R7年　10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(水)		2日(木)		3日(金)		6日(月)		7日(火)		8日(水)		9日(木)		10日(金)		14日(火)		15日(水)		16日(木)	
麦ご飯		ソフト麺		白飯		白飯		黒コッペパン		麦ご飯		中華麺		白飯		切り目入りコッペパン		麦ご飯		白飯	
精白米	72	ソフトめん	1こ	精白米	80	精白米	80	黒コッペパン	1こ	精白米	72	中華めん	1袋	精白米	80	切り目入りコッペパン	1こ	精白米	72	精白米	80
大麦・米粒麦	8	牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		大麦・米粒麦	8	牛乳		牛乳		牛乳		大麦・米粒麦	8	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		牛乳(飲用)	1本	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	肉みそソース		吉野汁		里芋のみそ汁		白菜スープ		牛乳(飲用)	1本	豚骨ラーメンの汁		鶏団子汁		さつま芋のミルクスープ		牛乳(飲用)	1本	わかめスープ	
中華スープ		豚ひき肉	20	輪切りごぼう	10	里芋カット	25	ハムカット	10	千切り野菜汁		豚もも肉	18	ほうれん草鶏団子	20	鶏もも肉皮なし	10	ゆばのすまし汁		糸かまぼこ	5
糸かまぼこ	4	おろし生姜	0.5	里芋カット	12	だいこん	15	たまねぎ	20	だいこん	25	はくさい	20	だいこん	25	さつまいもカット	25	だいこん	30	たまねぎ	30
たまねぎ	30	にんじん	20	にんじん	8	たまねぎ	20	にんじん	8	千切りごぼう	8	緑豆もやし	20	ささがきごぼう	8	たまねぎ	30	えのきばら	8	ホールコーン	10
冷凍豆腐	20	たまねぎ	50	だいこん	12	油あげカット	3	はくさい	30	たけのこ千切り	8	ホールコーン	10	油あげカット	3	にんじん	7	湯葉	4	カットわかめ	0.5
干し椎茸	0.5	たけのこ水煮	10	木綿豆腐	20	カットわかめ	0.3	ホールコーン	8	糸かまぼこ	8	ねぎ　刻み	5	豚汁用こんにゃく	8	はくさい	30	かまぼこ	8	ねぎ　刻み	5
カットわかめ	0.2	ねぎ　刻み	5	ねぎ　刻み	5	ねぎ　刻み	5	コンソメ	1.5	ねぎ　刻み	5	おろしにんにく	0.3	ねぎ　刻み	5	**◎米ぬか油**	0.3	カットわかめ	0.2	中華だしの素	1
ねぎ　刻み	5	**◎米ぬか油**	0.3	干し椎茸	0.5	**◎だし用煮干し**	2	天塩	0.15	だし用フレーク節	2.5	おろし生姜	0.5	だし用フレーク節	2.5	コンソメ	1	ねぎ　刻み	5	鶏ガラスープ	10
中華だしの素	1	酒	1	和風だしの素	0.5	合わせみそ	7.5	薄口しょうゆ	0.5	薄口しょうゆ	3.2	**◎米ぬか油**	0.2	薄口しょうゆ	2.3	天塩	0.35	だし用フレーク節	2.5	薄口しょうゆ	2.5
鶏ガラスープ	10	本みりん	1	だし用フレーク節	2	イワシの甘だれかけ		乾燥パセリ	0.05	天塩	0.15	中華だしの素	1	濃口しょうゆ	1.5	白こしょう	0.01	薄口しょうゆ	3.2	天塩	0.15
薄口しょうゆ	2.5	和風だしの素	0.5	濃口しょうゆ	4	イワシ	1枚	鶏肉のきのこケチャップソース		トンカツ		豚骨ラーメンの素	6	天塩	0.22	調理用牛乳	30	天塩	0.2	白こしょう	0.01
天塩	0.15	濃口しょうゆ	1	おろし生姜	0.2	おろし生姜	0.5	鶏もも肉皮つき	1切	豚ロース	1枚	濃口しょうゆ	2	サワラの甘みそかけ		ロリエ	0.01	かぼちゃの天ぷら		ホイコーロー	
白こしょう	0.01	赤みそ	12	天塩	0.15	酒	1	白こしょう	0.02	酒	2	酒	1	サワラ	1切	ホワイトルウ	3	かぼちゃスライス	1枚	豚もも肉	25
焼きぎょうざ		**◎三温糖**	7	かたくり粉	0.9	かたくり粉	4	白ワイン	1	天塩	0.15	本みりん	0.5	酒	1.3	生クリーム	3	小麦粉	6	豚肩ロース肉	20
