

R6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>

9日(火)	10日(水)	11日(木)	12日(金)	15日(月)	16日(火)	17日(水)	18日(木)	19日(金)	22日(月)	23日(火)	
黒コッペパン	麦ご飯	白飯	白飯	白飯	米粉入り食パン	麦ご飯	ソフト麺	白飯	ピラフ	白飯	
黒パン	1こ 精白米	72 精白米	80 精白米	80 精白米	80 米粉入りパン	1こ 精白米	72 ソフト麺	1こ 精白米	80 精白米	68 精白米	80 精白米
牛乳	おおむぎ・米粒麦	8 牛乳	ハヤシシチュー	牛乳	いちごジャム	おおむぎ・米粒麦	8 カレーソース	牛乳	パレンシアピラフの素	22 牛乳	
牛乳(飲用)	1本 牛乳	1本 牛乳(飲用)	1本 豚もも肉	20 牛乳(飲用)	1本 牛乳	1本 牛乳	1本 豚ひき肉	20 牛乳(飲用)	1本 牛乳	1本 牛乳(飲用)	
豆乳(調整)	豆腐	白玉雑煮	たまねぎ	55 里芋スライス	25 牛乳(飲用)	1本 牛乳	1本 鶏レバー	2 豚汁	1本 牛乳(飲用)	1本 大根汁	
クリームコーン	30 ゆば入りすまし汁	1本 ◎白玉団子	30 たまねぎ	20 里芋スライス	25 牛乳(飲用)	1本 牛乳	1本 わかめスープ	60 たまねぎ	10 豚もも肉	30 だいこん	
たまねぎ	40 しめじバラ	8 里芋スライス	25 じゃがいも	35 木綿豆腐	15 ボトブ	5 糸かまぼこ	5 にんじん	15 酒	0.5 鶏むね肉皮なし	10 しめじバラ	
ベーコンカット	10 湯葉	4 こまつな	12 マッシュルーム	10 たまねぎ	20 ウィンナーカット	15 たまねぎ	30 じゃがいも	15 だいこん	20 たまねぎ	25 はくさい	
豆乳(調整)	40 冷凍豆腐	20 にんじん	8 米ぬか油	0.3 カットわかめ	0.2 じゃがいも	35 ホールコーン	10 米ぬか油	0.15 里芋スライス	12 にんじん	10 かまぼこ	
コンソメ	1.3 かまぼこ	10 フレーク節	3 おろしにんにく	0.5 ねぎ 刻み	3 たまねぎ	45 カットわかめ	0.5 グミン	0.02 ささがきごぼう	8 はくさい	15 ねぎ 刻み	
こしょう(白)	0.04 カットわかめ	0.2 しょうゆ(こいくち)	3.5 ワイン(赤)	1 煮干し(だし用)	2 にんじん	12 ねぎ 刻み	5 ターメリック	0.25 こんにやく(豚汁用)	8 かぶ	15 フレーク節	
天塩	0.1 ねぎ 刻み	5 天塩	0.25 洋風だしの素	1 みそ(あわせ)	8 かぶ	25 中華だしの素	1 おろし生姜	0.3 木綿豆腐	20 だいこん	15 しょうゆ(うすくち)	
米粉	1 フレーク節	3 サワラの竜田揚げ	トマト水煮ダイズ	8 サケのゆず焼き	コンソメ	1.5 鶏ガラスープ	10 おろしにんにく	0.3 油あげ(刻み)	3 洋風だしの素	1 天塩	
鶏肉のハーブ焼き	しょうゆ(うすくち)	3.5 サワラ	45 トマトケチャップ	5 サケ	1切 しょうゆ(うすくち)	0.5 天塩	0.1 カレー粉	0.45 ねぎ 刻み	5 天塩	0.1 イカの天ぷら	
鶏もも肉皮なし	50 天塩	0.15 しょうゆ(こいくち)	2.5 ウスターソース	2 天塩	0.3 天塩	0.2 しょうゆ(うすくち)	2.5 チャツネ	3 煮干し(だし用)	3 こしょう(白)	0.02 イカ	
