

＜分量(g)は小学校の量です＞

17日(水)		18日(木)		19日(金)		22日(月)		23日(火)		24日(水)		25日(木)		26日(金)				1月7日(水)		1月8日(木)		1月9日(金)	
麦ご飯		ソフト麺		白飯		白飯		コッペパン		麦ご飯		白飯		白飯				麦ご飯		白飯		白飯	
精白米	72	ソフトめん	1こ	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			精白米	72	精白米	80	精白米	80
大麦・米粒麦	8	ミートソース		牛乳		牛乳		牛乳		大麦・米粒麦	8	玄米ふりかけ		牛乳				大麦・米粒麦	8	牛乳		牛乳	
牛乳		豚ひき肉	15	牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本	牛乳		玄米ふりかけ	1こ	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	たまねぎ	60	ワンタンスープ		かぼちゃの白みそ汁		豆乳コーンスープ		牛乳(飲用)	1本	牛乳		五目野菜汁				牛乳(飲用)	1本	千切り野菜汁		小松菜のすまし汁	
ぼかぼか豚汁		にんじん	15	糸かまぼこ	5	かぼちゃカット	30	ベーコンカット	10	キムチチゲ		牛乳(飲用)	1本	だいこん	25			玉ねぎのみそ汁		だいこん	25	里芋カット	20
豚もも肉	12	マッシュルーム	8	たまねぎ	25	たまねぎ	25	たまねぎ	40	豚もも肉	20	年越しのおかず		千切りごぼう	8			たまねぎ	30	千切りごぼう	8	こまつな	8
酒	0.5	◎米ぬか油	0.4	はくさい	20	えのきばら	8	クリームコーン	30	酒	1	里芋カット	15	たけのこ千切り	8			えのきばら	5	たけのこ千切り	8	しめじバラ	8
だいこん	15	おろし生姜	0.5	◎ワンタン	4	油あげカット	3	ホールコーン	10	はくさい	30	だいこん	30	糸かまぼこ	8			木綿豆腐	20	糸かまぼこ	8	かまぼこ	8
はくさい	15	おろしにんにく	0.3	ねぎ 刻み	5	ねぎ 刻み	5	調整豆乳	40	にら	3	にんじん	10	ねぎ 刻み	5			油あげカット	3	ねぎ 刻み	5	木綿豆腐	20
里芋カット	15	赤ワイン	2	中華だしの素	1	◎だし用煮干し	2	コンソメ	1.3	干し椎茸	1.2	ごぼうカット	10	だし用フレック節	2.5			カットわかめ	0.3	だし用フレック節	2.5	ねぎ 刻み	5
豚汁用こんにゃく	8	◎トマト水煮ダイス	10	鶏ガラスープ	10	白みそ	7.3	白こしょう	0.04	冷凍豆腐	35	鶏もも肉皮なし	12	薄口しょうゆ	3.2			ねぎ 刻み	5	薄口しょうゆ	3.2	だし用フレック節	2.5
木綿豆腐	15	トマトケチャップ	17	薄口しょうゆ	2.5	サバの生姜焼き		天塩	0.1	ねぎ 刻み	5	◎糸こんぶ	1	天塩	0.15			◎だし用煮干し	2	天塩	0.15	薄口しょうゆ	2
ねぎ 刻み	5	ウスターソース	3	精製塩	0.14	サバ	1切	米粉	1	おろし生姜	1	焼き豆腐	20	焼き肉				合わせみそ	7.5	ハンバーグ照り焼きソース		濃口しょうゆ	1.8
◎だし用煮干し	3	デミグラスソース	3	天塩	0.01	おろし生姜	0.8	乾燥バセリ	0.05	おろしにんにく	1	油あげカット	5	豚もも肉	50			魚のレモンがらめ		ハンバーグ	0.1	天塩	0.2
富加米みそ	7.5	ハヤシルウ	5	白こしょう	0.02	酒	1.5	スパイシーチキン	10	鶏ガラスープ	10	和風だしの素	0.5	おろしにんにく	0.3			ホキ角切り	45	◎米ぬか油	1こ	ブリの照り焼き	
ニジマスの虹色だれ		洋風だしの素	1	ホイコーロー		濃口しょうゆ	2.5	鶏もも肉皮つき	1切	合わせみそ	6.5	濃口しょうゆ	3.7	酒	2			酒	1.5	濃口しょうゆ	2.5	ブリ	1切
