R7年 4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〉

8日(火)		9日(水)		10日(木)		11日(金)		14日(月)		15日(火)		16日(水)		17日(木)		18日(金)		21日(月)		22日(火)	
黒コッペパン		麦ご飯		白飯		白飯		菜めし		食パン		麦ご飯		うどん		白飯		白飯		切目入り丸パン	
黒コッペパン	1こ	精白米	72	精白米	80	精白米	80	精白米	80	食パン	1こ	精白米	72	うどん	1袋	精白米	80	精白米	80	切り目入り丸パン	1こ
牛乳		大麦・米粒麦	8	牛乳		カレーシチュー		菜めしの素	3	りんごジャム		大麦・米粒麦	8	きつねうどんの汁		牛乳		牛乳		牛乳	
牛乳(飲用)	1本	牛乳		牛乳(飲用)	1本	豚もも肉	20	牛乳		**◎りんごジャム**	1袋	牛乳		鶏もも肉皮なし	20	牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本
洋風わかめスープ		牛乳(飲用)	1本	五目野菜汁		赤ワイン	1.5	牛乳(飲用)	1本	牛乳		牛乳(飲用)	1本	酒	0.5	玉ねぎのみそ汁		厚揚げのみそ汁		かぼちゃのポタージュスープ	
糸かまぼこ	7	白みそ汁		だいこん	20	じゃがいも皮むき	35	春のすまし汁		牛乳(飲用)	1本	ワンタンスープ		たまねぎ	20	たまねぎ	30	冷凍厚揚げ	20	かぼちゃカット	20
たまねぎ	30	たまねぎ	20	ささがきごぼう	8	たまねぎ	50	だいこん	25	レタススープ		糸かまぼこ	5	油あげカット	8	えのきばら	5	たまねぎ	25	たまねぎ	45
ホールコーン	10	だいこん	15	はくさい	20	にんじん	15	しめじバラ	8	ハムカット	10	たまねぎ	25	干し椎茸	0.3	木綿豆腐	20	だいこん	15	調理用牛乳	30
カットわかめ	0.5	木綿豆腐	20	かまぼこ	8	**◎米ぬか油**	0.3	**◎桜型かまぼこ**	8	レタス	25	はくさい	20	かまぼこ	8	油あげカット	3	カットわかめ	0.3	裏ごしかぼちゃ	30
ねぎ 刻み	5	油あげカット	3	ねぎ 刻み	5	**◎おろし生姜**	0.4	木綿豆腐	20	たまねぎ	30	ワンタン	4	ねぎ 刻み	5	カットわかめ	0.3	ねぎ 刻み	5	**◎米ぬか油**	0.3
コンソメ	1.5	カットわかめ	0.2	だし用フレーク節	2.5	おろしにんにく	0.4	ねぎ 刻み	5	ホールコーン	8	ねぎ 刻み	5	濃口しょうゆ	2.5	ねぎ 刻み	5	**◎だし用煮干し**	2	コンソメ	1.5
天塩	0.15	ねぎ 刻み	5	薄口しょうゆ	3.2	洋風だしの素	1	だし用フレーク節	2.5	コンソメ	1.5	中華だしの素	1	薄口しょうゆ	3	**◎だし用煮干し**	2	赤みそ	3	白こしょう	0.02
薄口しょうゆ	0.3	**◎だし用煮干し**	2	天塩	0.2	ウスターソース	5	薄口しょうゆ	3.2	薄口しょうゆ	0.5	鶏ガラスープ	10	本みりん	1	合わせみそ	7.5	白みそ	3.5	天塩	0.25
豚肉のケチャップがらめ		白みそ	7.3	白身魚の揚げがらめ		おろしりんご	7	天塩	0.2	天塩	0.2	薄口しょうゆ	2.5	天塩	0.5	サバの照り焼き		鶏肉のねぎソース		ロリエ	0.01
豚もも肉	50	鶏肉の生姜焼き		メルルーサ角切り	50	カレールウ	9.3	鶏肉のから揚げ		サケのパン粉焼き		天塩	0.15	だし用フレーク節	2.5	サバ	1切	鶏もも肉皮つき	50	米粉	3
酒	1	鶏もも肉皮つき	1切	酒	1.5	天塩	0.1	鶏もも肉皮つき	2切	サケ	1切	白こしょう	0.02	牛乳		**◎おろし生姜**	0.8	酒	1	生クリーム	3
