

R4年 4月給食材料表

美濃加茂市学校給食センター

*牛乳は毎日つきます

<分量(g)は小学校の量です>

8日(金)		11日(月)		12日(火)		13日(水)		14日(木)		15日(金)		18日(月)		19日(火)		20日(水)		21日(木)		22日(金)	
白飯	白飯	白飯	米粉入り食パン	白飯	米粉入り食パン	白飯	米粉入り食パン	白飯	米粉入り食パン	白飯	米粉入り食パン	白飯	米粉入り食パン	白飯	米粉入り食パン	白飯	米粉入り食パン	白飯	米粉入り食パン	白飯	米粉入り食パン
精白米	80	精白米	80	精白米	80	精白米	80	精白米	80	精白米	80	精白米	80	精白米	80	精白米	80	精白米	80	精白米	80
牛乳	1本	牛乳	1本	牛乳	1本	牛乳	1本	牛乳	1本	牛乳	1本	牛乳	1本	牛乳	1本	牛乳	1本	牛乳	1本	牛乳	1本
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 飲用	1本	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 飲用	1本	牛乳 飲用	1本
白みそ汁		湯葉入りすまし汁		牛乳		たまねぎ		にんじん		はくさい		たまねぎ		だいこん		厚揚げ		大豆水煮		大根汁	
木綿豆腐	20	湯葉	10	牛乳 飲用	1本	にんじん	15	はくさい	20	たまねぎ	15	だいこん	20	厚揚げ	15	豚もも肉	15	たまねぎ	15	にんじん	15
たまねぎ	20	ほぐしえのき	12	豆乳コンスープ		アスパラガス	15	もやし(緑豆)	30	花かまぼこ	10	だいこん	20	レンズ豆	5	だいこん	30	油あげ(刻み)	5	春雨スープ	
だいこん	25	ねぎ 刻み	5	クリームコーン	45	たけのこ(千切り)	10	ホールコーン	10	ほぐしえのき	10	厚揚げ	15	豚もも肉	15	たまねぎ	15	にんじん	15	焼き豚カット	18
油あげ(刻み)	4	かまぼこ	10	たまねぎ	45	洋風だしの素	1	おろし生姜	0.5	木綿豆腐	25	カットわかめ	0.3	おろしにんにく	0.5	油あげ(刻み)	5	鶏もも肉皮なし	25	はくさい	20
カットわかめ	0.3	だいこん	28	ベーコンカット	10	ウスターソース	5	おろしにんにく	0.3	だいこん	25	ほぐしえのき	8	おろし生姜	0.5	木綿豆腐	15	酒	0.5	にら	3
ねぎ 刻み	5	しょうゆ(うすくち)	2.6	冷凍パセリ	0.1	豚もも肉	30	しょうゆ(こいくち)	3.5	たけのこ(千切り)	5	ねぎ 刻み	5	にんじん	15	ねぎ 刻み	5	ねぎ 刻み	5	おろし生姜	0.3
和風だしの素	0.45	しょうゆ(こいくち)	2.6	豆乳(調整)	40	ワイン(赤)	1.5	オイスターソース	0.7	みつば	3	煮干し(だし用)	2	たまねぎ	40	フレーク節	2	干しいたけ	0.5	春雨カット	4
煮干し(だし用)	2	天塩	0.1	コンソメ	1.5	おろしりんご	7	こしょう(白)	1.5	しょうゆ(うすくち)	3	和風だしの素	0.45	じゃがいも	30	和風だしの素	0.45	しょうゆ(こいくち)	2.5	冷凍豆腐	15
みそ(白)	7.2	和風だしの素	0.45	こしょう(白)	0.04	おろしにんにく	0.4	天塩	0.2	天塩	0.15	みそ(赤)	2.5	トマトピューレ	10	しょうゆ(うすくち)	2.6	しょうゆ(うすくち)	3	ホールコーン	8
豚肉のしょうが炒め		フレーク節	2	天塩	0.1	おろし生姜	0.4	しょうゆ(こいくち)	0.4	しょうゆ(こいくち)	0.4	みそ(白)	5	トマトピューレ	10	しょうゆ(こいくち)	1	フレーク節	2	オイスターソース	0.3
豚肩ロース肉	30	かぼちやの天ぷら		自身魚のパン粉焼き		カレールー	9.3	酒	1.2	フレーク節	2	豚肉の玉ねぎだれ		米ぬか油	0.3	天塩	0.17	和風だしの素	0.45	中華だしの素	1
豚もも肉	25	南瓜	1枚	メルルーサ	1切	カレー粉	0.03	中華だしの素	0.45	鯛の香り焼き		豚肩ロース肉	1枚	トマトケチャップ	12	鱈のみそネーズ焼き		みりん	0.7	鶏ガラスープ	5
塩こうじ	1.2	小麦粉	6.5	天塩	0.15	天塩	0.15	鶏ガラスープ	0.1	鯛	10	おろし生姜	1	カレー粉	2	さわら	1切	天塩	0.7	天塩	0.15
おろし生姜	0.5	かたくり粉	1.5	卵なしマヨネーズ	2	米ぬか油	0.3	かたくり粉	0.8	おろし生姜	1	酒	1	三温糖	0.6	酒	1.5	牛乳	1本	かたくり粉	0.6
