R4年 8・9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〉

8/29日(月)		30日(火)		31日(水)		9/1日(木)		2日(金)		5日(月)		6日(火)		7日(水)		8日(木)		9日(金)		12日(月)		13日(火)	
夏野菜カレーライス		米粉入りコッペパン		麦ご飯		冷やし中華めん		白飯		白飯		黒食パン		麦ご飯		白飯		栗ご飯		白飯		切目入りコッペパン	
精白米	80	米粉入りパン	1こ	精白米	72	冷やし中華めん	1袋	精白米	80	精白米	80	黒パン	1こ	精白米	72	精白米	80	精白米	70	精白米	80	コッペパン(給食用	1こ
にんじん	15	牛乳		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		生栗 1/4カット	20	牛乳		牛乳	
たまねぎ	50	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 飲用	1本	牛乳		牛乳 飲用	1本	胡麻塩	1こ	牛乳 飲用	1本	牛乳 飲用	1本
ワイン(赤)	1.5	夏のミネストローネ		牛乳 飲用	1本	冷やし中華の具		夏の豚汁		五目汁		かぼちゃのポタージュ		牛乳 飲用	1本	白みそ汁		牛乳		わかめスープ		ポテトスープ	
おろし生姜	0.3	ウインナーカット	10	春雨スープ		キャベツ	25	豚もも肉	15	だいこん	25	かぼちゃ	20	なす入り麻婆豆腐		油あげ(刻み)	5	牛乳 飲用	1本	カットわかめ	0.5	たまねぎ	30
おろしにんにく	0.3	おろしにんにく	0.1	ほぐしささみ水煮	20	きゅうり	10	酒	0.5	木綿豆腐	15	たまねぎ	45	冷凍豆腐	100	たまねぎ	25	お月見汁		冷凍豆腐	20	にんじん	10
かぼちゃ	25	たまねぎ	25	キャベツ	20	にんじん	10	ごぼう	10	油あげ(刻み)	5	牛乳 調理用	30	食塩	1.6	じゃがいも	20	里芋スライス	15	ほぐしえのき	10	じゃがいも	30
なす	20	白いんげん豆	10	干ししいたけ	0.3	もやし(緑豆)	25	じゃがいも	15	ごぼう	10	裏ごしかぼちゃ	20	ねぎ 刻み	20	木綿豆腐	15	ねぎ 刻み	5	たまねぎ	30	ベーコンカット	6
むき枝豆	5	じゃがいも	20	春雨カット	3	ホールコーン	5	にんじん	8	しめじバラ	8	コンソメ	1.5	ねぎ 刻み	5	だいこん	20	ホールコーン	8	ホールコーン	8	ワイン(白)	0.5
豚もも肉	25	にんじん	10	冷凍豆腐	20	冷やし中華のたれ	1こ	なす	8	ねぎ 刻み	5	こしょう(白)	0.02	おろし生姜	1	和風だしの素	0.45	木綿豆腐	15	ねぎ 刻み	5	コンソメ	1.2
鶏レバー	2	ズッキーニ	15	ホールコーン	8	あげぎょうざ		ねぎ 刻み	5	天塩	0.2	生クリーム	7	米ぬか油	0.2	煮干し(だし用)	2	花かまぼこ(月見)	10	中華だしの素	0.8	天塩	0.2
米ぬか油	0.5	トマト水煮ダイス	20	中華だしの素	1	冷凍ぎょうざ	2こ	木綿豆腐	15	しょうゆ(うすくち	3	天塩	0.2	豚ひき肉	12	みそ(白)	7	にんじん	5	鶏ガラスープ	10	しょうゆ(うすくち	0.5
おろしりんご	7	トマトケチャップ	3	天塩	0.2	大豆油	2	みそ(赤)	2.2	和風だしの素	0.8	ロリエ粉末	0.01	酒	2	豚肉のかりんあげ		油あげ(刻み)	5	天塩	0.4	冷凍パセリ	0.1
