R4年　11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〉

1日(火)		2日(水)		4日(金)		7日(月)		8日(火)		9日(水)		10日(木)		11日(金)		14日(月)		15日(火)		16日(水)	
バターロールパン		麦ご飯		白飯		白飯		米粉入り食パン		秋のカレーライス(麦ごはん)		豚骨ラーメン		白飯		白飯		白飯		麦ご飯	
バターロールパン	1こ	精白米	72	精白米	80	精白米	80	米粉入りパン	1こ	精白米	72	中華めん	1袋	精白米	80	精白米	80	精白米	80	精白米	72
牛乳		おおむぎ・米粒麦	8	牛乳		牛乳		チョコクリーム		おおむぎ・米粒麦	8	焼き豚カット	10	牛乳		牛乳		牛乳		おおむぎ・米粒麦	8
牛乳　飲用	1本	牛乳		牛乳　飲用	1本	牛乳　飲用	1本	チョコクリーム	1こ	さつまいも	30	酒	1	牛乳　飲用	1本	牛乳　飲用	1本	牛乳　飲用	1本	牛乳	
ポークビーンズ		牛乳　飲用	1本	ふのすまし汁		厚揚げのみそ汁		牛乳		れんこん(薄切り)	10	にんじん	10	湯葉入りすまし汁		かぶのみそ汁		かき卵汁		牛乳　飲用	1本
大豆水煮	10	豆腐のチゲ		ふ(汁用)	0.7	だいこん	20	牛乳　飲用	1本	たまねぎ	50	ねぎ　刻み	8	湯葉	10	木綿豆腐	20	殺菌液卵	15	大根汁	
レンズ豆	5	冷凍豆腐	35	木綿豆腐	15	たまねぎ	18	コンソメスープ		にんじん	12	はくさい	15	ほぐしえのき	12	たまねぎ	20	たまねぎ	30	だいこん	27
豚もも肉	20	豚もも肉	20	ほぐしえのき	10	厚揚げ	15	たまねぎ	30	エリンギカット	10	ホールコーン	5	みつば	5	かぶ	25	ほぐしえのき	10	切干大根	3
おろしにんにく	0.5	はくさい	30	だいこん	25	ねぎ　刻み	5	にんじん	15	しめじバラ	10	もやし(緑豆)	25	かまぼこ	10	油あげ(刻み)	4	エリンギカット	8	油あげ(刻み)	5
おろし生姜	0.5	ねぎ　刻み	5	カットわかめ	0.2	ほぐしえのき	8	じゃがいも	20	洋風だしの素	1	きくらげカット	0.15	だいこん	28	カットわかめ	0.3	ねぎ　刻み	5	木綿豆腐	15
にんじん	15	干ししいたけ	1.2	ねぎ　刻み	5	煮干し(だし用)	2	エリンギカット	5	ウスターソース	5	しょうゆ(こいくち	3	しょうゆ(うすくち	2.5	ねぎ　刻み	5	フレーク節	2	ねぎ　刻み	5
たまねぎ	40	にら	5	しょうゆ(うすくち	4	和風だしの素	0.45	ホールコーン	5	豚肩ロース肉	20	白湯スープの素	8	しょうゆ(こいくち	1	和風だしの素	0.45	和風だしの素	0.45	フレーク節	2
じゃがいも	30	おろし生姜	1	天塩	0.15	みそ(あわせ)	7.5	ベーコンカット	10	ワイン(赤)	1.5	天塩	0.05	天塩	0.09	煮干し(だし用)	2	しょうゆ(うすくち	3.5	和風だしの素	0.45
飛騨トマト水煮	5	おろしにんにく	1	和風だしの素	0.5	鯖の塩焼き		ワイン(白)	0.5	おろしりんご	7	こしょう(白)	0.01	和風だしの素	0.45	みそ(あわせ)	7.2	天塩	0.15	しょうゆ(うすくち	2.6
トマトピューレ	10	酒	1	フレーク節	2	鯖	1切	コンソメ	1.2	おろしにんにく	0.3	白生姜刻み	0.6	フレーク節	2.5	鶏肉の照り焼き		かたくり粉	0.5	しょうゆ(こいくち	1
米ぬか油	0.3	鶏ガラスープ	10	けいちゃん		酒	2	天塩	0.15	おろし生姜	0.3	牛乳		鰆のみそネーズ焼き		鶏もも肉皮つき	1切	ますのきのこあんかけ		天塩	0.17
トマトケチャップ	12	みそ(あわせ)	6.5	鶏もも肉皮なし	45	天塩	0.5	しょうゆ(うすくち	0.5	カレールウ	9.3	牛乳　飲用	1本	さわら	1切	おろし生姜	1.5	ます	1切	豚肉のしょうが炒め	
