R5年　1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〉

10日(火)		11日(水)		12日(木)		13日(金)		16日(月)		17日(火)		18日(水)		19日(木)		20日(金)		23日(月)		24日(火)	
ハヤシライス		麦ご飯		五目ラーメン		白飯		白飯		黒食パン		麦ご飯		ソフト麺		中華飯		白飯		小型米粉入りコッペパン	
精白米	80	精白米	72	中華めん	1袋	精白米	80	精白米	80	黒食パン	1こ	精白米	72	ソフト麺	1こ	精白米	80	精白米	80	米粉入りコッペパン	1こ
たまねぎ	55	おおむぎ・米粒麦	8	焼き豚カット	8	牛乳		のり佃煮		牛乳		おおむぎ・米粒麦	8	牛乳		はくさい	50	牛乳		牛乳	
にんじん	20	牛乳		豚もも肉	10	牛乳　飲用	1本	のり佃煮	1こ	牛乳　飲用	1本	牛乳		牛乳　飲用	1本	たまねぎ	20	牛乳　飲用	1本	牛乳　飲用	1本
マッシュルーム	10	牛乳　飲用	1本	にんじん	8	関東煮		牛乳		冬野菜のクリームシチュー		牛乳　飲用	1本	肉みそソース		にんじん	15	あったかふるさと味噌汁		美濃加茂やきそば	
エリンギカット	12	白玉雑煮		ねぎ　刻み	5	ミニ竹輪	8	牛乳　飲用	1本	ベーコンカット	8	かき卵汁		豚ひき肉	20	もやし(緑豆)	8	木綿豆腐	25	焼きそばめん(太麺)	50
牛(輸入肉)もも脂無	30	白玉団子	30	はくさい	20	ひじきボール	15	切干大根の味噌汁		はくさい	30	殺菌液卵	15	おろし生姜	0.5	たけのこ(短冊)	10	はくさい	20	米ぬか油	0.2
グリンピース	3	里芋スライス	25	もやし(緑豆)	30	こんにゃく(さいころ	15	切干大根	3	クリームコーン	10	糸かまぼこ	5	にんじん	10	豚もも肉	10	だいこん	15	キャベツ	45
ワイン(赤)	1	こまつな	12	ホールコーン	10	うずら卵(水煮)	22	木綿豆腐	20	にんじん	10	たまねぎ	25	たまねぎ	50	いか皮むき短冊	10	里芋スライス	18	にんじん	20
洋風だしの素	1	にんじん	8	おろし生姜	0.5	だいこん	55	油あげ(刻み)	5	たまねぎ	30	ほぐしえのき	10	もやし(緑豆)	15	おろし生姜	1	ねぎ　刻み	3	たまねぎ	15
トマト水煮ダイス	8	フレーク節	2	おろしにんにく	0.3	角切りこんぶ	1	カットわかめ	0.3	かぶ	20	にんじん	8	干ししいたけ	0.5	ねぎ　刻み	2	和風だしの素	0.2	鶏むね肉皮なし	30
おろしにんにく	0.9	和風だしの素	0.5	しょうゆ(こいくち	3.2	県産厚揚げカット	15	ほぐしえのき	10	洋風だしの素	0.5	ねぎ　刻み	5	ねぎ　刻み	5	干ししいたけ	0.3	富加みそ	7.5	魚粉	0.3
トマトケチャップ	5	しょうゆ(こいくち	4	オイスターソース	0.5	しょうゆ(こいくち	3	ねぎ　刻み	5	天塩	0.4	しょうゆ(うすくち	3.5	米ぬか油	0.3	うずら卵(水煮)	20	煮干し(だし用)	2	白生姜刻み	0.2
ウスターソース	2	天塩	0.2	こしょう(白)	0.04	酒	1	煮干し(だし用)	2	こしょう(白)	0.03	天塩	0.15	酒	1	むきえび	15	爽やかゆずのかぼちゃ天		塩だれ	5
ハヤシルウ	7	ぶりの照り焼き		天塩	0.2	みりん	1	和風だしの素	0.4	生クリーム	3	かたくり粉	0.5	みりん	1	米ぬか油	0.4	南瓜	1枚	天塩	0.25
米ぬか油	0.3	ぶり	1切	しょうゆラーメンスープの素	3	和風だしの素	1	みそ(あわせ)	7.5	牛乳　調理用	30	和風だしの素	0.5	和風だしの素	0.45	しょうゆ(こいくち	2.2	小麦粉	5	こしょう(白)	0.02
デミグラスソース	18	しょうゆ(こいくち	1	酒	1.2	フレーク節	1	さわらの幽庵焼き		ロリエ粉末	0.01	フレーク節	2	しょうゆ(こいくち	1	酒	1	かたくり粉	2	米ぬか油	0.3
こしょう(黒)	0.03	おろし生姜	0.8	中華だしの素	0.4	わかさぎのカリカリ揚げ		さわら	1切	ホワイトルウ	5	さばの竜田揚げ		みそ(赤)	15	三温糖	0.5	天塩	0.1	美濃加茂やきそばソース	1袋
