R7年　6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〉

2日(月)		3日(火)		4日(水)		5日(木)		6日(金)		9日(月)		10日(火)		11日(水)		12日(木)		13日(金)		16日(月)	
白飯		黒コッペパン		麦ご飯		うどん		白飯		白飯		ナン		麦ご飯		白飯		白飯		白飯	
精白米	80	黒コッペパン	1こ	精白米	72	うどん	1袋	精白米	80	精白米	80	**◎ナン**	1こ	精白米	72	精白米	80	精白米	80	精白米	80
牛乳		牛乳		大麦・米粒麦	8	きつねうどんの汁		牛乳		牛乳		牛乳		大麦・米粒麦	8	牛乳		牛乳		牛乳	
牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本	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	ゆずのり		牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本
厚揚げのみそ汁		白いんげん豆のミネストローネ		牛乳(飲用)	1本	酒	0.5	中華スープ		じゃがいもの白みそ汁		キーマカレー		**◎ゆずのり**	1こ	もずく汁		キャベツのみそ汁		大根汁	
冷凍厚揚げ	20	ベーコンカット	8	かき卵汁		たまねぎ	20	糸かまぼこ	5	じゃがいも	25	豚ひき肉	30	牛乳		だいこん	30	キャベツ	20	だいこん	30
たまねぎ	25	たまねぎ	25	たまねぎ	20	油あげカット	8	たまねぎ	20	はくさい	20	鶏レバー	2	牛乳(飲用)	1本	冷凍豆腐	20	たまねぎ	20	はくさい	20
だいこん	15	にんじん	10	えのきばら	8	**◎カット干し椎茸**	0.3	木綿豆腐	20	木綿豆腐	15	たまねぎ	65	ゆばのすまし汁		かまぼこ	8	冷凍豆腐	20	えのきばら	5
カットわかめ	0.3	キャベツ	15	木綿豆腐	20	かまぼこ	8	カットわかめ	0.3	油あげカット	3	にんじん	20	だいこん	30	もずく	10	えのきばら	5	かまぼこ	8
ねぎ　刻み	5	白いんげん豆	10	殺菌液卵	15	ねぎ　刻み	5	ホールコーン	5	カットわかめ	0.2	**◎トマト水煮ダイス**	30	しめじバラ	8	ねぎ　刻み	5	ねぎ　刻み	5	ねぎ　刻み	5
◎だし用煮干し	2	シェルマカロニ	5	カットわかめ	0.2	濃口しょうゆ	2.5	ねぎ　刻み	5	ねぎ　刻み	5	**◎米ぬか油**	0.2	湯葉	4	だし用フレーク節	2.5	**◎だし用煮干し**	2	だし用フレーク節	2.5
赤みそ	3	オリーブオイル	0.2	ねぎ　刻み	5	薄口しょうゆ	3	中華だしの素	1	**◎だし用煮干し**	2	クミン	0.02	かまぼこ	8	薄口しょうゆ	3.2	合わせみそ	7.5	薄口しょうゆ	2.6
白みそ	4.5	おろしにんにく	0.1	だし用フレーク節	2.5	本みりん	1	鶏ガラスープ	10	白みそ	7.3	ターメリック	0.25	カットわかめ	0.2	天塩	0.2	さつまいもの天ぷら		濃口しょうゆ	1
カツオとポテトの梅がらめ		**◎トマト水煮ダイス**	20	薄口しょうゆ	3.5	天塩	0.5	薄口しょうゆ	2.5	鶏肉のトマトだれかけ		**◎おろし生姜**	0.3	ねぎ　刻み	5	玉ねぎと豚肉の甘酢あんかけ		さつまいもスライス	1こ	天塩	0.15
カツオ角切り	30	トマトケチャップ	3	天塩	0.2	だし用フレーク節	2.5	天塩	0.15	鶏もも肉皮つき	1切	おろしにんにく	0.3	だし用フレーク節	2.5	豚もも肉	30	小麦粉	6	厚揚げの肉みそかけ	
酒	1	コンソメ	1.5	かたくり粉	0.6	牛乳		白こしょう	0.01	酒	1.5	**◎カレー粉**	0.45	薄口しょうゆ	3.2	酒	1.5	かたくり粉	1	生揚げ	1こ
かたくり粉	3	天塩	0.15	鶏肉の塩こうじ焼き		牛乳(飲用)	1本	豚肉とごぼうの炒め物		白こしょう	0.02	チャツネ	3	天塩	0.2	**◎おろし生姜**	0.3	ベーキングパウダー	0.2	豚ひき肉	8