カレー粉	0.05	キムチ	10	酒	1	切干大根の煮付け		冷凍パセリ	0.1	天塩	0.15	鶏肉のからあげ		酒	1.2	酒	2	天塩	0.25	豚肩ロース肉	25
三温糖	0.8	しょうゆ(こいくち	0.5	おろし生姜	0.5	切干大根	6	豚肉のあげがらめ		米ぬか油	0.5	鶏もも肉皮なし	45	おろし生姜	0.2	しょうゆ(こいくち	1	酒	2	豚もも肉	25
天塩	0.1	みりん	2	しょうゆ(こいくち	0.5	にんじん	12	豚もも肉	45	しょうゆ(こいくち	1	しょうゆ(こいくち	0.8	天塩	0.05	みりん	1	かたくり粉	5	塩こうじ	1.2
こしょう(白)	0.02	ホキの甘酢あんかけ		米ぬか油	0.4	竹輪(ｽﾗｲｽ)	5	酒	1	トマトケチャップ	3	おろし生姜	1.8	三温糖	3	かたくり粉	1	米粉	1	おろし生姜	0.5
洋風だしの素	1	ホキ	45	おろし生姜	0.5	みずな	8	しょうゆ(こいくち	0.8	牛乳		おろしにんにく	0.25	しょうゆ(こいくち	0.3	しょうゆ(こいくち	1.5	大豆油	5	酒	2
ワイン(赤)	1.8	天塩	0.1	おろしにんにく	0.5	干ししいたけ	0.3	おろし生姜	1	牛乳　飲用	1本	酒	1	粉からし	0.02	三温糖	1	冷凍まいたけ	7	おろし生姜	1
ウスターソース	2.5	こしょう(白)	0.02	三温糖	0.8	三温糖	2	かたくり粉	8	チョコタフィ		天塩	0.1	米酢	0.5	みりん	0.5	しょうゆ(こいくち	2.3	しょうゆ(こいくち	2.4
しょうゆ(こいくち	0.8	酒	1.5	しょうゆ(こいくち	1.2	しょうゆ(こいくち	2	大豆油	3.5	炒り大豆	15	塩こうじ	0.2	みそ(あわせ)	4	かたくり粉	0.1	米酢	3.8	みりん	1
オムレツ		かたくり粉	6.5	みそ(赤)	2.3	和風だしの素	0.45	三温糖	2	三温糖	6.2	米粉	3	卵なしマヨネーズ	6	水	2	三温糖	2.8	三温糖	1
プレーンオムレツ	1こ	大豆油	5	酒	1	酒	1	しょうゆ(こいくち	2.4	ココア	1.4	かたくり粉	5	紙カップ	1枚	ひじきの炒め煮		みりん	1.6	米ぬか油	0.2
グリーンサラダ		ミックスピーマン	5	ごま油	0.25	米ぬか油	0.3	みりん	2	水	1.4	大豆油	4	ﾌﾞﾛｯｺﾘｰとｶﾘﾌﾗﾜｰのｻﾗﾀﾞ		米ひじき	2.5	かたくり粉	0.2	岐阜野菜サラダ	
キャベツ	25	トマトケチャップ	3	キャベツ	15	飛騨りんご		水	2.5	キャベツサラダ		まめまめサラダ		ブロッコリー	30	豚ひき肉	10	水	0.55	はくさい	30
きゅうり	12	三温糖	2.5	にんじん	10	りんごカット	1こ	ごぼうサラダ		キャベツ	32	キャベツ	25	冷凍カリフラワー	25	酒	0.2	おかかあえ		にんじん	12
むき枝豆	13	しょうゆ(こいくち	2.5	天塩	0.1			ごぼう	28	きゅうり	10	きゅうり	10	和風しょうゆﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ	7	米ぬか油	0.2	こまつな	13	きゅうり	8
玉ねぎドレッシング	6	米酢	1	こしょう(白)	0.02			ほうれんそう	12	ミックスピーマン	8	むき枝豆	12	ぶどうグミ		れんこん(薄切り)	10	もやし(緑豆)	27	和風ドレッシング	7
ミニみかんゼリー		酒	0.5	豆板醤	0.03			ミックスピーマン	8	ｲﾀﾘｱﾝﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ	6	大豆水煮	5	ぶどうグミ	1こ	にんじん	8	にんじん	10	納豆	
ミニみかんゼリー	1こ	水	2	かぶのサラダ				ごまドレッシング	6			ソイドレッシング	6			県産むき枝豆	5	糸かつお	0.7	納豆(県産大豆)	1こ
		糸寒天の中華サラダ		かぶ	30							レモンタルト				ﾁｮｺﾝにｬｸ(つきこん)	6	卓上しょうゆ	2		
		糸寒天	0.5	こまつな	12							レモンタルト	1こ			しょうゆ(こいくち	1.8				
