R7年　5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〉

1日(木)		2日(金)		7日(水)		8日(木)		9日(金)	
白飯		白飯		麦ご飯		ソフト麺		白飯	
精白米	80	精白米	80	精白米	72	ソフト麺	1こ	精白米	80
カレーシチュー		牛乳		大麦・米粒麦	8	ミートソース		牛乳	
豚もも肉	20	牛乳(飲用)	1本	牛乳		豚ひき肉	15	牛乳(飲用)	1本
赤ワイン	1.5	たけのこのみそ汁		牛乳(飲用)	1本	たまねぎ	60	さやえんどうのすまし汁	
じゃがいも皮むき	35	**◎たけのこカット**	20	なめこのみそ汁		にんじん	15	たまねぎ	25
たまねぎ	50	たまねぎ	25	たまねぎ	20	マッシュルーム	8	さやえんどう	8
にんじん	15	木綿豆腐	20	だいこん	15	**◎米ぬか油**	0.4	えのきばら	5
◎米ぬか油	0.3	カットわかめ	0.2	**◎なめこ水煮**	8	**◎おろし生姜**	0.5	かまぼこ	8
◎おろし生姜	0.4	ねぎ　刻み	3	木綿豆腐	20	おろしにんにく	0.3	木綿豆腐	20
おろしにんにく	0.4	**◎だし用煮干し**	2	油あげカット	5	赤ワイン	2	ねぎ　刻み	5
洋風だしの素	1	合わせみそ	7.5	カットわかめ	0.2	**◎トマト水煮ダイス**	10	だし用フレーク節	2.5
ウスターソース	5	カツオとじゃがいもの揚げがらめ		ねぎ　刻み	5	トマトケチャップ	17	薄口しょうゆ	3.2
おろしりんご	7	カツオ角切り	30	**◎だし用煮干し**	2	ウスターソース	3	天塩	0.2
カレールウ	9.3	酒	1.5	赤みそ	7.5	デミグラスソース	3	サバの照り焼き	
天塩	0.1	**◎おろし生姜**	0.8	鶏肉の玉ねぎだれかけ		ハヤシルウ	5	サバ	1切
濃口しょうゆ	1	かたくり粉	5	鶏もも肉皮つき	1切	洋風だしの素	1	**◎おろし生姜**	0.8
トマトケチャップ	3	米粉	3	**◎おろし生姜**	1	濃口しょうゆ	0.8	酒	1.5
クミン	0.03	じゃがいもカット	20	酒	2	天塩	0.1	濃口しょうゆ	2.5
牛乳		大豆油	3.5	かたくり粉	5	白こしょう	0.02	三温糖	1.5
牛乳(飲用)	1本	濃口しょうゆ	2.8	濃口しょうゆ	2.5	牛乳		本みりん	1
お茶豆		三温糖	2.2	三温糖	2	牛乳(飲用)	1本	酒	1
炒り大豆	15	本みりん	1.3	本みりん	2.5	フライドポテト		かたくり粉	0.3
三温糖	7	酒	1	酒	1	じゃがいもカット	55	水	4
粉茶	0.5	水	3	**◎おろし生姜**	0.4	かたくり粉	5	大豆の磯煮	
水	1.5	ほうれん草サラダ		ソテードオニオン	7	米粉	3	大豆水煮	15
つぼ漬け和え		ほうれんそう	12	かたくり粉	0.2	大豆油	2	米ひじき	2.5
キャベツ	30	キャベツ	30	水	1.5	精製塩	0.25	にんじん	8
きゅうり	5	ホールコーン	8	もやしのゆかりあえ		シャキシャキサラダ		鶏ひき肉	8
緑豆もやし	10	青じそドレッシング	7	緑豆もやし	35	緑豆もやし	30	赤つきこんにゃく	5
つぼ漬け	8	ちまき		こまつな	10	千切りごぼう	12	冷凍さやいんげん	5
		◎ちまき	1こ	にんじん	8	きゅうり	10	**◎米ぬか油**	0.5
				ゆかり粉	0.7	ソイドレッシング	7	三温糖	1.5
				青りんごグミ				濃口しょうゆ	2
				青りんごグミ	1こ			和風だしの素	0.5
								本みりん	1.5