カレールウ	8.5	天塩	0.1	こしょう(白)	0.01	じゃが芋の中華煮		しょうゆ(こいくち	3.3	フレーク節	2	米粉	2	干ししいたけ	0.7	豚もも肉	50	フレーク節	2	しょうゆ(こいくち	1	ロングウインナー	
ウスターソース	5	こしょう(白)	0.02	しょうゆ(うすくち	2.5	鶏もも肉皮なし	20	みりん	1	カツオのレモン風味		米ぬか油	0.3	たけのこ(千切り)	20	酒	1	和風だしの素	0.45	こしょう(白)	0.01	ロングウインナー	1本
しょうゆ(こいくち	2	しょうゆ(うすくち	0.4	かたくり粉	0.6	じゃがいも	30	カレー粉	0.02	鰹	45	冷凍パセリ	0.1	なす	20	しょうゆ(こいくち	1	しょうゆ(こいくち	4.7	かたくり粉	0.5	米ぬか油	0.1
トマトケチャップ	3	コンソメ	1.5	野菜いっぱい焼き肉		むき枝豆	8	煮干し(だし用)	3	酒	1.4	ささみのピカタ		てんめん醤	7.5	おろし生姜	1.2	天塩	0.1	豚キムチ		トマトケチャップ	3.5
洋風だしの素	1	オリーブ油	0.3	豚肩ロース肉	50	こんにゃく(さいこ	5	鮭の彩り焼き		おろし生姜	0.7	鶏ささ身	1本	豆板醤	0.15	かたくり粉	8	酒	2	豚もも肉	30	ウスターソース	2.7
トマト水煮ダイス	5	いかフライ		おろしにんにく	0.3	たまねぎ	20	鮭	1切	しょうゆ(こいくち	0.7	天塩	0.15	三温糖	1.1	大豆油	3	みりん	1	豚肩ロース肉	20	酒	0.5
天塩	0.1	いか	1切	酒	2	三温糖	0.7	天塩	0.15	かたくり粉	4	こしょう(白)	0.01	しょうゆ(こいくち	3.5	カット大豆	3	いわしのかばあげ		酒	2	三温糖	1.3
カレー粉	0.05	天塩	0.1	たまねぎ	35	しょうゆ(こいくち	2.5	酒	1	米粉	4	ワイン(白)	1.5	中華だしの素	1	三温糖	2.5	いわし	1枚	キャベツ	20	キャベツのソテー	
牛乳		こしょう(白)	0.02	青ピーマン	10	中華だしの素	0.5	卵なしマヨネーズ	10	大豆油	4	小麦粉	1.5	天塩	0.06	しょうゆ(こいくち	3	おろし生姜	0.5	キムチ	17	キャベツ	35
牛乳 飲用	1本	ワイン(白)	1.5	三温糖	1	オイスターソース	0.2	春まちにんじんピューレ	6	三温糖	2.1	殺菌液卵	18	かたくり粉	1.5	みりん	2.8	酒	1	しょうゆ(こいくち	1	ホールコーン	5
れんこんのコロコロ揚げ		小麦粉	4	しょうゆ(こいくち	0.8	酒	1.3	紙カップ	1枚	しょうゆ(こいくち	2.3	パン粉	2.5	水	4.5	水	2.5	かたくり粉	3.5	三温糖	1	にんじん	10
れんこん(乱切り)	50	水	8.5	みりん	2	みりん	0.8	ごま和え		レモン果汁	2.7	ケチャップ	5	小籠包		きんぴらごぼう		米粉	2	天塩	0.1	天塩	0.08
米粉	2.6	パン粉	6	こち醤	0.5	米ぬか油	0.2	こまつな	10	水	2	キャベツサラダ		小籠包	2こ	ごぼう	32	大豆油	2	米ぬか油	0.2	こしょう(白)	0.01
かたくり粉	2.6	大豆油	4	みそ(赤)	2.5	アセロラゼリー		もやし(緑豆)	30	切干大根と糸コンニャクのサラダ		キャベツ	30	もやしのサラダ		にんじん	12	酒	1	ナムル		コンソメ	0.2
