米ぬか油 0.3		◎お祝いケーキ 1こ			
	濃口しょうゆ 2		ももゼリー(中)			
	三温糖 1.5		◎ももゼリー 1こ			
	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。