八十八夜に ちなんだ献立		子どもの日に ちなんだ献立				歯の日		ふるさとを味わう日	

12日(月)		13日(火)		14日(水)		15日(木)		16日(金)		19日(月)	
白飯		お茶パン		麦ご飯		うどん		チャーハン		白飯	
精白米	80	お茶パン	1こ	精白米	72	うどん	1袋	精白米	72	精白米	80
牛乳		牛乳		大麦・米粒麦	8	山菜うどんの汁		中華だしの素	1	牛乳	
牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本	牛乳		鶏もも肉皮なし	15	天塩	0.2	牛乳(飲用)	1本
白みそ汁		レタススープ		牛乳(飲用)	1本	酒	0.5	**◎味付き豚**	14	ほうれん草入り鶏団子汁	
たまねぎ	25	ウインナーカット	12	千切り野菜汁		**◎山菜ミックス**	10	たまねぎカット	14	ほうれん草鶏団子	20
だいこん	15	レタス	25	だいこん	20	たまねぎ	20	にんじんカット	7	だいこん	20
木綿豆腐	20	たまねぎ	30	千切りごぼう	5	油あげカット	5	ねぎ　刻み	7	にんじん	8
油あげカット	3	にんじん	10	たけのこ千切り	8	かまぼこ	5	かまぼこ	5	ささがきごぼう	12
カットわかめ	0.2	コンソメ	1.5	糸かまぼこ	8	干し椎茸	0.5	中華だしの素	1	豚汁用こんにゃく	5
ねぎ　刻み	5	薄口しょうゆ	0.5	えのきばら	5	ねぎ　刻み	5	濃口しょうゆ	1	油あげカット	4
◎だし用煮干し	2	天塩	0.2	ねぎ　刻み	5	濃口しょうゆ	2.5	天塩	0.1	ねぎ　刻み	5
白みそ	7.3	豚肉のケチャップがらめ		だし用フレーク節	2.5	薄口しょうゆ	3	白こしょう	0.02	**◎だし用煮干し**	3
ハンバーグ和風おろしソース		豚もも肉	45	薄口しょうゆ	3.2	だし用フレーク節	2	ごま油	0.4	赤みそ	3
ハンバーグ	1こ	酒	1	天塩	0.15	本みりん	1	**◎米ぬか油**	0.2	白みそ	4.5
◎米ぬか油	0.1	かたくり粉	8	サワラのみそネーズ焼き		天塩	0.5	牛乳		カマスのから揚げ	
濃口しょうゆ	2.5	大豆油	4	サワラ	1切	牛乳		牛乳(飲用)	1本	カマス	1切
三温糖	1.5	トマトケチャップ	4	酒	1.5	牛乳(飲用)	1本	ワンタンスープ		濃口しょうゆ	2
◎おろし生姜	0.1	ウスターソース	2	**◎おろし生姜**	0.2	キビナゴの磯から揚げ		糸かまぼこ	5	**◎おろし生姜**	1.3
◎大根おろし	10	三温糖	0.3	天塩	0.1	キビナゴ	38	たまねぎ	25	酒	2
かたくり粉	0.3	水	2	三温糖	3	酒	1	キャベツ	25	かたくり粉	4
水	4	コーンサラダ		濃口しょうゆ	0.2	濃口しょうゆ	2	ワンタン	4	米粉	3
ポテトサラダ		キャベツ	30	**◎粉からし**	0.02	**◎おろし生姜**	0.8	中華だしの素	1	大豆油	4
じゃがいも	32	ホールコーン	15	米酢	0.6	あおさ粉	0.1	鶏ガラスープ	10	ごまじょうゆあえ	
きゅうり	12	こまつな	10	合わせみそ	4	かたくり粉	4	薄口しょうゆ	2.5	キャベツ	35
にんじん	8	コーンドレッシング	7	卵なしマヨネーズ	6	米粉	2	天塩	0.15	きゅうり	10
精製塩	0.1			紙カップ	1枚	大豆油	4	白こしょう	0.01	ホールコーン	5
マヨネーズ	8			にんじんしりしり		ユーリンチー		ユーリンチー		濃口しょうゆ	2.3
				にんじん	25	鶏もも肉皮つき	45	鶏もも肉皮つき	45	三温糖	1.2