米粉	3	薄口しょうゆ	0.4	鶏もも肉皮つき	1切	シシャモの磯から揚げ		豚もも肉	35	かたくり粉	5	ウスターソース	3	サワラの甘みそかけ		おろしにんにく	0.1	天塩	0.1	**◎米ぬか油**	0.2
じゃがいもカット	20	乾燥パセリ	0.05	天塩	0.1	シシャモ	2尾	酒	2	**◎トマト水煮ダイス**	15	トマトケチャップ	5	サワラ	1切	かたくり粉	4	大豆油	3	赤みそ	5
大豆油	4.5	サケのマヨネーズ焼き		酒	1	酒	1	たまねぎ	20	**◎おろし生姜**	0.3	天塩	0.4	酒	1.3	大豆油	4	とりそぼろ		三温糖	4.5
濃口しょうゆ	2.2	サケ	1切	かたくり粉	5	**◎おろし生姜**	0.6	ささがきごぼう	12	おろしにんにく	0.2	**◎ガラムマサラ**	0.01	白みそ	3.5	たまねぎ	30	鶏ひき肉	40	酒	2
三温糖	2.2	天塩	0.1	**◎塩こうじ**	3	あおさ粉	0.1	**◎米ぬか油**	0.5	薄口しょうゆ	2	コンソメ	1	三温糖	1.2	**◎米ぬか油**	0.5	**◎米ぬか油**	0.2	本みりん	2
本みりん	1.3	白こしょう	0.02	濃口しょうゆ	0.6	かたくり粉	3	おろしにんにく	0.3	三温糖	1.2	米粉	2.5	本みりん	2	濃口しょうゆ	2.5	にんじん	20	かたくり粉	0.25
◎ねり梅	1	酒	1	レモン果汁	0.8	米粉	2	**◎おろし生姜**	0.4	米酢	1	白身魚のコロコロ揚げ		薄口しょうゆ	0.5	三温糖	2.3	むき枝豆	15	水	2.5
水	3	卵なしマヨネーズ	10	本みりん	1	大豆油	2.5	赤みそ	3	かたくり粉	0.25	メルルーサ角切り	50	かたくり粉	0.15	米酢	2.5	三温糖	2.5	つぼ漬け和え	
切干大根とこんにゃくのサラダ		薄口しょうゆ	0.4	三温糖	1	かおりたくあん和え		三温糖	2	水	0.8	酒	1.2	水	6	オイスターソース	0.5	酒	2	キャベツ	20
県産切干大根	3.5	ミックスピーマン	5	かたくり粉	0.15	キャベツ	27	濃口しょうゆ	0.8	きんぴらごぼう		濃口しょうゆ	1.5	にんじんのごまマヨネーズ和え		かたくり粉	0.3	薄口しょうゆ	4	きゅうり	10
にんじん	8	酒	0.1	水	3.5	きゅうり	10	酒	1.5	千切りごぼう	32	**◎おろし生姜**	0.4	にんじん	25	水	2	**◎おろし生姜**	0.2	緑豆もやし	15
きゅうり	12	紙カップ	1枚	大豆の磯煮		にんじん	8	豆板醤	0.1	にんじん	12	かたくり粉	4	キャベツ	15	ほうれん草のおかか和え		本みりん	3	つぼ漬け	8
サラダこんにゃく	12	シャキシャキサラダ		大豆水煮	15	千切りたくあん	8	こち醤	0.2	つきこんにゃく	4	米粉	3	きゅうり	10	ほうれんそう	12			冷凍みかん	
和風ドレッシング	7	緑豆もやし	30	米ひじき	2.5	かおり粉	0.3	春雨サラダ		赤つきこんにゃく	4	大豆油	3.5	白ごま	1	緑豆もやし	28			冷凍みかん	1こ
		千切りごぼう	15	にんじん	8	焼きプリンタルト		**◎春雨カット**	4	冷凍さやいんげん	8	わかめサラダ		白すりごま	1	にんじん	8				
		ホールコーン	8	竹輪スライス	8	**◎焼きプリンタルト**	1こ	キャベツ	25	**◎米ぬか油**	0.5	カットわかめ	0.5	マヨネーズ	8	糸かつお	0.7				
		ごまドレッシング	8	つきこんにゃく	5			冷凍ほうれんそう	10	本みりん	1.5	だいこん	30			卓上しょうゆ	2				
				赤つきこんにゃく	5			にんじん	8	三温糖	2	きゅうり	10			ヨーグルト					
				◎米ぬか油	0.3			棒々鶏ドレッシング	7	和風だしの素	0.5	ホールコーン	8			**◎ヨーグルト**	1こ				
				三温糖	1.5					濃口しょうゆ	2.3	玉ねぎドレッシング	6								
				濃口しょうゆ	2							アセロラゼリー									