天塩	0.2 プリの照り焼き	1.5 おろし生姜	1.5 ハヤシルウ	2 酒	1.5 こしょう(白)	0.02 こしょう(白)	0.01 ウスターソース	3 みそ(赤)	3 豆乳(調整)	25 天塩	
こしょう(白)	0.02 プリ	1切 酒	2 デミグラスソース	15 ◎ゆず果汁	1.3 しょうゆ(こいくち)	3 イカのケチャップがらめ	0.05 焼きぎょうざ	30 みそ(白)	5 ロリエ粉末	0.01 天塩	
酒	1 しょうゆ(こいくち)	1 かたくり粉	3 こしょう(白)	0.03 しょうゆ(こいくち)	2 みりん	2 イカ	50 米ぬか油	1 トマトケチャップ	5 鶏肉のからあげ	6 ◎米粉シチューの素	
レモン果汁	1 おろし生姜	0.8 米粉	3 天塩	0.25 三温糖	2 水	0.4 酒	1 ビビンバの具	1 ガラムマサラ	0.01 鶏もも肉つき	2切 豚肉の梨ジャムソース	
バジル(チップ)	0.07 酒	1.6 大豆油	4 牛乳	3 三温糖	0.4 酒	1 餃子の具	5 豚もも肉	25 コンソメ	1 おろし生姜	1.8 天塩	
おろしにんにく	0.2 しょうゆ(こいくち)	1.7 切干大根の煮付け	1本 牛乳(飲用)	1 水	0.3 かたくり粉	5 米粉	3 もやし(緑豆)	10 米粉	2.5 おろしにんにく	0.3 こしょう(白)	
オリーブ油	1.5 三温糖	1.4 切干大根	6 かぼちゃひき肉フライ	32 きんぴらごぼう	1 米粉	4 大豆油	3 もやし(水煮)	5 牛乳	12 冷凍ほうれんそう	12 鶏もも肉	
キャベツサラダ	みりん	1 にんじん	8 ◎かぼちゃひき肉フライ	1 千切りごぼう	32 大豆油	12 トマトケチャップ	4 げんまい(水煮)	5 牛乳	12 牛乳(飲用)	1本 かつくり粉	
キャベツ	28 酒	1 油あげ(刻み)	4 大豆油	1 にんじん	12 トマトケチャップ	4 ウスターソース	2 たけのこ(千切り)	5 ワカサギの磯から揚げ	4 大豆油	4 かたくり粉	
もやし(緑豆)	12 かたくり粉	0.3 竹輪(スライス)	8 海藻サラダ	4 こんにやく(つきこん)	4 ウスターソース	4 三温糖	0.2 にんじん	12 ワカサギ	38 はくさいの塩こんぶ和え	35 ◎梨ジャム	
こまつな	10 水	4 冷凍さやいんげん	6 海藻ミックス	0.8 赤こんにやく(つきこん)	4 三温糖	8 水	2 炒り卵	10 おろし生姜	0.5 はくさい	35 ワイン(白)	
和風ドレッシング	8 煮なます	0.2 米ぬか油	2 だいこん	35 冷凍さやいんげん	0.5 米ぬか油	10 米ぬか油	1.5 酒	1.8 にんじん	1 しょうゆ(こいくち)	10 三温糖	
	だいこん	23 三温糖	2 きゅうり	10 米ぬか油	0.5 れんこん(半薄切)	15 れんこん(半薄切)	15 おろしにんにく	0.8 しょうゆ(こいくち)	0.15 ◎塩こんぶ	2 レモン果汁	
	れんこん(半薄切)	10 しょうゆ(こいくち)	2 玉ねぎドレッシング	6 三温糖	1.5 れんこん(半薄切)	25 キヤベツ	25 こしょう(白)	0.02 天塩	0.15 ◎塩こんぶ	2 レモン果汁	
	にんじん	7 和風だしの素	1 酒	1 和風だしの素	1 キヤベツ	8 ホールコーン	8 白ごま	1.2 青のり粉	0.1 かつくり粉	2.5 水	