天塩	0.25	酒	1.6	鶏ガラスープ	10	わかさぎ	38	酒	1	鶏肉のマーマレードソース		鯖	1切	三温糖	6.5	オイスターソース	1.5	ゆず果皮	1	美濃加茂里芋コロッケ	
かたくり粉	0.1	しょうゆ(こいくち	1.7	米ぬか油	0.2	おろし生姜	0.5	みりん	1	鶏もも肉皮つき	1切	しょうゆ(こいくち	3	かたくり粉	1.5	天塩	0.11	大豆油	3	美濃加茂里芋コロッケ	1こ
牛乳		三温糖	1.4	かたくり粉	0.8	酒	1.8	しょうゆ(こいくち	2	天塩	0.1	おろし生姜	1.5	水	4.2	こしょう(白)	0.03	食感UP！友禅ごはんの具		大豆油	3
牛乳　飲用	1本	みりん	1	牛乳		しょうゆ(こいくち	1.1	ゆず果汁	2	こしょう(白)	0.02	酒	2	チョコタフィ		中華だしの素	1	鶏ひき肉	15	ブロッコリーサラダ	
れんこんのコロコロ揚げ		酒	1	牛乳		天塩	0.05	みりん	1	ワイン(白)	1	かたくり粉	7	炒り大豆	15	かたくり粉	1.8	三温糖	3	ブロッコリー	30
れんこん(乱切り)	50	かたくり粉	0.3	牛乳　飲用	1本	カレー粉	0.5	しょうゆ(こいくち	2.5	おろしにんにく	0.2	大豆油	4	三温糖	6.2	水	10	酒	1.5	きゅうり	8
米粉	2.6	水	4	鶏肉のからあげ		かたくり粉	2.5	三温糖	2	かたくり粉	5	れんこんのごまじょうゆあえ		ココア	1.4	牛乳		しょうゆ(うすくち	4	ホールコーン	7
かたくり粉	2.6	煮なます		鶏もも肉皮なし	50	米粉	2.5	かたくり粉	0.5	マーマレード	5	れんこん(薄切り)	25	水	1.4	牛乳　飲用	1本	おろし生姜	0.5	和風ドレッシング	6
大豆油	3.5	だいこん	23	しょうゆ(こいくち	1	大豆油	4	水	3	ワイン(白)	0.5	きゅうり	8	大根サラダ		大豆の包み揚げ		米ぬか油	0.2		
精製塩	0.15	れんこん(薄切り)	10	おろし生姜	1.8	卯の花炒り		白菜のおかかあえ		みりん	1	にんじん	10	だいこん	35	大豆の包み揚げ	1本	にんじん	30		
青のり粉	0.05	にんじん	7	おろしにんにく	0.2	おから	13	はくさい	35	しょうゆ(うすくち	1.5	しょうゆ(こいくち	2.3	きゅうり	10	大豆油	4	炒り卵	22		
キャベツサラダ		油あげ(刻み)	3	酒	1	豆乳(調整)	8	にんじん	8	三温糖	0.5	みりん	1.2	ホールコーン	7	フルーツカクテル		みつば	5		
キャベツ	32	米ぬか油	0.3	天塩	0.15	鶏ひき肉	5	チンゲンツアイ	12	水	2	白ごま	0.8	和風しょうゆドレッシング	7	みかん(シロップ)	20	カット大豆	8		
こまつな	10	三温糖	0.8	米粉	3	干ししいたけ	0.8	糸かつお	0.7	カラフルサラダ		白すりごま	0.8			パイン(シロップ	20	こまつな	3		
ホールコーン	8	米酢	2	かたくり粉	5	にんじん	10	卓上しょうゆ	2	キャベツ	25					黄桃(シロップ)	20	白ごま	0.5		
玉ねぎドレッシング	6	天塩	0.1	大豆油	4	油あげ(刻み)	4	オレンジ		きゅうり	15					ダイスゼリー(りんご)	30	角刻みのり	0.2		
りんご		しょうゆ(うすくち	0.5	まめまめサラダ		三温糖	1.8	オレンジ	1こ	ミックスピーマン	10							南濃みかん			
りんごカット	1こ	糸こんぶ	1	キャベツ	25	ごぼう	8			イタリアンドレッシング	7							南濃みかん	1こ		
		白ごま	0.5	きゅうり	10	しょうゆ(うすくち	2														
		白すりごま	1	むき枝豆	12	米ぬか油	0.5														
				大豆水煮	5	ねぎ　刻み	5														
				ソイドレッシング	6	酒	1														
				レモンタルト		みりん	1														
				レモンタルト	1こ																
		お正月献立		蜂屋小リクエスト献立				おすすめ朝ごはん献立				歯の日		食育の日		野菜の日献立		食べてビックリ！ぼくらの彩り献立		美濃加茂の味献立	

25日(水)		26日(木)		27日(金)		30日(月)		31日(火)	