冷凍餃子	2こ	かたくり粉	1.5	サバの照り焼き		米粉	2	バジル	0.02	白こしょう	0.02	天塩	0.2	白みそ	3.5	ウインナーソーセージトマトソース		かたくり粉	1	酒	2
◎米ぬか油	1	水	4.2	サバ	1切	大豆油	3.5	かたくり粉	5	小麦粉	4	白こしょう	0.01	**◎三温糖**	1.2	**◎ロングウインナー**	1本	ベーキングパウダー	0.2	キャベツ	30
ビビンバの具		イカの磯から揚げ		おろし生姜	0.8	大豆油	3.5	ソテードオニオン	3	水	8	白生姜刻み	0.6	本みりん	2	**◎米ぬか油**	0.1	天塩	0.1	青ピーマンカット	5
豚もも肉	25	イカ角切り	45	酒	1.5	酒	1	**◎冷凍まいたけ**	3	パン粉	7.5	大学芋		薄口しょうゆ	0.5	トマトケチャップ	3.6	大豆油	4	**◎米ぬか油**	0.5
緑豆もやし	10	酒	1.5	濃口しょうゆ	2.5	濃口しょうゆ	3	マッシュルーム	3	大豆油	4	さつまいもカット	50	かたくり粉	0.15	ウスターソース	1.8	友禅ご飯の具		おろしにんにく	0.3
◎ぜんまい水煮	5	おろし生姜	0.4	**◎三温糖**	1.5	本みりん	2	トマトケチャップ	5	卓上ソース	3	大豆油	2.5	水	6	赤ワイン	0.8	鶏ひき肉	20	おろし生姜	0.4
ほうれんそう	12	濃口しょうゆ	1.5	本みりん	1	**◎三温糖**	2	**◎三温糖**	0.5	切干大根とこんにゃくのサラダ		**◎三温糖**	3.5	人参サラダ		**◎三温糖**	0.5	**◎三温糖**	2.5	赤みそ	3
たけのこ千切り	5	あおさ粉	0.1	酒	1	かたくり粉	0.3	ウスターソース	2	県産切干大根	3.5	濃口しょうゆ	1	にんじん	25	本みりん	0.1	酒	1.2	**◎三温糖**	2
にんじん	12	かたくり粉	5	かたくり粉	0.3	水	5.5	赤ワイン	2	にんじん	8	水	1	緑豆もやし	15	水	0.4	薄口しょうゆ	3.3	濃口しょうゆ	0.8
炒り卵	10	米粉	2	水	4.5	ひじきとれんこんの炒め煮		かたくり粉	0.2	きゅうり	12	**◎黒ごま**	0.7	こまつな	10	キャベツのサラダ		おろし生姜	0.5	酒	1.5
◎米ぬか油	0.3	大豆油	4	ゆかりあえ		米ひじき	2.5	水	1	サラダこんにゃく	12	かおりたくあん和え		玉ねぎドレッシング	5	キャベツ	35	**◎米ぬか油**	0.2	豆板醤	0.1
酒	1.5	大根サラダ		緑豆もやし	35	れんこんカット	15	マカロニサラダ		和風ドレッシング	7	キャベツ	27	ブルーベリーゼリー		ホールコーン	7	にんじん	28	こち醤	0.2
おろしにんにく	0.8	だいこん	35	こまつな	10	にんじん	8	ツイストマカロニ	5			きゅうり	10	**◎ブルーベリーゼリー**	1こ	きゅうり	5	炒り卵	20	かたくり粉	0.3
濃口しょうゆ	4.2	きゅうり	10	ホールコーン	8	つきこんにゃく	5	キャベツ	20			にんじん	8			イタリアンドレッシング	7	みつば	7	大豆もやしサラダ	
米酢	1.6	ホールコーン	8	ゆかり粉	0.7	赤つきこんにゃく	6	きゅうり	10			千切りたくあん	8					角刻みのり	0.2	にんじん	10
◎三温糖	2.2	むき枝豆	5	さつまいもチップス		竹輪スライス	8	にんじん	8			かおり粉	0.3					クレープ		大豆もやし	35
ごま油	0.3	青じそドレッシング	7	**◎さつまいもチップス**	1こ	濃口しょうゆ	2	マヨネーズ	7			型抜きチーズ						いちごクレープ	1こ	冷凍ほうれんそう	10
白ごま	1.2					**◎三温糖**	1.5					**◎型抜きレアチーズ**	1こ							棒々鶏ドレッシング	7
いちごゼリー						和風だしの素	0.5														
◎いちごゼリー	1こ					本みりん	1.5														
						◎米ぬか油	0.3														