		きゅうり	10	ホールコーン	8											三温糖	1				
		にんじん	8	ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ	7											和風だしの素	0.3				
		もやし(緑豆)	25	ミニお芋大福												みりん	0.2				
		ﾊﾞﾝﾊﾞﾝｼﾞｰﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ	6	ミニお芋大福	1こ											ヨーグルト					
		杏仁デザート														ヨーグルト	1こ				
		杏仁デザート	1こ																		
								歯の日				西中 リクエスト献立		加茂野小 リクエスト献立		残量調査週間					

17日(木)		18日(金)		21日(月)		22日(火)		24日(木)		25日(金)		28日(月)		29日(火)		30日(水)			
一食うどん		白飯		白飯		黒コッペパン		もち玄米ご飯		白飯		白飯		切目入り小型丸パン		麦ご飯			
うどん	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	80	切り目入り丸パン	1こ	精白米	72		
牛乳		牛乳		はいがふりかけ		牛乳		もち玄米	8	牛乳		牛乳		牛乳		おおむぎ・米粒麦	8		
牛乳　飲用	1本	牛乳　飲用	1本	胚芽ふりかけ	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	牛乳			
白菜と豚肉の煮込みうどんの汁		マーボー大根		牛乳		夜空のスターチャウダー		牛乳　飲用	1本	すき焼き煮		五目汁		豆乳コーンスープ		牛乳　飲用	1本		
たまねぎ	20	豚ひき肉	20	牛乳　飲用	1本	冷凍むきあさり	8	豚汁		牛(輸入肉)肩	35	だいこん	30	クリームコーン	45	岐阜のめぐみ汁			
はくさい	30	酒	1.5	田舎汁		おろしにんにく	0.1	豚もも肉	20	はくさい	50	木綿豆腐	12	たまねぎ	45	はくさい	30		
干ししいたけ	0.5	おろしにんにく	0.5	だいこん	25	ワイン(白)	1	酒	0.5	カットねぎ	10	油あげ(刻み)	4	ベーコンカット	8	にんじん	15		
豚もも肉	18	おろし生姜	0.8	ごぼう	10	ｱﾙﾌｧﾍﾞｯﾄﾏｶﾛﾆ	3	だいこん	28	しめじバラ	10	ごぼう	10	冷凍パセリ	0.1	木綿豆腐	25		
酒	0.5	米ぬか油	0.3	木綿豆腐	15	ベーコンカット	7	しめじバラ	8	かまぼこ	8	しめじバラ	8	豆乳(調整)	40	油あげ(刻み)	4		
油あげ(刻み)	5	だいこん	70	油あげ(刻み)	5	オリーブ油	0.3	ごぼう	12	角麩	8	ねぎ　刻み	5	コンソメ	1.5	冷凍まいたけ	10		
ねぎ　刻み	5	たまねぎ	20	ねぎ　刻み	5	たまねぎ	30	木綿豆腐	12	焼き豆腐	12	天塩	0.2	こしょう(白)	0.04	煮干し(だし用)	2.5		
しょうゆ(こいくち	2.5	県産厚揚げカット	25	こんにゃく(豚汁用	5	じゃがいも	20	ねぎ　刻み	5	糸こんにゃく(黒)	28	しょうゆ(うすくち	3	天塩	0.1	大豆ペースト	8		
しょうゆ(うすくち	3	干ししいたけ	0.5	煮干し(だし用)	2	にんじん	15	みそ(赤)	2.5	米ぬか油	0.3	和風だしの素	0.7	ハンバーグのきのこソース		富加みそ(豆)	7		
フレーク節	2	たけのこ(千切り)	15	富加みそ(豆)	7	天塩	0.2	みそ(白)	5	三温糖	3	フレーク節	2	ハンバーグ	1こ	しょうゆ(こいくち	0.5		
和風だしの素	0.5	ﾊﾟﾌﾟﾘｶﾐｯｸｽ(冷凍)	5	一味唐辛子	0.01	こしょう(白)	0.02	煮干し(だし用)	2.5	しょうゆ(こいくち	6	戻り鰹の竜田揚げ		米ぬか油	0.1	ねぎ　刻み	5		