				和風だしの素	0.5							**◎アセロラゼリー**	1こ								
				本みりん	1.5																
				味付小魚																	
				味付小魚	1こ																
カミカミ献立		カミカミ献立		カミカミ献立		カミカミ献立		カミカミ献立								ふるさとを味わう日				残量調査週間	

17日(火)		18日(水)		19日(木)		20日(金)		23日(月)		24日(火)		25日(水)		26日(木)		27日(金)		30日(月)	
コッペパン		麦ご飯		ソフト麺		白飯		白飯		米粉入り食パン		麦ご飯		中華麺		白飯		白飯	
コッペパン	1こ	精白米	72	ソフトめん	1こ	精白米	80	精白米	80	米粉入り食パン	1こ	精白米	72	中華めん	1袋	精白米	80	精白米	80
牛乳		大麦・米粒麦	8	ツナトマトソース		牛乳		牛乳		チョコクリーム		大麦・米粒麦	8	味噌ラーメン		ハヤシシチュー		牛乳	
牛乳(飲用)	1本	牛乳		マグロオイル漬け	20	牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本	チョコクリーム	1こ	牛乳		豚もも肉	15	豚もも肉	20	牛乳(飲用)	1本
宿儺かぼちゃのポタージュスープ		牛乳(飲用)	1本	たまねぎ	50	富加みそのみそ汁		千切り野菜汁		牛乳		牛乳(飲用)	1本	はくさい	20	たまねぎ	55	なめこのみそ汁	
かぼちゃカット	20	親子煮		にんじん	15	たまねぎ	20	だいこん	25	牛乳(飲用)	1本	冬瓜汁		緑豆もやし	20	にんじん	20	はくさい	15
たまねぎ	45	鶏もも肉皮つき	30	マッシュルーム	10	だいこん	15	千切りごぼう	8	ウインナーとキャベツのスープ		鶏もも肉皮なし	15	ホールコーン	10	じゃがいも皮むき	35	だいこん	15
調理用牛乳	30	干し椎茸	1	おろしにんにく	0.2	木綿豆腐	20	たけのこ千切り	8	ウインナーカット	15	酒	0.5	ねぎ　刻み	5	マッシュルーム	10	**◎なめこ水煮**	8
◎宿儺かぼちゃペースト	15	たまねぎ	45	**◎おろし生姜**	0.3	油あげカット	3	糸かまぼこ	8	たまねぎ	25	とうがん	30	**◎おろし生姜**	0.5	**◎米ぬか油**	0.3	木綿豆腐	20
裏ごしかぼちゃ	15	にんじん	10	**◎米ぬか油**	0.2	カットわかめ	0.2	ねぎ　刻み	5	じゃがいも	20	木綿豆腐	20	おろしにんにく	0.3	おろしにんにく	0.5	カットわかめ	0.2
◎米ぬか油	0.3	ねぎ　刻み	5	トマトケチャップ	18	ねぎ　刻み	5	だし用フレーク節	2.5	にんじん	10	しめじバラ	8	**◎米ぬか油**	0.2	赤ワイン	1	ねぎ　刻み	5
コンソメ	1.5	殺菌液卵	35	**◎トマト水煮ダイス**	15	**◎だし用煮干し**	2	薄口しょうゆ	3.2	キャベツ	20	ねぎ　刻み	5	赤みそ	5.2	洋風だしの素	1	**◎だし用煮干し**	2
白こしょう	0.02	高野豆腐	4	ウスターソース	3	富加米みそ	7.5	天塩	0.15	オリーブオイル	0.2	だし用フレーク節	2.5	合わせみそ	5.2	**◎トマト水煮ダイス**	8	合わせみそ	7.5
天塩	0.25	**◎米ぬか油**	0.4	天塩	0.1	サバの生姜焼き		ハンバーグ照り焼きソース		おろしにんにく	0.1	薄口しょうゆ	3.2	白こしょう	0.02	トマトケチャップ	5	野菜コロッケ	
生クリーム	3	酒	1	白こしょう	0.02	サバ	1切	ハンバーグ	1こ	コンソメ	1.5	天塩	0.23	本みりん	3	ウスターソース	2	**◎野菜コロッケ**	1こ
ロリエ	0.01	三温糖	2	洋風だしの素	1	**◎おろし生姜**	0.8	**◎米ぬか油**	0.1	天塩	0.15	**◎おろし生姜**	0.1	鶏ガラスープ	15	ハヤシルウ	7	大豆油	5