				緑豆もやし	15	酒	1.5	酒	1.5	白ごま	1.2
				マグロオイル漬け	12	白こしょう	0.02	白こしょう	0.02	白すりごま	1.5
				炒り卵	15	かたくり粉	8	かたくり粉	8		
				濃口しょうゆ	0.25	大豆油	4	大豆油	4		
				天塩	0.25	濃口しょうゆ	3	濃口しょうゆ	3		
				白こしょう	0.02	切干大根とこんにゃくのサラダ		三温糖	1.8		
				和風だしの素	0.2	県産切干大根	3.5	米酢	3		
				◎米ぬか油	0.5	にんじん	8	本みりん	1.2		
						きゅうり	12	冷凍刻みねぎ	5		
						サラダこんにゃく	12	水	2.5		
						玉ねぎドレッシング	7	オレンジ			
						ヨーグルト		オレンジ	1こ		
						◎ヨーグルト	1こ				

20日(火)		21日(水)		22日(木)		23日(金)		26日(月)		27日(火)		28日(水)		29日(木)		30日(金)	
コッペパン		麦ご飯		中華麺		白飯		白飯		小型コッペパン		麦ご飯		白飯		白飯	
コッペパン	1こ	精白米	72	中華めん	1袋	精白米	80	精白米	80	コッペパン	1こ	精白米	72	精白米	80	精白米	80
牛乳		大麦・米粒麦	8	豚骨ラーメンの汁		玄米ふりかけ		牛乳		牛乳		大麦・米粒麦	8	牛乳		牛乳	
牛乳(飲用)	1本	牛乳		豚もも肉	18	玄米ふりかけ	1こ	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
にんじんのポタージュスープ		牛乳(飲用)	1本	はくさい	20	牛乳		五目汁		やきそば		牛乳(飲用)	1本	わかめスープ		じゃがいものみそ汁	
ベーコンカット	7	大根汁		緑豆もやし	20	牛乳(飲用)	1本	だいこん	25	焼きそば麺	50	ゆばのすまし汁		糸かまぼこ	5	じゃがいも	25
にんじん	10	だいこん	25	ホールコーン	10	キャベツのみそ汁		ささがきごぼう	8	**◎米ぬか油**	0.1	だいこん	30	たまねぎ	30	たまねぎ	25
にんじんペースト	20	たまねぎ	15	ねぎ　刻み	5	キャベツ	20	にんじん	8	豚もも肉	20	えのきばら	8	ホールコーン	10	えのきばら	5
たまねぎ	30	えのきばら	5	おろしにんにく	0.3	たまねぎ	20	しめじバラ	5	キャベツ	45	湯葉	4	カットわかめ	0.5	カットわかめ	0.2
コンソメ	1.3	かまぼこ	8	**◎おろし生姜**	0.5	えのきばら	5	油あげカット	3	にんじん	20	かまぼこ	10	ねぎ　刻み	5	ねぎ　刻み	5
天塩	0.2	木綿豆腐	20	**◎米ぬか油**	0.2	冷凍厚揚げ	20	木綿豆腐	20	たまねぎ	15	ねぎ　刻み	5	中華だしの素	1	**◎だし用煮干し**	2
白こしょう	0.02	ねぎ　刻み	3	中華だしの素	1	ねぎ　刻み	5	ねぎ　刻み	3	**◎米ぬか油**	0.5	だし用フレーク節	2.5	鶏ガラスープ	10	合わせみそ	7.5
調理用牛乳	30	だし用フレーク節	2.5	豚骨ラーメンの素	6	**◎だし用煮干し**	2	だし用フレーク節	2.5	中華だしの素	1	薄口しょうゆ	3.2	薄口しょうゆ	2.5	厚揚げのそぼろあんかけ	
生クリーム	6	薄口しょうゆ	2.6	濃口しょうゆ	2	合わせみそ	7.5	薄口しょうゆ	2.6	天塩	0.3	天塩	0.2	天塩	0.15	生揚げ	1こ
米粉	2.5	濃口しょうゆ	1	酒	1	サケの塩焼き		濃口しょうゆ	1	白こしょう	0.02	鶏肉のから揚げ		白こしょう	0.01	鶏ひき肉	12
