R4年 5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〉

2日(月)		6日(金)		9日(月)		10日(火)		11日(水)		12日(木)		13日(金)		16日(月)		17日(火)		18日(水)		19日(木)	
白飯		白飯		白飯		トマトライス		麦ご飯		ソフト麺		白飯		白飯		お茶パン		麦ご飯		一食うどん	
精白米	80	精白米	80	精白米	80	精白米	68	精白米	72	ソフト麺	1こ	精白米	80	精白米	80	お茶パン	1こ	精白米	72	うどん	1袋
牛乳		牛乳		しそかつおふりかけ		トマトピラフの素	8.7	おおむぎ・米粒麦	8	牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		おおむぎ・米粒麦	8	牛乳	
牛乳　飲用	1本	牛乳　飲用	1本	しそかつおふりかけ	1こ	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
たけのこの味噌汁		わかめスープ		牛乳		牛乳　飲用	1本	牛乳　飲用	1本	ミートビーンズソース		キャベツのみそ汁		豆腐汁		春野菜のミルクスープ		牛乳　飲用	1本	五目うどんの汁	
たけのこ	20	カットわかめ	0.5	牛乳　飲用	1本	コンソメスープ		ワンタンスープ		豚ひき肉	12	キャベツ	20	木綿豆腐	25	ベーコンカット	8	中華スープ		たまねぎ	42
たまねぎ	15	冷凍豆腐	15	けんちん汁		たまねぎ	30	焼き豚カット	10	カット大豆	5	たまねぎ	15	かまぼこ	10	ワイン(白)	0.5	木綿豆腐	20	油あげ(刻み)	8
木綿豆腐	20	ほぐしえのき	10	里芋スライス	20	にんじん	10	おろし生姜	0.3	レンズ豆	5	厚揚げ	20	たまねぎ	20	キャベツ	25	干ししいたけ	0.5	にんじん	10
油あげ(刻み)	5	たまねぎ	30	ねぎ　刻み	5	じゃがいも	20	たまねぎ	25	たまねぎ	70	ほぐしえのき	8	だいこん	12	たまねぎ	20	ねぎ　刻み	5	鶏もも肉皮なし	15
カットわかめ	0.2	ホールコーン	8	だいこん	20	エリンギカット	5	ほぐしえのき	10	にんじん	18	ねぎ　刻み	5	ほぐしえのき	8	アスパラガス	10	たまねぎ	25	干ししいたけ	0.5
ほぐしえのき	8	ねぎ　刻み	5	木綿豆腐	15	ホールコーン	5	ワンタン	5	エリンギカット	10	煮干し(だし用)	2	カットわかめ	0.3	にんじん	10	カットわかめ	0.3	酒	0.5
煮干し(だし用)	2	中華だしの素	0.8	ごぼう	15	ベーコンカット	10	ねぎ　刻み	5	トマト水煮ダイス	8	和風だしの素	0.5	ねぎ　刻み	5	ホールコーン	8	春雨カット	3	ねぎ　刻み	5
和風だしの素	0.5	鶏ガラスープ	10	油あげ(刻み)	5	ワイン(白)	0.5	しょうゆ(こいくち	2.8	米ぬか油	0.4	みそ(あわせ)	7.5	和風だしの素	0.5	牛乳　調理用	30	中華だしの素	1	しょうゆ(こいくち	2.5
みそ(あわせ)	7.2	天塩	0.4	フレーク節	2	コンソメ	1.2	こしょう(白)	0.04	おろし生姜	0.5	鯖の塩焼き		しょうゆ(うすくち	3.5	生クリーム	3	しょうゆ(うすくち	3.5	しょうゆ(うすくち	3
カツオのレモン風味		しょうゆ(こいくち	1	和風だしの素	0.45	天塩	0.2	かたくり粉	0.3	おろしにんにく	0.5	鯖	1切	天塩	0.1	コンソメ	1.2	かたくり粉	0.6	フレーク節	2