麦ご飯		白飯		ブラジル風グリーンピラフ		白飯		白飯	
精白米	72	精白米	80	精白米	75	精白米	80	精白米	80
おおむぎ・米粒麦	8	牛乳		冷凍ブロッコリー	25	牛乳		牛乳	
牛乳		牛乳　飲用	1本	天塩	0.18	牛乳　飲用	1本	牛乳　飲用	1本
牛乳　飲用	1本	けんちん汁		スープストック(粉末)	1.8	白菜汁		厚揚げのみそ汁	
岐阜県の野菜豚汁		里芋スライス	20	牛乳		はくさい	30	たまねぎ	20
豚もも肉	15	にんじん	5	牛乳　飲用	1本	たまねぎ	20	里芋スライス	15
酒	0.5	しめじバラ	8	ブラジリアンスープ　フェジョン風		木綿豆腐	15	だいこん	10
さつまいも	15	だいこん	20	グリンピース	5	ほぐしえのき	8	厚揚げ	15
だいこん	20	木綿豆腐	20	白いんげん豆	20	かまぼこ	8	ねぎ　刻み	5
油あげ(刻み)	7	油あげ(刻み)	5	ウインナーカット	12	ねぎ　刻み	5	煮干し(だし用)	2
なす	8	ごぼう	12	たまねぎ	20	フレーク節	2	和風だしの素	0.45
ねぎ　刻み	5	フレーク節	2	こまつな	8	和風だしの素	0.5	富加みそ	7.5
富加みそ	7	和風だしの素	0.5	にんじん	8	しょうゆ(うすくち	3.5	鶏肉のゆず風味	
煮干し(だし用)	2.5	しょうゆ(こいくち	4.8	里芋スライス	10	天塩	0.1	鶏もも肉皮なし	45
カリッ　トロッ一口岐阜マス		天塩	0.1	かぶ	5	おろしハンバーグ		天塩	0.1
ます	45	豚肉の塩こうじ焼き		米ぬか油	0.2	ハンバーグ	1こ	酒	1.4
酒	2	豚肩ロース肉	1枚	おろしにんにく	0.05	米ぬか油	0.1	かたくり粉	8
天塩	0.25	天塩	0.2	天塩	0.3	しょうゆ(こいくち)	2	大豆油	4
かたくり粉	4	酒	1	こしょう(白)	0.02	三温糖	1.3	三温糖	2
米粉	4	かたくり粉	5	牛だしの素	0.5	酒	0.5	しょうゆ(うすくち	2
大豆油	4	塩こうじ	3	フィリピンシシグ風　チキン煮込み		大根おろし	20	ゆず果汁	1.7
ソテードオニオン	4	しょうゆ(こいくち	0.5	鶏もも肉皮なし	45	ひじきのみそ炒め		酒	0.7
冷凍刻みねぎ	3	レモン果汁	0.8	ソテードオニオン	10	米ひじき	2	水	2.8
しょうゆ(こいくち	2.5	酒	0.8	パプリカミックス	15	米ぬか油	0.3	磯香和え	
米酢	3.8	みりん	1	ミックスピーマン	15	鶏ひき肉	8	こまつな	12
三温糖	2.5	三温糖	2	おろしにんにく	0.3	酒	0.8	もやし(緑豆)	28
みりん	2	水	4	おろし生姜	0.3	にんじん	8	にんじん	10
かたくり粉	0.3	切干大根の煮付け		鶏ガラスープ	5	ごぼう	12	ごま和えの素	3.5
水	2	切干大根	6	天塩	0.05	赤こんにゃく(つき	4	角刻みのり	0.3
ツナとひみつの炒め物		にんじん	10	しょうゆ(こいくち	2.6	みそ(白)	1.5	みかん	
キャベツ	25	竹輪(スライス)	5	酒	2	しょうゆ(こいくち	1	みかん	1こ
にんじん	7	赤こんにゃく(つき	3	米酢	1.6	三温糖	1.5		
ホールコーン	5	干ししいたけ	0.3	三温糖	0.8	和風だしの素	0.25		
青ピーマン	8	県産むき枝豆	5	レモン果汁	0.4	みりん	1.8		
まぐろオイル漬け	5	三温糖	2	米ぬか油	0.2				
しょうゆ(こいくち	1.4	しょうゆ(こいくち	2	一味唐辛子	0.01	**27日の続き**			
みりん	0.4	和風だしの素	0.5	クミン	0.05	ドライパイン	6		
ごま油	0.2	酒	1	まぜこぜハッピー　ハロハロ風		糸寒天	0.35		
米ぬか油	0.3	米ぬか油	0.2	さつまいも	18	マヨネーズ	5		
おいしい山之上の梨ゼリー				きゅうり	10	ヨーグルト			
山之上の梨ゼリー	1こ			干し柿カット	6	ヨーグルト	1こ		
古井小ふるさと給食 おいしいふるさと 野菜で苦手克服献立		岐阜の味献立		ブラジル・フィリピン・美濃加茂の味のコラボ！ピーススマイル給食				双葉中まなび献立	

・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。