大豆油	3.1	卓上ソース	2	白すりごま	1	アセロラゼリー	1こ	冷凍さやいんげん	10	切干大根	3	きゅうり	10	もやし(緑豆)	30	こんにゃく(つきこん)	4	しょうゆ(こいくち	3	にんじん	15	米ぬか油	0.2
精製塩	0.15	ごぼうサラダ		かたくり粉	0.15			ごま和えの素	4.4	きゅうり	10	にんじん	10	きゅうり	10	赤こんにゃく(つきこん)	4	おろし生姜	0.7	大豆もやし	25	スライスチーズ	
青のり粉	0.05	ごぼう	28	米ぬか油	0.3					にんじん	10	青じそドレッシング	6	ホールコーン	10	米ぬか油	0.5	みりん	2	ほうれんそう	10	スライスチーズ	1枚
ゆでとうもろこし		冷凍ほうれんそう	12	中華サラダ						しらたき(細目カット)	20	オレンジ		玉ねぎドレッシング	7	みりん	1.5	三温糖	2.5	中華ドレッシング	7		
とうもろこし	1こ	ミックスピーマン	8	こまつな	12					和風しょうゆドレッシング	7	オレンジ	1こ			三温糖	2	かたくり粉	0.3	生パイン			
食塩	4.75	ごまドレッシング	7	にんじん	10											一味唐辛子	0.01	水	5	生パイン	1こ		
ミニりんごゼリー				もやし(緑豆)	28											和風だしの素	0.5	かおり和え					
ミニりんごゼリー	1こ			パンパンジードレッシング	7											しょうゆ(こいくち	2.3	キャベツ	30				
				冷凍みかん												冷凍さやいんげん	8	きゅうり	10				
				冷凍みかん	1こ													ホールコーン	10				
																		かおり粉	0.7				
																		月見だんご					
																		月見だんご	1袋				
				野菜の日献立								おすすめ 朝ごはん献立				歯の日		十五夜献立				図書献立	

14日(水)		15日(木)		16日(金)		20日(火)		21日(水)		22日(木)		26日(月)		27日(火)		28日(水)		29日(木)		30日(金)	
麦ご飯		ソフト麺		もち玄米ご飯		白飯		麦ご飯		ナン		ピラフ		白飯		麦ご飯		五目ラーメン		白飯	
精白米	72	ソフト麺	1こ	精白米	72	精白米	80	精白米	72	ナン	1こ	精白米	68	精白米	80	精白米	72	中華めん	1袋	精白米	80
おおむぎ・米粒麦	8	ソフト麺ツナトマトソース		もち玄米	8	牛乳		おおむぎ・米粒麦	8	牛乳		バレンシアピラフの素	22	牛乳		おおむぎ・米粒麦	8	豚肩ロース肉	10	のり佃煮	
牛乳		まぐろオイル漬け	18	牛乳		牛乳 飲用	1本	しそかつおふりかけ		牛乳 飲用	1本	牛乳		牛乳 飲用	1本	牛乳		にんじん	10	のり佃煮	1こ
牛乳 飲用	1本	おろし生姜	0.2	牛乳 飲用	1本	親子丼の具		しそかつおふりかけ	1こ	キーマカレー		牛乳 飲用	1本	けんちん汁		牛乳 飲用	1本	ねぎ 刻み	5	牛乳	
玉ねぎのみそ汁		おろしにんにく	0.3	豆腐汁		鶏もも肉皮なし	30	牛乳		豚ひき肉	30	アルファベットスープ		里芋スライス	25	中華スープ		キャベツ	30	牛乳 飲用	1本
じゃがいも	20	米ぬか油	0.1	木綿豆腐	25	干ししいたけ	1	牛乳 飲用	1本	鶏レバー	2	アルファベットマカロニ	7	ねぎ 刻み	5	冷凍豆腐	25	たまねぎ	20	さつまいものみそ汁	