酒	2	ベーキングパウダー	0.15	こしょう(白)	0.02	しょうゆ(こいくち)	1	牛乳	1	酒	2	塩こうじ	1.5	天塩	0.1	おろし生姜	0.2	牛乳 飲用	1本	こしょう(白)	0.02
おろし生姜	1	大豆油	3	ワイン(白)	0.7	トマトケチャップ	3	牛乳 飲用	1本	しょうゆ(こいくち)	2	しょうゆ(こいくち)	0.8	こしょう(白)	0.02	天塩	0.1	ちくわの磯辺揚げ		しょうゆ(うすくち)	2.7
しょうゆ(こいくち)	2.4	友禅ご飯の具		レモン果汁	0.3	牛乳	1	鶏肉のから揚げ		天塩	0.2	三温糖	0.4	洋風だしの素	1.2	三温糖	3	竹輪1/4カット	2	鶏肉の華風ねぎソース	
みりん	1	鶏ひき肉	25	おろしにんにく	0.2	牛乳 飲用	1本	鶏もも肉皮なし	45	ごま油	0.6	おろし生姜	0.5	ワイン(赤)	1.8	しょうゆ(こいくち)	0.2	小麦粉	5	鶏もも肉皮つき	1切
三温糖	1	三温糖	2.5	オリーブ油	3	チョコタフィ	3	水	0.1	菜花のおかかみそ	3	しょうゆ(こいくち)	2.2	ウスターソース	2.5	粉からし	0.02	かたくり粉	2	酒	1
米ぬか油	0.2	酒	1.2	乾燥パセリ	0.08	炒り大豆	15	三温糖	0.3	みりん	12	みりん	2.8	しょうゆ(こいくち)	0.8	米酢	0.55	青のり粉	0.1	おろしにんにく	0.2
かたくり粉	0.2	しょうゆ(うすくち)	3.3	パン粉	3	三温糖	6.2	天塩	0.1	もやし(緑豆)	28	酒	1	キャベツメンチカツ	3.8	大豆油	3	天塩	0.1	天塩	0.1
れんこんのサラダ		おろし生姜	0.5	紙カップ	1枚	ココア	1.4	しょうゆ(こいくち)	1	にんじん	10	ソテードオニオン	5	キャベツメンチカツ	1	卵なしマヨネーズ	6	ゆかりあえ		こしょう(白)	0.02
れんこん(薄切り)	30	米ぬか油	0.2	せんいマンサラダ		水	1.4	おろし生姜	1.8	糸かつお	0.7	かたくり粉	0.15	大豆油	4.5	紙カップ	1枚	もやし(緑豆)	30	かたくり粉	1
こまつな	10	にんじん	25	ごぼう	25	ブロッコリー	25	おろしにんにく	0.3	卓上しょうゆ	2	水	1	アスパラガスのサラダ		ひじきの炒め煮		こまつな	12	しょうゆ(こいくち)	2.5
ホールコーン	10	炒り卵	20	切干大根	3	ブロッコリー	30	酒	1	お祝いデザート	1	きんぴらごぼう		アスパラガス	18	米ひじき	2.8	ホールコーン	8	三温糖	1.6
玉ねぎドレッシング	7	みつば	6.5	米ひじき	0.3	冷凍カリフラワー	20	天塩	0.13	お祝いデザート	1	ごぼう	30	キャベツ	25	にんじん	8	ゆかり粉	0.7	米酢	2.5
		角刻みのり	0.2	むき枝豆	5	和風ドレッシング	6	かたくり粉	4			にんじん	12	ホールコーン	7	米ぬか油	0.2	ヨーグルト		ごま油	0.5
				ごまドレッシング	7			米粉	4			こんにゃく(つきこん)	8	キャベツ	12	みりん	1.5	酒	0.5	ヨーグルト	1
				デコボン				大豆油	4			米ぬか油	0.3	みりん	1.5	酒	0.5	赤こんにゃく(つきこん)	5	ヨーグルト	1
				デコボン	1			まめまめサラダ				みりん	1.5	キャベツ	1.6	一味唐辛子	0.01	しょうゆ(こいくち)	1.8	ヨーグルト	1
								キャベツ	25			みりん	1.5	キャベツ	1.6	和風だしの素	0.3	しょうゆ(こいくち)	1	ナムル	
								きゅうり	10			みりん	1.5	キャベツ	1.6	和風だしの素	0.3	しょうゆ(こいくち)	1	にんじん	15
								むき枝豆	12			みりん	1.5	キャベツ	1.6	和風だしの素	0.3	しょうゆ(こいくち)	1	もやし(大豆)	25
								大豆水煮	5			みりん	1.5	キャベツ	1.6	和風だしの素	0.3	しょうゆ(こいくち)	1	ほうれんそう	10
								ソイドレッシング	6			みりん	1.5	キャベツ	1.6	和風だしの素	0.3	しょうゆ(こいくち)	1	中華ドレッシング	6
								杏仁デザート	1			みりん	1.5	キャベツ	1.6	和風だしの素	0.3	しょうゆ(こいくち)	1		
								杏仁デザート	1			みりん	1.5	キャベツ	1.6	和風だしの素	0.3	しょうゆ(こいくち)	1		
												味付小魚	1					ミニりんごゼリー	1		
												味付小魚	1					ミニりんごゼリー	1		
												味付小魚	1					ミニりんごゼリー	1		
歯の日										入学・進級 お祝い 献立			歯の日		食育の日						