						十五夜 にちなんだ献立				歯の日				目の愛護デー にちなんだ献立		おすすめ 朝ごはん献立		山之上小 リクエスト給食			

17日(金)		20日(月)		21日(火)		22日(水)		23日(木)		24日(金)		27日(月)		28日(火)		29日(水)		30日(木)		31日(金)	
白飯		白飯		切り目入り丸パン		麦ご飯		うどん		栗ご飯		白飯		小型コッペパン		麦ご飯		白飯		白飯	
精白米	80	精白米	80	切り目入り丸パン	1こ	精白米	72	うどん	1袋	精白米	70	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		牛乳		牛乳		大麦・米粒麦	8	牛乳		くりカット	20	牛乳		牛乳		大麦・米粒麦	8	牛乳		牛乳	
牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本	牛乳		牛乳(飲用)	1本	天塩	0.6	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
富加みそのみそ汁		関東煮		アルファベットスープ		牛乳(飲用)	1本	五目うどんの汁		牛乳		豚汁		やきそば		牛乳(飲用)	1本	かぶの白みそ汁		お月見汁	
たまねぎ	20	だいこん	55	糸かまぼこ	4	カレーシチュー		鶏もも肉皮なし	20	牛乳(飲用)	1本	豚もも肉	12	焼きそば麺	50	けんちん汁		かぶ皮むき	25	**◎白玉団子**	20
だいこん	15	**◎ミニ竹輪**	10	たまねぎ	25	豚もも肉	20	酒	0.5	きのこ汁		酒	0.5	**◎米ぬか油**	0.1	だいこん	20	たまねぎ	20	**◎星型かまぼこ**	9
木綿豆腐	20	**◎玉はんぺん**	15	にんじん	8	赤ワイン	1.5	だいこん	20	だいこん	25	だいこん	15	豚もも肉	20	輪切りごぼう	8	木綿豆腐	20	里芋カット	15
油あげカット	3	角こんにゃく	15	はくさい	20	じゃがいも皮むき	35	はくさい	15	**◎なめこ水煮**	5	にんじん	8	キャベツ	45	里芋カット	15	油あげカット	3	だいこん	20
カットわかめ	0.2	うずら卵	25	アルファベットマカロニ	3.5	たまねぎ	50	ささがきごぼう	8	えのきばら	5	ささがきごぼう	10	にんじん	20	干し椎茸	0.5	かぶの葉カット	5	ねぎ　刻み	5
ねぎ　刻み	5	**◎がんもどき**	15	コンソメ	1.5	にんじん	15	干し椎茸	0.3	しめじバラ	5	里芋カット	15	たまねぎ	15	木綿豆腐	15	ねぎ　刻み	5	**◎だし用煮干し**	2
◎だし用煮干し	2	角切りこんぶ	1	天塩	0.15	**◎米ぬか油**	0.3	油あげカット	5	木綿豆腐	15	豚汁用こんにゃく	8	**◎米ぬか油**	0.5	油あげカット	3	**◎だし用煮干し**	2	白みそ	7.3
富加米みそ	7.5	だし用フレーク節	2.5	薄口しょうゆ	0.5	おろし生姜	0.4	ねぎ　刻み	5	油あげカット	8	木綿豆腐	15	中華だしの素	1	角切りこんぶ	0.5	白みそ	7.3	サワラの竜田揚げ	
鶏肉のから揚げ		濃口しょうゆ	3	乾燥パセリ	0.05	おろしにんにく	0.4	濃口しょうゆ	2.5	だし用フレーク節	2.5	ねぎ　刻み	5	天塩	0.3	ねぎ　刻み	5	ねぎ　刻み	5	サワラ	45
鶏もも肉皮つき	2切	酒	1	ハンバーグ照り焼きソース		洋風だしの素	1	薄口しょうゆ	3	薄口しょうゆ	2.3	**◎だし用煮干し**	3	白こしょう	0.02	だし用フレーク節	2.5	濃口しょうゆ	2.5	サケの塩焼き	
濃口しょうゆ	2.3	本みりん	1	ハンバーグ	1こ	ウスターソース	5	だし用フレーク節	3	濃口しょうゆ	1.5	赤みそ	3.5	ウスターソース	6.5	薄口しょうゆ	2.3	おろし生姜	1.5	サケ	1切
おろし生姜	1.8	和風だしの素	0.5	**◎米ぬか油**	0.1	おろしりんご	7	本みりん	1	天塩	0.15	白みそ	4	オイスターソース	0.8	濃口しょうゆ	1.5	酒	2	天塩	0.5