たまねぎ	30	たまねぎ	40	かまぼこ	12	たまねぎ	45	湯葉入りすまし汁		たまねぎ	80	ベーコンカット	10	だいこん	25	干ししいたけ	0.5	ホールコーン	10	さつまいも	27
厚揚げ	15	にんじん	15	たまねぎ	30	にんじん	15	湯葉	10	にんじん	18	オリーブ油	0.3	ごぼう	10	ねぎ 刻み	5	おろし生姜	0.5	たまねぎ	20
カットわかめ	0.3	むき枝豆	5	ほぐしえのき	8	みつば	5	ほぐしえのき	12	トマト水煮ダイス	30	ワイン(白)	0.5	花かまぼこ(もみじ	10	キャベツ	30	おろしにんにく	0.3	木綿豆腐	20
ねぎ 刻み	5	ハヤシルウ	4	カットわかめ	0.3	殺菌液卵	35	ねぎ 刻み	5	米ぬか油	0.2	たまねぎ	20	油あげ(刻み)	5	ホールコーン	5	しょうゆ(こいくち	3.5	カットわかめ	0.3
みそ(あわせ)	7.5	トマトケチャップ	13	ねぎ 刻み	5	高野豆腐	3.5	糸かまぼこ	10	クミン	0.02	にんじん	10	フレーク節	2	おろし生姜	0.3	オイスターソース	0.7	ねぎ 刻み	5
和風だしの素	0.5	トマトピューレ	8	和風だしの素	0.5	米ぬか油	0.4	だいこん	25	ターメリック	0.25	じゃがいも	15	和風だしの素	0.45	中華だしの素	0.8	こしょう(白)	0.04	煮干し(だし用)	2
煮干し(だし用)	2	トマト水煮ダイス	8	しょうゆ(うすくち	3.5	酒	1	しょうゆ(うすくち	4	おろし生姜	0.3	エリンギカット	5	しょうゆ(こいくち	4.7	鶏ガラスープ	5	天塩	0.2	和風だしの素	0.5
焼きさばのおろしかけ		ウスターソース	3.5	天塩	0.1	三温糖	3	和風だしの素	0.45	おろしにんにく	0.3	白いんげん豆	5	天塩	0.1	しょうゆ(こいくち	2.8	しょうゆラーメンスープの素	3.5	みそ(赤)	5.5
鯖	1切	天塩	0.1	フレーク節	2	しょうゆ(うすくち	5	フレーク節	2	カレー粉	0.55	天塩	0.2	酒	2	天塩	0.15	酒	1.2	みそ(白)	2
酒	1.8	こしょう(白)	0.02	鯵の南蛮漬け		天塩	0.05	天塩	0.09	チャツネ	3	こしょう(白)	0.02	みりん	1	こしょう(白)	0.01	中華だしの素	0.45	さんまの塩焼き	
天塩	0.2	コンソメ	0.35	あじ	1切	和風だしの素	0.7	鰆のみそネーズ焼き		ウスターソース	3	コンソメ	1.2	揚げ豆腐の肉味噌かけ		かたくり粉	0.3	鶏ガラスープ	10	さんま1/2切	1切
酒	0.5	マッシュルーム	5	酒	2	角刻みのり	0.5	さわら	1切	トマトケチャップ	5	白身魚のパン粉焼き		焼き豆腐カット	1こ	酢豚		米ぬか油	0.2	天塩	0.5
三温糖	1.5	牛乳		しょうゆ(こいくち	3	大学芋		酒	1.5	天塩	0.5	メルルーサ	1切	かたくり粉	6	豚肩ロース肉	40	かたくり粉	0.8	酒	2
しょうゆ(こいくち	2.3	牛乳 飲用	1本	おろし生姜	0.3	さつまいも	50	おろし生姜	0.2	ガラムマサラ	0.01	天塩	0.2	大豆油	5.8	しょうゆ(こいくち	1	牛乳		たくあん和え	
大根おろし	20	チーズオムレツ		かたくり粉	3	大豆油	2	天塩	0.1	コンソメ	1	こしょう(白)	0.02	みそ(赤)	5.5	おろし生姜	0.5	牛乳 飲用	1本	キャベツ	23