乾燥パセリ	0.05	天塩	0.15	本みりん	0.5	サケ	1切	天塩	0.2	ウスターソース	6.5	鶏もも肉皮つき	2切	豚キムチ		**◎おろし生姜**	0.6
鶏肉のマーマレードソース		かぼちゃの天ぷら		天塩	0.2	天塩	0.5	豚肉のかりん揚げ		オイスターソース	0.8	濃口しょうゆ	2.3	豚もも肉	45	濃口しょうゆ	3.4
鶏もも肉皮つき	1切	かぼちゃスライス	1枚	白こしょう	0.01	酒	2	豚もも肉	48	粉かつお	0.1	**◎おろし生姜**	1.8	酒	2	三温糖	2
白こしょう	0.02	小麦粉	6	白生姜刻み	0.6	たけのこと鶏肉の煮物		酒	1	**◎カレー粉**	0.03	おろしにんにく	0.3	キャベツ	30	本みりん	1
白ワイン	1	かたくり粉	1	牛乳		鶏もも肉皮つき	15	**◎おろし生姜**	0.6	トマトケチャップ	1.3	酒	1.5	白菜キムチ	17	酒	1
おろしにんにく	0.2	ベーキングパウダー	0.2	牛乳(飲用)	1本	**◎たけのこ**	22	かたくり粉	8	白生姜刻み	0.6	かたくり粉	9	濃口しょうゆ	1	和風だしの素	0.2
かたくり粉	5	天塩	0.1	しゅうまい		にんじん	12	大豆油	5	あおさ粉	0.2	大豆油	4	三温糖	1	かたくり粉	0.6
マーマレード	5	大豆油	4	**◎肉シュウマイ**	2こ	角こんにゃく	8	濃口しょうゆ	2.5	白身魚フライ		沢あざみ入りきんぴらごぼう		オイスターソース	1	水	6
白ワイン	0.5	友禅ご飯の具		まめまめサラダ		冷凍さやいんげん	5	三温糖	2	**◎白身魚フライ**	1こ	千切りごぼう	35	中華だしの素	1	ごぼうののりごまあえ	
本みりん	1	鶏ひき肉	20	キャベツ	25	**◎米ぬか油**	0.5	本みりん	1.3	大豆油	5	にんじん	12	**◎米ぬか油**	0.7	ささがきごぼう	25
薄口しょうゆ	2	三温糖	2.5	にんじん	8	三温糖	1.8	酒	1	フルーツカクテル		赤つきこんにゃく	5	かたくり粉	0.3	きゅうり	12
三温糖	0.5	酒	1.2	むき枝豆	10	濃口しょうゆ	2.5	水	2.5	みかんシロップ漬け	25	**◎沢あざみ**	8	チンゲン菜のサラダ		にんじん	8
かたくり粉	0.2	薄口しょうゆ	3.3	大豆水煮	10	本みりん	1.2	小松菜のおかかあえ		パインシロップ漬け	25	**◎米ぬか油**	0.5	チンゲンサイ	20	濃口しょうゆ	2.5
水	2	**◎おろし生姜**	0.5	ごまドレッシング	8	酒	1	こまつな	12	黄桃シロップ漬け	20	本みりん	1.5	緑豆もやし	25	白すりごま	2
カラフルサラダ		**◎米ぬか油**	0.5	蜂蜜レモンゼリー		和風だしの素	0.4	キャベツ	30	ダイスレモンゼリー	20	三温糖	2	にんじん	7	角刻みのり	0.5
だいこん	35	にんじん	28	蜂蜜レモンゼリー	1こ	生パイン		ホールコーン	8			和風だしの素	0.5	玉ねぎドレッシング	7	味付小魚	
こまつな	12	炒り卵	20			生パイン	1こ	糸かつお	0.7			濃口しょうゆ	2.3	豆乳プリン		味付小魚	1こ
赤ピーマンカット	3	みつば	7					卓上しょうゆ	2					**◎豆乳プリン**	1こ		
ホールコーン	5	角刻みのり	0.2														
イタリアンドレッシング	7																

・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。