	油あげ(刻み)	3 酒	1 しょうゆ(こいくち)	2.3 しょうゆ(こいくち)	2.3 ごまドレッシング	7 ごまドレッシング	7 しょうゆ(こいくち)	4.2 かたくり粉	2.5 米粉	2.5 米粉	
	米ぬか油	0.3 三温糖	0.8 米酢	2 天塩	1 しょうゆ(こいくち)	2.3 しょうゆ(こいくち)	4.2 かたくり粉	2.5 米粉	2.5 米粉	2.5 米粉	
	三温糖	0.8 米酢	2 天塩	1 しょうゆ(こいくち)	2.3 しょうゆ(こいくち)	7 しょうゆ(こいくち)	4.2 かたくり粉	2.5 米粉	2.5 米粉	2.5 米粉	
	米酢	2 天塩	1 しょうゆ(こいくち)	2.3 しょうゆ(こいくち)	7 しょうゆ(こいくち)	7 しょうゆ(こいくち)	4.2 かたくり粉	2.5 米粉	2.5 米粉	2.5 米粉	
	天塩	0.1 しょうゆ(うすくち)	0.5 糸こんぶ	1 白ごま	1 白すりごま	1 まめによるこぼ	1 ◎まめによるこぼ	1 ◎まめによるこぼ	1 ◎まめによるこぼ	1 ◎まめによるこぼ	
	しょうゆ(うすくち)	0.5 糸こんぶ	1 白ごま	1 白すりごま	1 まめによるこぼ	1 ◎まめによるこぼ	1 ◎まめによるこぼ	1 ◎まめによるこぼ	1 ◎まめによるこぼ	1 ◎まめによるこぼ	
	糸こんぶ	1 白ごま	1 白すりごま	1 まめによるこぼ	1 ◎まめによるこぼ	1 ◎まめによるこぼ	1 ◎まめによるこぼ	1 ◎まめによるこぼ	1 ◎まめによるこぼ	1 ◎まめによるこぼ	
	白ごま	0.5 白すりごま	1 まめによるこぼ	1 ◎まめによるこぼ	1 ◎まめによるこぼ	1 ◎まめによるこぼ	1 ◎まめによるこぼ	1 ◎まめによるこぼ	1 ◎まめによるこぼ	1 ◎まめによるこぼ	
	白すりごま	1 まめによるこぼ	1 ◎まめによるこぼ	1 ◎まめによるこぼ	1 ◎まめによるこぼ	1 ◎まめによるこぼ	1 ◎まめによるこぼ	1 ◎まめによるこぼ	1 ◎まめによるこぼ	1 ◎まめによるこぼ	
	まめによるこぼ	1 ◎まめによるこぼ	1 ◎まめによるこぼ	1 ◎まめによるこぼ	1 ◎まめによるこぼ	1 ◎まめによるこぼ	1 ◎まめによるこぼ	1 ◎まめによるこぼ	1 ◎まめによるこぼ	1 ◎まめによるこぼ	
	◎まめによるこぼ	1 ◎まめによるこぼ	1 ◎まめによるこぼ	1 ◎まめによるこぼ	1 ◎まめによるこぼ	1 ◎まめによるこぼ	1 ◎まめによるこぼ	1 ◎まめによるこぼ	1 ◎まめによるこぼ	1 ◎まめによるこぼ	
	お正月献立	鏡開き献立		おすすめ朝ごはん献立		蜂屋小リクエスト献立	歯の日	食育の日	山之上小ふるさと給食	西中リクエスト献立	

24日(水)	25日(木)	26日(金)	29日(月)	30日(火)	31日(水)
麦ご飯	一食うどん	シラスわかめごはん	白飯	小型コッペパン	麦ご飯
精白米	72 うどん	1袋 精白米	77 精白米	80 コッペパン	1こ 精白米
おおむぎ・米粒麦	8 美濃加茂うどんの汁	2.4 混ぜ込みわかめ	2.4 牛乳	牛乳	おおむぎ・米粒麦
牛乳	豚もも肉	20 ◎しらす干し(加)	3 牛乳(飲用)	1本 牛乳(飲用)	1本 牛乳
牛乳(飲用)	1本 酒	0.5 牛乳	1本 けんちん汁	美濃加茂やきそば	牛乳(飲用)
ちゃんこ煮	だいこん	15 牛乳(飲用)	1本 里芋スライス	20 焼きそばめん	50 かぶの白みそ汁