みりん	1	ねぎ　刻み	5	和風だしの素	0.45	洋風だしの素	1	円空里芋コロッケ		酒	1	鰹角切り	45	エリンギカット	5	鶏肉とさつまいもの			
天塩	0.7	みそ(赤)	3	鮭の彩り焼き		米粉シチューの素	10	円空里芋コロッケ	1こ	かぼちゃの天ぷら		しょうゆ(こいくち	4	トマトケチャップ	3	はちみつ醤油がらめ			
いかのもみじ揚げ		豆板醤	0.4	鮭	1切	スパイシーチキン		大豆油	4.2	南瓜	1枚	おろし生姜	1.4	トマトピューレ	2	鶏むね肉皮なし	30		
いか	1枚	三温糖	2	天塩	0.15	鶏もも肉皮つき	1切	れんこんきんぴら		小麦粉	6	おろしにんにく	0.4	ウスターソース	1	塩こうじ	0.05		
酒	0.7	しょうゆ(こいくち	3.5	酒	1	おろしにんにく	0.3	れんこん(薄切り)	35	かたくり粉	1	酒	2	しょうゆ(こいくち	0.5	酒	0.5		
天塩	0.12	中華だしの素	1	卵なしマヨネーズ	10	天塩	0.2	にんじん	15	ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ	0.15	カレー粉	0.2	ワイン(赤)	2.5	さつまいも	25		
小麦粉	3.5	オイスターソース	0.6	にんじんペースト	6	ワイン(白)	1.5	冷凍さやいんげん	8	天塩	0.05	かたくり粉	5	三温糖	0.1	米粉	2		
かたくり粉	1.6	かたくり粉	2.2	紙カップ	1枚	こしょう(黒)	0.02	米ぬか油	0.3	大豆油	3	米粉	3	水	1	かたくり粉	5		
青のり粉	0.1	わかさぎのカリカリ揚げ		小松菜と切干大根のごま和え		しょうゆ(こいくち	1	しょうゆ(こいくち	2	金時豆の甘煮		大豆油	4	ポテトサラダ		大豆油	4		
春まちにんじんピューレ	5	わかさぎ	38	切干大根	3.5	チリパウダー	0.02	酒	0.5	金時豆(乾)	15	ゆかりあえ		じゃがいも	25	酒	2		
大豆油	5	おろし生姜	0.5	こまつな	12	オールスパイス	0.01	みりん	1.5	三温糖	4	キャベツ	30	きゅうり	10	はちみつ	2		
秋の吹き寄せ煮		酒	1.8	にんじん	5	ひじきのサラダ		三温糖	1.8	天塩	0.12	きゅうり	10	にんじん	12	三温糖	0.5		
里芋乱切り	20	しょうゆ(こいくち	1.1	もやし(緑豆)	10	キャベツ	15	和風だしの素	0.3	しょうゆ(こいくち	0.4	にんじん	10	むき枝豆	5	しょうゆ(こいくち	3		
にんじん	10	天塩	0.05	ごま和えの素	4	米ひじき	2	一味唐辛子	0.01			ゆかり粉	0.7	マヨネーズ	7	みりん	3.5		
れんこん(乱切り)	20	カレー粉	0.5	りんご		きゅうり	10					味付小魚		マスカットゼリー		県産むき枝豆	7		
ごぼう	10	かたくり粉	2.5	りんごカット	1こ	ホールコーン	8					味付小魚	1こ	マスカットゼリー	1こ	まるごと大根和え			
くり	10	米粉	2.5			玉ねぎドレッシング	7									だいこん	25		
しょうゆ(こいくち	1.8	大豆油	4													きゅうり	5		
三温糖	1.5	中華サラダ														にんじん	3		
みりん	0.7	にんじん	15													こまつな	12		
和風だしの素	0.45	もやし(緑豆)	25													千切りたくあん	7		
山之上の柿		ほうれんそう	10													白ごま	2		
山之上の柿(甘柿)	1こ	中華ドレッシング	6													混ぜ込み菜めしの素	0.25		
																南濃みかん			
																みかん	1こ		
		歯の日 野菜の日		おすすめ朝ごはん		図書献立						歯の日				岐阜のめぐみ献立			

・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。