かたくり粉	8	**◎おろし生姜**	1	**◎おろし生姜**	0.3	濃口しょうゆ	1	濃口しょうゆ	2.3	天塩	0.2	シシャモの米粉揚げ		牛乳(飲用)	1本	酒	1.5	**◎おろし生姜**	0.5	乾燥パセリ	0.05
大豆油	4	酒	1.5	かたくり粉	5	トマトケチャップ	3	**◎おろし生姜**	1.8	白こしょう	0.02	シシャモ	2尾	ちくわの磯辺揚げ		濃口しょうゆ	2.5	かたくり粉	8	ハンバーグトマトソース	
トマトケチャップ	4	かたくり粉	5	米粉	3	クミン	0.03	おろしにんにく	0.3	白ワイン	1	酒	1	竹輪1/4カット	2こ	三温糖	1.5	大豆油	3	ハンバーグ	1こ
ウスターソース	2	濃口しょうゆ	2.5	大豆油	4	牛乳		酒	1.5	レモン果汁	0.3	**◎おろし生姜**	0.6	小麦粉	5	本みりん	1	冷凍刻みねぎ	5	**◎米ぬか油**	0.2
三温糖	0.3	三温糖	1.5	酒	1	牛乳(飲用)	1本	かたくり粉	9	おろしにんにく	0.2	米粉	5	かたくり粉	2	酒	1	濃口しょうゆ	2.5	トマトケチャップ	5
水	2	本みりん	1	こち醤	0.15	チョコタフィ		大豆油	3	オリーブオイル	3	大豆油	4	ベーキングパウダー	0.2	かたくり粉	0.3	本みりん	1.2	**◎トマト水煮ダイス**	6
キャベツサラダ		酒	1	濃口しょうゆ	2.5	炒り大豆	15	小松菜のおかかあえ		乾燥パセリ	0.08	ビビンバの具		あおさ粉	0.1	水	4	三温糖	1.8	ウスターソース	2
キャベツ	35	**◎おろし生姜**	0.6	三温糖	2.2	三温糖	6.2	こまつな	12	パン粉	3	豚もも肉	25	大豆油	4	きんぴらごぼう		米酢	3	三温糖	0.5
にんじん	8	かたくり粉	0.3	米酢	1.3	**◎純ココア**	1.4	緑豆もやし	30	紙カップ	1枚	緑豆もやし	10	つぼ漬け和え		千切りごぼう	32	水	2.5	かたくり粉	0.2
きゅうり	10	水	4	水	3.5	水	1.4	にんじん	8	まめまめサラダ		**◎ぜんまい水煮**	5	キャベツ	30	にんじん	12	キャベツののりごまあえ		水	1
玉ねぎドレッシング	7	ポテトサラダ		乾燥パセリ	0.05	わかめサラダ		糸かつお	0.7	キャベツ	25	ほうれんそう	12	こまつな	10	つきこんにゃく	4	キャベツ	35	マカロニサラダ	
		じゃがいも	32	切り干し大根の煮物		カットわかめ	0.5	卓上しょうゆ	2	にんじん	8	たけのこ千切り	5	にんじん	5	赤つきこんにゃく	4	冷凍ほうれんそう	10	ツイストマカロニ	5
		きゅうり	12	県産切干大根	6	だいこん	30	お祝いクレープ		むき枝豆	10	にんじん	12	つぼ漬け	10	冷凍さやいんげん	8	にんじん	5	キャベツ	20
		にんじん	8	にんじん	10	きゅうり	10	**◎お祝いクレープ**	1こ	大豆水煮	10	炒り卵	10	生パイン		**◎米ぬか油**	0.5	濃口しょうゆ	2.5	きゅうり	10
		サウザンドレッシング	5	竹輪スライス	8	ホールコーン	8			ごまドレッシング	8	**◎米ぬか油**	0.3	生パイン	1こ	本みりん	1.5	白すりごま	2	にんじん	8
				赤つきこんにゃく	5	和風ドレッシング	6					酒	1.5			三温糖	2	角刻みのり	0.5	マヨネーズ	8
				冷凍さやいんげん	5							おろしにんにく	0.8			和風だしの素	0.5				
				◎米ぬか油	0.3							濃口しょうゆ	4.2			濃口しょうゆ	2.3				
				三温糖	1.8							米酢	1.6								
				薄口しょうゆ	1.8							三温糖	2.2								
				和風だしの素	0.5							ごま油	0.3								
				酒	1							白ごま	1.2								
				本みりん	0.8																