25日(月)		26日(火)		27日(水)		28日(木)	
白飯	切目入り丸パン	麦ご飯	もち玄米ご飯	白飯	切目入り丸パン	麦ご飯	もち玄米ご飯
精白米	80	丸パン	1	精白米	72	精白米	72
牛乳	1本	牛乳	1本	牛乳	1本	牛乳	1本
牛乳 飲用	1本	牛乳 飲用	1本	牛乳 飲用	1本	牛乳 飲用	1本
ふのすまし汁		レタススープ		牛乳 飲用	1本	菜の花ふりかけ	
ふ(汁用)	0.7	ボンレスハム	10	豚汁		牛乳	
糸かまぼこ	5	レタス	20	豚もも肉	18	牛乳 飲用	1本
ほぐしえのき	10	たまねぎ	25	酒	1	かき卵汁	
だいこん	25	にんじん	10	だいこん	30	殺菌液卵	15
たまねぎ	20	ホールコーン	8	ごぼう	10	木綿豆腐	18
ねぎ 刻み	5	コンソメ	1.2	木綿豆腐	10	ねぎ 刻み	5
しょうゆ(うすくち)	4	しょうゆ(うすくち)	0.5	こんにゃく(豚汁用)	8	たまねぎ	25
天塩	0.15	天塩	0.2	里芋スライス	15	干しいたけ	0.5
和風だしの素	0.45	ハンバーグのケチャップソース		ねぎ 刻み	5	フレーク節	2
フレーク節	2	ハンバーグ	1	みそ(赤)	2.5	和風だしの素	0.45
揚げ豆腐の肉みそかけ		米ぬか油	0.1	みそ(白)	5	しょうゆ(うすくち)	3.5
焼き豆腐カット	1	トマトケチャップ	2.5	和風だしの素	0.3	天塩	0.15
かたくり粉	8	トマトピューレ	2	煮干し(だし用)	2	かたくり粉	0.5
大豆油	5.8	ウスターソース	1.5	焼きそばのおろしかけ		豚肉のかりんあげ	
みそ(赤)	8	ワイン(赤)	2.5	鯖	1切	豚もも肉	45
三温糖	6	三温糖	0.1	酒	1.8	酒	0.9
豚ひき肉	6	水	3	天塩	0.2	しょうゆ(こいくち)	1
酒	2	じゃがいも	25	酒	0.5	おろし生姜	1
みりん	2.5	かぼちや	20	三温糖	1.5	かたくり粉	8
水	6	じゃがいも	25	しょうゆ(こいくち)	2.3	大豆油	2.5
春キャベツの磯香和え		冷凍さやいんげん	5	大根おろし	20	カット大豆	3
キャベツ	30	マヨネーズ	7	小松菜のおひたし		三温糖	2.2
もやし(緑豆)	10	ミルクプリン		こまつな	12	しょうゆ(こいくち)	2.7
にんじん	10	ミルクプリン	1	もやし(緑豆)	28	みりん	2.6
ごま和えの素	3.5			にんじん	10	水	2.5
角刻みのり	0.3			卓上しょうゆ	2	春野菜の煮物	
いちごゼリー				オレンジ		まぐろオイル漬け	8
いちごゼリー	1			オレンジ	1	米ぬか油	0.2
						ふき	15
						たけのこ	20
						にんじん	15
						さやえんどう	5
						こんにゃく(さいころ)	10
						三温糖	1.5
						しょうゆ(こいくち)	3
						みりん	1
						酒	1
						和風だしの素	0.45
		野菜の日 献立				歯の日	

・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。