鶏もも肉皮なし	15 はくさい	15 卵入り白菜スープ	4 干しいたけ	0.5 米ぬか油	0.2 かぶ
◎肉だんご	15 里芋スライス	15 糸かまぼこ	4 だいこん	20 キヤベツ	45 たまねぎ
はくさい	30 干しいたけ	0.4 はくさい	25 木綿豆腐	20 にんじん	20 ほぐしえのき
にんじん	10 油あげ(刻み)	5 たまねぎ	20 輪切りごぼう	12 たまねぎ	15 木綿豆腐
ささがきごぼう	8 ねぎ 刻み	5 殺菌液卵	15 ねぎ 刻み	5 鶏むね肉皮なし	30 油あげ(刻み)
しめじバラ	8 しょうゆ(こいくち)	2.5 ねぎ 刻み	5 フレーク節	3 ◎魚粉	0.3 ねぎ 刻み
かまぼこ	8 しょうゆ(うすくち)	3 中華だしの素	1 しょうゆ(こいくち)	4.8 白生姜刻み	0.2 煮干し(だし用)
油あげ(刻み)	4 フレーク節	3 鶏ガラスープ	5 天塩	0.1 ◎塩だれ	5 みそ(白)
糸こんにやく(黒)	15 みりん	1 かたくり粉	0.5 サバの塩焼き	天塩	0.25 トンカツ
ねぎ 斜め切り	8 天塩	0.5 しょうゆ(うすくち)	2.8 サバ	1切 しょうゆ(白)	0.02 豚ロース
天塩	0.12 牛乳	天塩	0.15 酒	2 米ぬか油	0.3 酒
みりん	1 牛乳(飲用)	1本 しょうゆ(白)	0.01 天塩	0.5 ◎美濃加茂やきそばソース	1袋 天塩
しょうゆ(うすくち)	3.5 ニジマスの米粉揚げ	厚揚げの肉みそがけ	大豆の磯煮	厚揚げ春巻き	しょうゆ(白)
酒	1 ニジマス	1枚 ◎生揚げ	1 大豆水煮	15 ◎春巻き	1 小麦粉
フレーク節	3 酒	1.5 みそ(赤)	5 ひじき	2.5 大豆油	3.5 水
白身魚のレモン風味	0.6 おろし生姜	4.5 三温糖	4.5 にんじん	8 フルーツカクテル	パン粉
メルルーサ	45 しょうゆ(こいくち)	2 豚ひき肉	8 竹輪(スライス)	8 みかん(シロップ)	25 大豆油
酒	1.5 米粉	4 米ぬか油	0.2 こんにやく(つきこん)	5 パイン(シロップ)	25 卓上ソース
かたくり粉	5 大豆油	4 酒	2 赤こんにやく(つきこん)	5 黄桃(シロップ)	20 つぼ漬け和え
米粉	3 ブロッコリーのごま和え	2 みりん	2 米ぬか油	0.3 ◎ダイズゼリー(粒)	20 キヤベツ
大豆油	3 ブロッコリー	25 水	1 酒	1.6 きゅうり	10
三温糖	2 キヤベツ	20 切干大根のおかゆ和え	3 三温糖	1.5 にんじん	5
しょうゆ(うすくち)	2 ホールコーン	5 切干大根	3.5 しょうゆ(こいくち)	2.2 しょうゆ(こいくち)	2.2
レモン果汁	2 ごま和えの素	4.2 にんじん	8 和風だしの素	1 きゅうり	1
酒	1 いちご	10 きゅうり	10 りんご	1 りんご	1
水	2.5 いちご	1 こんにやく(サラダ)	12 りんご	1 りんご	1
ゆかりあえ		糸かつお	0.7 りんご	1 こんにやく	1
もやし(緑豆)	40	卓上しょうゆ	2	みかん	1
冷凍ほうれんそう	10	みかん	1	みかん	1
にんじん	10	みかん	1		
ゆかり粉	0.7				
冬の野菜の日献立	岐阜の日献立	双葉中まなび献立			

・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。