鰹	45	こしょう(白)	0.01	しょうゆ(こいくち	4.7	しょうゆ(うすくち	0.5	天塩	0.1	ワイン(赤)	2	酒	2	フレーク節	2	天塩	0.2	水	1.8	和風だしの素	0.6
酒	1.4	かたくり粉	0.5	天塩	0.1	乾燥パセリ	0.03	中華だしの素	0.8	トマトケチャップ	17	天塩	0.5	鶏肉のあげがらめ		こしょう(白)	0.01	こしょう(白)	0.01	みりん	1
おろし生姜	0.7	焼きぎょうざ		酒	2	いかの磯風味		鶏ガラスープ	1	ウスターソース	3	たけのこの土佐煮		鶏むね肉皮なし	45	米粉	0.5	ホキの南蛮だれ		天塩	0.6
しょうゆ(こいくち	0.7	冷凍ぎょうざ	2こ	みりん	1	いか	45	鶏肉の韓国風照り焼き		デミグラスソース	6	たけのこ	40	酒	1	米ぬか油	0.2	ホキ	1切	きびなごのから揚げ	
かたくり粉	4	米ぬか油	1	鶏肉のからあげ		酒	1.2	鶏もも肉皮つき	1切	ハヤシルウ	5	にんじん	8	しょうゆ(こいくち	1	豚肉のデミグラスソース		天塩	0.1	きびなご	35
米粉	4	ビビンバの具		鶏もも肉皮なし	45	しょうゆ(こいくち	1	おろし生姜	1	洋風だしの素	1	まぐろオイル漬け	8	おろし生姜	1	豚肩ロース肉	1枚	こしょう(白)	0.01	酒	1.8
大豆油	4	牛(輸入肉)もも	30	しょうゆ(こいくち	0.8	おろし生姜	0.3	おろしにんにく	0.6	天塩	0.08	さやえんどう	4	かたくり粉	8	天塩	0.08	酒	1.5	しょうゆ(こいくち	1
三温糖	2.1	もやし(緑豆)	12	おろし生姜	1.8	かたくり粉	5	酒	1.3	こしょう(黒)	0.02	米ぬか油	0.1	大豆油	2.5	こしょう(白)	0.02	かたくり粉	4	おろし生姜	0.8
しょうゆ(こいくち	2.3	ぜんまい(水煮)	6	おろしにんにく	0.25	米粉	2	しょうゆ(こいくち	1	ひじきポテト		かつお節	1	三温糖	2	ワイン(白)	1	米粉	4	天塩	0.15
レモン果汁	2.7	ほうれんそう	15	酒	1	大豆油	4	みりん	0.5	カットじゃがいも	60	酒	0.25	しょうゆ(こいくち	2.4	おろしにんにく	0.2	大豆油	3.5	かたくり粉	4
水	2	たけのこ(千切り)	8	天塩	0.1	青のり粉	0.1	かたくり粉	5	大豆油	3	しょうゆ(こいくち	2.5	みりん	2	かたくり粉	5	米酢	5	米粉	2
おかかあえ		にんじん	14	塩こうじ	0.1	キャベツサラダ		しょうゆ(こいくち	1.8	バター	0.4	三温糖	1	水	2.5	マッシュルーム	6	三温糖	3	大豆油	4
こまつな	12	炒り卵	12	米粉	3	キャベツ	30	三温糖	1.2	米ひじき	1	みりん	1	沢あざみ入りきんぴらごぼう		トマトケチャップ	3	みりん	1.5	いんげんのごま和え	
もやし(緑豆)	28	酒	1.6	かたくり粉	5	もやし(緑豆)	15	みりん	1	しょうゆ(こいくち	1.8	和風だしの素	0.5	ごぼう	32	デミグラスソース	2	しょうゆ(こいくち	1	すじなしカットいんげん	20
にんじん	10	ねぎ　刻み	5	大豆油	4	むき枝豆	5	トマトケチャップ	2	みりん	2.5	水	3	にんじん	12	ウスターソース	3	一味唐辛子	0.01	もやし(緑豆)	20
糸かつお	0.7	おろしにんにく	1	切干大根の煮付け		イタリアンドレッシング	7	こち醤	0.4	青のり粉	0.07	アセロラゼリー		赤こんにゃく(つき	8	みそ(あわせ)	0.5	ソテードオニオン	5	ホールコーン	10
卓上しょうゆ	2	こしょう(白)	0.02	切干大根	6	ヨーグルト		水	4	シャキシャキサラダ		アセロラゼリー	1こ	米ぬか油	0.5	三温糖	1.2	ミックスピーマン	3	ごま和えの素	3.8