米粉	3	薄口しょうゆ	4.5	三温糖	0.3	酒	1.5	濃口しょうゆ	2.5	薄口しょうゆ	0.5	イワシの甘だれかけ		中華だしの素	1	デミグラスソース	15	豚丼の具	
乾燥パセリ	0.05	天塩	0.05	赤ワイン	1.5	濃口しょうゆ	2.5	三温糖	1.5	ささみハーブフライ		イワシ	1枚	濃口しょうゆ	1	白こしょう	0.03	豚もも肉	35
鶏肉のレモンがらめ		和風だしの素	0.7	濃口しょうゆ	1.2	三温糖	1.5	本みりん	1.5	鶏ささ身	1本	**◎おろし生姜**	0.5	天塩	0.02	天塩	0.25	酒	1
鶏むね肉皮つき	50	キビナゴのカリカリ揚げ		米粉	2.5	本みりん	1	酒	1	酒	1	酒	1	豆板醤	0.15	牛乳		**◎米ぬか油**	0.5
酒	1.5	キビナゴ	38	牛乳		酒	1	かたくり粉	0.3	天塩	0.1	かたくり粉	4	牛乳		牛乳(飲用)	1本	たまねぎ	30
かたくり粉	8	**◎おろし生姜**	0.5	牛乳(飲用)	1本	**◎おろし生姜**	0.5	水	4	白こしょう	0.01	米粉	2	牛乳(飲用)	1本	ごまきなこまめ		かまぼこ	8
大豆油	4	酒	1.8	ひじきポテト		かたくり粉	0.3	ツナじゃが		レモン果汁	0.3	大豆油	3.5	揚げ春巻き		炒り大豆	15	白糸こんにゃく	8
三温糖	2.5	濃口しょうゆ	1	じゃがいもカット	60	水	4.5	じゃがいもカット	50	**◎タイム**	0.01	酒	1	春巻き	1こ	三温糖	6	三温糖	1.8
薄口しょうゆ	2.5	天塩	0.05	大豆油	3	切り干し大根の煮物		にんじん	10	**◎ローズマリー**	0.01	濃口しょうゆ	3	大豆油	3.5	**◎きな粉**	1	濃口しょうゆ	3.5
レモン果汁	2.5	**◎カレー粉**	0.5	**◎バター**	0.6	県産切干大根	6	たまねぎ	30	バジル	0.02	本みりん	2	カラフルピーマン炒め		天塩	0.05	和風だしの素	0.5
水	1.5	かたくり粉	2.5	ひじきドライパック	5	にんじん	10	マグロオイル漬け	10	小麦粉	4	三温糖	2	マグロオイル漬け	5	白すりごま	1.2	すいか	
まめまめサラダ		米粉	2.5	濃口しょうゆ	1.2	竹輪スライス	8	和風だしの素	0.5	水	8	かたくり粉	0.3	キャベツ	30	**◎米ぬか油**	0.2	すいか	1こ
キャベツ	25	大豆油	4	本みりん	2	赤つきこんにゃく	5	酒	1.2	パン粉	6	水	5.5	たまねぎ	15	水	1.7		
にんじん	8	小松菜ののりごま和え		水	0.6	冷凍さやいんげん	5	三温糖	2	乾燥パセリ	0.1	もやしのゆかりあえ		青ピーマンカット	5	海藻サラダ			
むき枝豆	8	緑豆もやし	25	あおさ粉	0.1	**◎米ぬか油**	0.3	濃口しょうゆ	3	大豆油	4	緑豆もやし	40	赤ピーマンカット	5	**◎海藻ミックス**	0.5		
大豆水煮	12	こまつな	12	カラフルサラダ		三温糖	1.8	本みりん	1.5	あじさいゼリー		きゅうり	10	天塩	0.12	だいこん	30		
ソイドレッシング	7	にんじん	10	だいこん	35	薄口しょうゆ	1.8	**◎米ぬか油**	0.8	ダイスレモンゼリー	30	にんじん	8	白こしょう	0.01	きゅうり	10		
		濃口しょうゆ	2.5	きゅうり	10	和風だしの素	0.5			**◎ダイスぶどうゼリー**	20	ゆかり粉	0.7	コンソメ	0.3	ホールコーン	8		
		白すりごま	2	ホールコーン	8	酒	1			**◎ダイスサイダーゼリー**	30	マスカットゼリー		**◎米ぬか油**	0.3	和風ドレッシング	6		
		角刻みのり	0.5	むき枝豆	5	本みりん	0.8					**◎マスカットゼリー**	1こ						
				玉ねぎドレッシング	6	生パイン													
						生パイン	1こ												
	歯の日								あじさい献立				図書献立「うちのピーマン」						

・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。