おろしにんにく	0.3	シシャモのから揚げ		濃口しょうゆ	2.5	カレールウ	9.3	天塩	0.5	豚肉のねぎソース		カツオとポテトの揚げがらめ		粉かつお	0.1	天塩	0.2	かたくり粉	4	酒	2
酒	1.5	シシャモ	2尾	**◎三温糖**	1.5	天塩	0.1	れんこんのはさみ揚げ		豚もも肉	45	カツオ角切り	25	**◎カレー粉**	0.03	鶏肉の柿ソース		米粉	2	秋の吹き寄せ煮	
かたくり粉	9	酒	1	本みりん	1.5	濃口しょうゆ	1	**◎れんこんのはさみ揚げ**	1こ	酒	1	酒	1.5	トマトケチャップ	1.3	鶏もも肉皮つき	1切	大豆油	4	鶏もも肉皮なし	10
大豆油	4	おろし生姜	0.6	酒	1	トマトケチャップ	3	大豆油	3.5	おろし生姜	0.5	おろし生姜	0.8	白生姜刻み	0.6	おろしにんにく	0.2	切り干し大根の煮物		乱切りごぼう	10
あきしまささげのおかか和え		かたくり粉	3	かたくり粉	0.3	クミン	0.03	ブロッコリーの塩昆和え		かたくり粉	8	かたくり粉	5	あおさ粉	0.2	濃口しょうゆ	1.2	県産切干大根	6	れんこんカット	12
秋縞ささげカット	20	米粉	2	水	4	チョコタフィ		ブロッコリーカット	25	大豆油	3	米粉	3	大豆の包み揚げ		酒	1	にんじん	10	にんじん	8
緑豆もやし	25	大豆油	2.5	まめまめサラダ		炒り大豆	15	キャベツ	15	冷凍刻みねぎ	5	じゃがいもカット	20	**◎大豆の包み揚げ**	1本	かたくり粉	5	竹輪スライス	8	角こんにゃく	8
にんじん	8	つぼ漬け和え		キャベツ	25	**◎三温糖**	6.2	ホールコーン	8	濃口しょうゆ	2.5	大豆油	3.5	大豆油	4	**◎富有柿ピューレ**	7	赤つきこんにゃく	5	干し椎茸	0.5
糸かつお	0.7	キャベツ	30	にんじん	8	**◎純ココア**	1.4	**◎塩こんぶ**	2	本みりん	1.2	濃口しょうゆ	2.8	フルーツカクテル		**◎三温糖**	0.5	むき枝豆	5	**◎栗レトルト**	8
卓上しょうゆ	2	きゅうり	10	むき枝豆	10	水	1.4	りんご		**◎三温糖**	1.8	**◎三温糖**	2.2	みかんシロップ漬け	25	本みりん	0.5	**◎米ぬか油**	0.3	冷凍さやいんげん	5
巨峰		にんじん	5	大豆水煮	10	海藻サラダ		りんご	1こ	米酢	3	本みりん	1.3	パインシロップ漬け	25	米酢	0.9	**◎三温糖**	1.8	**◎三温糖**	2.3
巨峰	1袋	つぼ漬け	8	ソイドレッシング	7	**◎海藻ミックス**	0.5			水	2.5	酒	1	黄桃シロップ漬け	20	レモン果汁	0.6	薄口しょうゆ	1.8	濃口しょうゆ	2.8
				レモンタルト		だいこん	30			きんぴらごぼう		水	3	ダイスレモンゼリー	20	天塩	0.02	和風だしの素	0.5	本みりん	1
				レモンタルト	1こ	きゅうり	10			千切りごぼう	32	ほうれん草の磯香和え				水	1.5	酒	1	酒	1
						緑豆もやし	10			にんじん	12	ほうれんそう	12			かたくり粉	0.2	本みりん	0.8	和風だしの素	0.4
						和風ドレッシング	6			つきこんにゃく	4	緑豆もやし	30			小松菜のサラダ				◎米ぬか油	0.3
										赤つきこんにゃく	4	ホールコーン	8			こまつな	12			ヨーグルト	
										冷凍さやいんげん	8	ごま和えの素	3.5			緑豆もやし	30			**◎ヨーグルト**	1こ
										◎米ぬか油	0.5	角刻みのり	0.5			にんじん	8				
										本みりん	1.5					青じそドレッシング	7				
										◎三温糖	2					味付小魚					
										和風だしの素	0.5					味付小魚	1こ				
										濃口しょうゆ	2.3										
				蜂屋小 リクエスト給食						ふるさとを味わう日								食品ロス削減 の日献立		十三夜 にちなんだ献立	

・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。