ちまき		白ごま	1.5	にんじん	10	ヨーグルト	1こ	わかめ入りサラダ		もやし(緑豆)	20			みりん	1.5	もやしサラダ		大根サラダ		青梅ゼリー	
ちまき	1こ	一味唐辛子	0.01	竹輪(スライス)	5			カットわかめ	0.5	ごぼう	8			三温糖	2	こまつな	12	だいこん	30	青梅ゼリー	1こ
		しょうゆ(こいくち	4.8	干ししいたけ	0.3			キャベツ	25	冷凍ほうれんそう	10			一味唐辛子	0.01	もやし(緑豆)	32	チンゲンツアイ	12		
		米酢	1.8	冷凍さやいんげん	5			きゅうり	10	ホールコーン	10			和風だしの素	0.5	にんじん	8	きゅうり	8		
		三温糖	2.4	三温糖	2			ミックスピーマン	8	ソイドレッシング	6			しょうゆ(こいくち	2.3	玉ねぎドレッシング	7	中華ドレッシング	7		
		ごま油	0.4	しょうゆ(こいくち	2			パンパンジードレッシング	7					沢あざみ・3cmカット	8			果汁グミ(ぶどう)			
		美生柑		和風だしの素	0.5									生パイン				ぶどうグミ	1こ		
		美生柑カット	1こ	酒	1									生パイン	1こ						
				米ぬか油	0.2																
こどもの日にちなんだ献立																		歯の日		食育の日	

20日(金)		23日(月)		24日(火)		25日(水)		26日(木)		27日(金)		30日(月)		31日(火)					
カレーライス		白飯		米粉入り食パン		麦ご飯		もち玄米ご飯		白飯		白飯		切り目入り小型コッペパン					
精白米	80	精白米	80	米粉入りパン	1こ	精白米	72	精白米	72	精白米	80	精白米	80	コッペパン(給食用	1こ				
じゃがいも	35	牛乳		チョコクリーム		おおむぎ・米粒麦	8	もち玄米	8	牛乳		牛乳		牛乳					
たまねぎ	52	牛乳　飲用	1本	チョコクリーム	1こ	牛乳		牛乳		牛乳　飲用	1本	牛乳　飲用	1本	牛乳　飲用	1本				
にんじん	15	麻婆豆腐		牛乳		牛乳　飲用	1本	牛乳　飲用	1本	五目汁		じゃがいもの白みそ汁		やきそば					
洋風だしの素	1	冷凍豆腐	100	牛乳　飲用	1本	親子丼の具		玉ねぎのみそ汁		だいこん	30	油あげ(刻み)	5	焼きそばめん	50				
ウスターソース	5	食塩	1.6	ミネストローネ		鶏もも肉皮なし	30	たまねぎ	30	木綿豆腐	10	たまねぎ	25	米ぬか油	0.1				
豚もも肉	20	ねぎ　刻み	20	ウインナーカット	10	干ししいたけ	1	ほぐしえのき	10	油あげ(刻み)	5	じゃがいも	20	キャベツ	45				
ワイン(赤)	1.5	おろしにんにく	1	おろしにんにく	0.1	たまねぎ	45	厚揚げ	20	ごぼう	10	木綿豆腐	15	にんじん	20				
おろしりんご	7	おろし生姜	1	たまねぎ	30	にんじん	15	カットわかめ	0.3	しめじバラ	8	ねぎ　刻み	5	たまねぎ	15				
おろしにんにく	0.4	米ぬか油	0.2	白いんげん豆	10	みつば	5	煮干し(だし用)	2	ねぎ　刻み	5	和風だしの素	0.45	豚もも肉	20				
おろし生姜	0.4	豚ひき肉	13	ホールコーン	5	殺菌液卵	35	和風だしの素	0.5	天塩	0.2	煮干し(だし用)	2	中華だしの素	0.6				
カレールウ	9.3	酒	2	じゃがいも	15	高野豆腐	3.5	みそ(あわせ)	7.5	しょうゆ(うすくち	3	みそ(白)	7	天塩	0.3				
天塩	0.1	干ししいたけ	0.7	にんじん	10	米ぬか油	0.4	ねぎ　刻み	5	和風だしの素	0.8	鯵のおろしかけ		こしょう(白)	0.02				