ひじきの炒め煮		チーズオムレツ	1こ	大豆油	3	三温糖	3.4	三温糖	3	鶏肉のからあげ		ワイン(白)	1	三温糖	4.5	酒	0.7	鶏肉のレモンがらめ		こまつな	12
米ひじき	2.8	大根サラダ		米酢	5	しょうゆ(こいくち	1	しょうゆ(こいくち	0.3	鶏もも肉皮なし	45	おろしにんにく	0.2	豚ひき肉	8	かたくり粉	6.2	鶏もも肉皮なし	45	にんじん	8
竹輪(スライス)	7	だいこん	30	三温糖	4	水	1.1	粉からし	0.02	しょうゆ(こいくち	0.8	レモン果汁	0.3	冷凍刻みねぎ	5	大豆油	2.5	天塩	0.1	千切りたくあん	8
米ぬか油	0.2	きゅうり	10	みりん	1.5	黒ごま	0.38	米酢	0.55	おろし生姜	1.8	オリーブ油	3	酒	2	にんじん	12	酒	1.4	巨峰	
にんじん	8	ホールコーン	10	一味唐辛子	0.01	キャベツと福神漬けの和え物		みそ(あわせ)	4	おろしにんにく	0.25	乾燥パセリ	0.08	みりん	2	たけのこ(短冊)	15	かたくり粉	8	巨峰	1袋
赤こんにゃく(つきこん)	5	青じそドレッシング	6	ソテードオニオン	3.5	キャベツ	30	卵なしマヨネーズ	6	酒	1	パン粉	3	水	1	たまねぎ	20	大豆油	4		
むき枝豆	8			冷凍刻みねぎ	3	きゅうり	10	紙カップ	1枚	天塩	0.1	紙カップ	1枚	小松菜のおひたし		ミックスピーマン	5	三温糖	2		
しょうゆ(こいくち	1.8			赤ピーマン	2	福神漬け	10	おかかあえ		塩こうじ	0.1	かぼちゃサラダ		こまつな	12	米ぬか油	0.2	しょうゆ(うすくち	2		
三温糖	1			磯香和え		山之上の梨		こまつな	12	米粉	3	かぼちゃ	30	もやし(緑豆)	28	中華だしの素	0.5	レモン果汁	1.7		
和風だしの素	0.3			キャベツ	30	なし	1こ	もやし(緑豆)	23	かたくり粉	5	きゅうり	10	にんじん	10	しょうゆ(こいくち	3.2	酒	0.7		
みりん	0.2			こまつな	10			にんじん	10	大豆油	4	むき枝豆	10	ホールコーン	5	三温糖	1.8	水	2.8		
ヨーグルト				きゅうり	10			ホールコーン	5	海藻サラダ		マヨネーズ	6	卓上しょうゆ	2	米酢	1.5	シャキシャキサラダ			
ヨーグルト	1こ			ごま和えの素	3.5			糸かつお	0.7	海藻ミックス	0.5	冷凍みかん				酒	0.5	もやし(緑豆)	25		
				角刻みのり	0.3			卓上しょうゆ	2	キャベツ	25	冷凍みかん	1こ			トマトケチャップ	3.4	ごぼう	12		
				わらびもち				ミルクプリン		きゅうり	10					茎わかめのサラダ		冷凍ほうれんそう	8		
				わらびもち	1こ			ミルクプリン	1こ	ホールコーン	5					チンゲンツアイ	15	むき枝豆	5		
										玉ねぎドレッシング	7					もやし(緑豆)	30	ソイドレッシング	6		
										ももゼリー						茎わかめ	4	杏仁デザート			
										ももゼリー	1こ					パンパンジードレッシング	7	杏仁デザート	1こ		
										下米田小 リクエスト献立						歯の日		伊深小 リクエスト献立			

・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。