				ぶどうグミ																	
				ぶどうグミ	1こ																
								入学・進級 お祝い献立								歯の日					

23日(水)		24日(木)		25日(金)		28日(月)		30日(水)	
麦ご飯		中華麺		白飯		白飯		麦ご飯	
精白米	72	中華めん	1袋	精白米	80	精白米	80	精白米	72
大麦・米粒麦	8	しょうゆラーメン		牛乳		牛乳		大麦・米粒麦	8
牛乳		豚もも肉	15	牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本	牛乳	
牛乳(飲用)	1本	はくさい	20	若竹汁		キャベツの豚汁		牛乳(飲用)	1本
もずく汁		緑豆もやし	20	**◎たけのこ**	25	豚もも肉	12	かき卵汁	
だいこん	25	ホールコーン	10	木綿豆腐	20	酒	0.5	たまねぎ	30
えのきばら	5	ねぎ 刻み	5	かまぼこ	8	キャベツ	25	えのきばら	8
冷凍豆腐	20	**◎おろし生姜**	0.5	カットわかめ	0.2	たまねぎ	15	糸かまぼこ	7
かまぼこ	8	おろしにんにく	0.3	ねぎ 刻み	5	木綿豆腐	15	殺菌液卵	15
もずく	10	濃口しょうゆ	3.2	だし用フレーク節	2	ねぎ 刻み	5	カットわかめ	0.2
ねぎ 刻み	5	オイスターソース	0.5	薄口しょうゆ	3	**◎だし用煮干し**	2	ねぎ 刻み	5
だし用フレーク節	2.5	白こしょう	0.02	天塩	0.2	合わせみそ	7.5	だし用フレーク節	2.5
薄口しょうゆ	3.2	天塩	0.2	焼き肉		サワラのおろしあんかけ		薄口しょうゆ	3.5
天塩	0.2	醤油ラーメンの素	3	豚もも肉	50	サワラ	1切	天塩	0.2
ニシンの磯から揚げ		酒	1.2	おろしにんにく	0.3	酒	1.5	かたくり粉	0.6
ニシン角切り	45	中華だしの素	1	酒	2	**◎おろし生姜**	0.5	厚揚げの肉みそかけ	
濃口しょうゆ	2.5	鶏ガラスープ	10	たまねぎ	30	**◎大根おろし**	8	生揚げ	1こ
◎おろし生姜	1.2	**◎米ぬか油**	0.3	三温糖	1	酒	1	豚ひき肉	8
酒	1	牛乳		濃口しょうゆ	0.8	薄口しょうゆ	2.3	**◎米ぬか油**	0.2
あおさ粉	0.1	牛乳(飲用)	1本	本みりん	2	三温糖	1	赤みそ	5
かたくり粉	4	揚げ餃子		こち醤	0.5	本みりん	1.5	三温糖	4.5
米粉	2	冷凍餃子	2こ	赤みそ	2.5	かたくり粉	0.2	酒	2
大豆油	4.5	大豆油	3	かたくり粉	0.15	水	4	本みりん	2
肉じゃが		チンゲン菜のサラダ		**◎米ぬか油**	0.5	大豆の磯煮		水	2.5
じゃがいもカット	50	チンゲンサイ	15	もやしのゆかりあえ		大豆水煮	15	アスパラのごまじょうゆあえ	
にんじん	10	だいこん	35	緑豆もやし	40	米ひじき	2.3	アスパラカット	13
たまねぎ	30	きゅうり	10	こまつな	10	にんじん	8	キャベツ	30
豚もも肉	15	玉ねぎドレッシング	7	にんじん	8	竹輪スライス	10	にんじん	8
和風だしの素	0.5	蜂蜜レモンゼリー		ゆかり粉	0.7	つきこんにゃく	5	濃口しょうゆ	2.3
酒	1.2	蜂蜜レモンゼリー	1こ	ヨーグルト		赤つきこんにゃく	5	三温糖	1.1
三温糖	2			**◎ヨーグルト**	1こ	**◎米ぬか油**	0.4	白ごま	1
濃口しょうゆ	3					三温糖	1.5	白すりごま	1.5
本みりん	1.5					濃口しょうゆ	2		
◎米ぬか油	0.5					和風だしの素	0.5		
						本みりん	1.5		
						オレンジ			
						オレンジ	1こ		
								ふるさとを味わう日	

・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。