米ぬか油	0.3	たけのこ(千切り)	20	トマト水煮ダイス	20	酒	1	豚肉とごぼうの揚げがらめ		フレーク節	2	あじ	1切	ウスターソース	6.5				
しょうゆ(こいくち	1	てんめん醤	7.5	トマトケチャップ	3	三温糖	3	豚もも肉	25	鶏肉の生姜焼き		酒	2	オイスターソース	0.75				
トマトケチャップ	3	豆板醤	0.15	天塩	0.1	しょうゆ(うすくち	5	天塩	0.05	鶏もも肉皮つき	1切	しょうゆ(こいくち	1.5	粉かつお	0.1				
むき枝豆	5	三温糖	1.1	こしょう(白)	0.02	天塩	0.05	酒	0.5	酒	2	おろし生姜	0.3	カレー粉	0.03				
クミン	0.03	しょうゆ(こいくち	3	しょうゆ(うすくち	0.4	和風だしの素	0.7	かたくり粉	4	しょうゆ(こいくち	0.8	かたくり粉	6	白生姜刻み	0.6				
牛乳		中華だしの素	1	コンソメ	1.5	角刻みのり	0.5	ごぼう	20	おろし生姜	1	大豆油	4	青のり粉	0.2				
牛乳　飲用	1本	天塩	0.06	オリーブ油	0.2	かぼちゃの天ぷら		かたくり粉	3	天塩	0.1	酒	0.5	トマトケチャップ	1.3				
お茶豆		かたくり粉	1.5	鮭の彩り焼き		南瓜	1枚	大豆油	4	かたくり粉	5	三温糖	1.5	米ぬか油	0.5				
炒り大豆	12	水	4.5	鮭	1切	小麦粉	6.5	三温糖	1	おろし生姜	0.5	しょうゆ(こいくち	2.3	ししゃもフライ					
三温糖	7	野菜しゅうまい		天塩	0.15	かたくり粉	1.5	しょうゆ(こいくち	1.8	しょうゆ(こいくち	2.2	大根おろし	20	ししゃもフライ	2こ				
粉茶	1	野菜しゅうまい	2こ	酒	1	ベーキングパウダー	0.15	みりん	0.2	みりん	2.8	大豆の磯煮		大豆油	3				
水	1.5	ごぼうサラダ		卵なしマヨネーズ	10	大豆油	3	水	3	三温糖	0.5	大豆水煮	6	豆乳杏仁フルーツ					
キャベツと福神漬けの和え物		ごぼう	25	春まちにんじんピューレ	6	ゆかりあえ		切干大根と糸コンニャクのサラダ		水	2	米ひじき	2.4	豆乳杏仁ゼリー	25				
キャベツ	22	こまつな	10	紙カップ	1枚	キャベツ	30	切干大根	2	アスパラガスの磯香あえ		にんじん	10	みかん(シロップ)	20				
きゅうり	10	にんじん	8	グリーンサラダ		こまつな	10	きゅうり	12	アスパラガス	20	赤こんにゃく(つき	6	パイン(シロップ	20				
にんじん	8	ミックスピーマン	7	きゅうり	20	ホールコーン	10	にんじん	10	キャベツ	18	鶏ひき肉	7	黄桃(シロップ)	15				
福神漬け	10	ごまドレッシング	6	もやし(緑豆)	20	ゆかり粉	0.7	しらたき(細目カット)	20	もやし(緑豆)	12	酒	1.4						
				むき枝豆	10			和風しょうゆドレッシング	7	ごま和えの素	3.5	三温糖	1.3						
				玉ねぎドレッシング	6			オレンジ		角刻みのり	0.3	しょうゆ(こいくち	1.8						
								オレンジ	1こ	メロン		和風だしの素	0.5						
										メロン	1こ	冷凍さやいんげん	5						
												米ぬか油	0.2						
												みりん	1.3						
				野菜の日献立															

・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。