ニジマス	1枚	濃口しょうゆ	0.8	豚もも肉	50	◎三温糖	1.5	おろしにんにく	0.3	白菜キムチ	10	酒	2	たまねぎ	30			かたくり粉	5	◎三温糖	1.5	おろし生姜	0.8
天塩	0.2	天塩	0.1	酒	2	本みりん	1	天塩	0.2	濃口しょうゆ	0.5	本みりん	2	◎三温糖	1			米粉	3	本みりん	1.5	酒	1.5
酒	1.5	白こしょう	0.02	キャベツ	30	酒	1	白ワイン	1.5	本みりん	2	天塩	0.1	濃口しょうゆ	0.8			大豆油	3.5	酒	1	濃口しょうゆ	2.5
米粉	5	牛乳		◎米ぬか油	0.5	おろし生姜	0.5	白こしょう	0.02	メルルーサのココロコ揚げ		だし用フレック節	2	本みりん				◎三温糖	2.5	かたくり粉	0.3	◎三温糖	1.5
大豆油	3.5	牛乳(飲用)	1本	おろしにんにく	0.3	かたくり粉	0.3	濃口しょうゆ	4.5	◎チリパウダー	0.02	酒	1.2	◎丸干しイワシ	1尾			薄口しょうゆ	2.5	水	4	本みりん	1
卵なしマヨネーズ	5	フライド里芋のカレー風味		おろし生姜	0.4	水	4.5	◎チリパウダー	0.02	酒	1.2	◎丸干しイワシ	1尾	赤みそ	2.5			レモン果汁	2.5	おかかあえ		酒	1
にんじんペースト	4	里芋一口大	50	赤みそ	3	切り干し大根の煮物		◎オールスパイス	0.01	濃口しょうゆ	1.5	酒	1.5	かたくり粉	0.15			水	1.5	緑豆もやし	30	かたくり粉	0.3
薄口しょうゆ	0.2	精製塩	0.15	◎三温糖	2	県産切干大根	6	キャベツサラダ		濃口しょうゆ	0.4	かたくり粉	0.4	米粉	1.5			きんぴらごぼう		にんじん	8	水	4
白みそ	1	◎カレー粉	0.2	濃口しょうゆ	0.8	にんじん	10	キャベツ	35	かたくり粉	4	米粉	3	大豆油	3			千切りごぼう	32	冷凍ほうれんそう	10	煮なます	
水	3	米粉	2	酒	1.5	竹輪スライス	8	にんじん	8	米粉	4	米粉	3	大豆油	3			にんじん	12	糸かつお	0.7	だいこん	20
グリーンおかかあえ		かたくり粉	3	豆板醤	0.1	赤つきこんにゃく	5	きゅうり	10	大豆油	3	のりごまあえ		きゅうり	10			つきこんにゃく	4	卓上しょうゆ	2	れんこんカット	10
ブロッコリーカット	20	大豆油	4	こち醤	0.2	冷凍さやいんげん	5	イタリアンドレッシング	6	海藻サラダ		緑豆もやし	30	にんじん	8			赤つきこんにゃく	4	蜂蜜レモンゼリー		にんじん	7
キャベツ	20	小松菜サラダ		かたくり粉	0.3	◎米ぬか油	0.3	ケーキ		◎海藻ミックス	0.5	こまつな	15	サウザンドレッシング	8			冷凍さやいんげん	8	◎米ぬか油	0.5	◎米ぬか油	0.3
にんじん	10	キャベツ	30	ほうれん草サラダ		◎三温糖	1.8	◎ケーキ	1こ	だいこん	30	むき枝豆	5					◎米ぬか油	0.5	本みりん	1.5	◎三温糖	2
糸かつお	0.7	こまつな	12	ほうれんそう	12	薄口しょうゆ	1.8			ホールコーン	8	濃口しょうゆ	2.5					◎三温糖	2			米酢	2.3
卓上しょうゆ	2	むき枝豆	8	緑豆もやし	30	和風だしの素	0.5			緑豆もやし	10	白すりごま	2					和風だしの素	0.5			天塩	0.25
		玉ねぎドレッシング	6	ホールコーン	8	酒	1			和風ドレッシング	7	角刻みのり	0.5					濃口しょうゆ	2.3			薄口しょうゆ	0.5
				梅々鶏ドレッシング	7	本みりん	0.8															◎糸こんぶ	1
				生パイン		ゆずゼリー																ぶどうグミ	
				生パイン	1こ	◎ゆずゼリー	1こ															ぶどうグミ	1こ
双葉中まなび 献立(C組)						冬至に ちなんだ献立		お楽しみ献立				年越しに ちなんだ献立										お正月に 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。