

R5年 3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(水)	2日(木)	3日(金)	6日(月)	7日(火)	8日(水)	9日(木)	10日(金)	13日(月)	14日(火)	15日(水)
カレーライス(麦ごはん)	ちらしずし	白飯	あずきご飯	チャーハン	麦ご飯	五目ラーメン	白飯	わかめご飯	米粉入り食パン	麦ご飯
精白米 72	精白米 72	精白米 80	精白米 68	精白米 80	精白米 72	中華めん 1袋	精白米 80	精白米 80	米粉入りパン 1こ	精白米 72
おおむぎ・米粒麦 8	混ぜ込みちらし寿司 27	牛乳	赤飯の素 27	中華だしの素 1.2	おおむぎ・米粒麦 8	豚も肉 15	牛乳	混ぜ込みわかめ 2.4	チョコクリーム	おおむぎ・米粒麦 8
じゃがいも 35	牛乳 1本	牛乳 1本	牛乳 1本	天塩 0.2	牛乳 1本	にんじん 10	牛乳 1本	牛乳 1本	チョコクリーム 1こ	牛乳 1本
たまねぎ 52	牛乳 1本	赤みそ汁 1本	牛乳 1本	焼き豚カット 15	牛乳 1本	ねぎ 刻み 20	豆腐汁 5	牛乳 1本	牛乳 1本	牛乳 1本
にんじん 15	大根汁 1本	たまねぎ 25	手毬ふのすまし汁 1本	たまねぎカット 15	けんちん汁 15	キャベツ 20	木綿豆腐 25	ねぎのみそ汁 1本	牛乳 1本	吉野汁 1本
豚も肉 25	だいこん 30	木綿豆腐 20	手毬ふ 1	にんじんカット 8	里芋スライス 20	もやし(緑豆) 30	かまぼこ 8	たまねぎ 35	クリームシチュー	ごぼう 12
洋風だしの素 1	たまねぎ 15	じゃがいも 20	木綿豆腐 20	ねぎ 刻み 8	だいこん 20	ホールコーン 10	だいこん 25	木綿豆腐 20	鶏もも肉皮なし 18	里芋スライス 12
ウスターソース 5	かまぼこ 5	油あげ(刻み) 5	ほぐしえのき 10	中華だしの素 1	木綿豆腐 20	おろし生姜 0.5	しめじバラ 8	油あげ(刻み) 5	ワイン(白) 0.5	にんじん 12
ワイン(赤) 1.5	木綿豆腐 20	カットわかめ 0.3	たまねぎ 30	しょうゆ(こいくち) 1	油あげ(刻み) 5	おろしにんにく 0.3	カットわかめ 0.3	カットねぎ 15	じゃがいも 30	だいこん 12
おろしりんご 0.4	ねぎ 刻み 5	ねぎ 刻み 5	みつば 3	天塩 0.1	ごぼう 12	しょうゆ(こいくち) 3.2	ねぎ 刻み 5	ほぐしえのき 5	にんじん 15	木綿豆腐 20
おろしにんにく 0.4	フレーク節 2.5	和風だしの素 0.1	しょうゆ(うすくち) 4	こしょう(白) 0.02	フレーク節 2.5	オイスターソース 0.5	和風だしの素 0.2	煮干し(だし用) 2.5	たまねぎ 30	ねぎ 刻み 5
おろし生姜 0.4	和風だしの素 0.2	みそ(赤) 7.5	天塩 0.15	ごま油 0.4	和風だしの素 0.3	こしょう(白) 0.04	しょうゆ(うすくち) 3.5	みそ(あわせ) 7.5	ホールコーン 8	干しいたけ 0.5
カレールー 9.3	しょうゆ(うすくち) 2.6	煮干し(だし用) 2.5	和風だしの素 0.3	米ぬか油 0.2	しょうゆ(こいくち) 4.3	天塩 0.2	天塩 0.1	豚肉とれんこんの揚げがらめ 30	ブロッコリー 20	和風だしの素 0.45
天塩 0.1	しょうゆ(こいくち) 1	とりそばろ 1	フレーク節 2.5	牛乳 1本	天塩 0.1	しょうゆ(こいくち) 0.1	しょうゆ(うすくち) 2.5	豚も肉 0.05	洋風だしの素 0.45	フレーク節 2
米ぬか油 0.3	天塩 0.15	鶏ひき肉 45	エビフライ 1本	牛乳 1本	豚肉のしょうが炒め 1本	酒 1.2	さばのみそかけ 1.2	天塩 0.05	天塩 0.4	しょうゆ(こいくち) 4
しょうゆ(こいくち) 1	たいの塩焼き 1	米ぬか油 0.2	エビフライ 1本	トックスープ 10	豚肩ロース肉 25	中華だしの素 0.4	鯖 1切	酒 0.5	こしょう(白) 0.02	おろし生姜 1.5
トマトケチャップ 3	鯛 1切	にんじん 10	大豆油 3	鶏もも肉皮なし 10	豚もも肉 10	鶏ガラスープ 20	かたくり粉 0.08	かたくり粉 3	生クリーム 3	天塩 0.15
クミン 0.03	酒 2	むき枝豆 10	ケチャップ 3	おろし生姜 0.2	塩こうじ 1	米ぬか油 0.2	おろし生姜 1	れんこん(乱切り) 20	牛乳 調理用 35	かたくり粉 0.9
牛乳 1本	天塩 0.4	三温糖 2.5	和風サラダ 2	はくさい 35	おろし生姜 10	酒 2	牛乳 1本	かたくり粉 3	ロリエ粉末 0.01	鶏肉の玉ねぎだれ 1
わかさぎの磯から揚げ 1	冷凍さやいんげん 10	しょうゆ(うすくち) 4	にんじん 10	チンゲンツアイ 8	おろし生姜 8	牛乳 1本	みそ(赤) 2.3	大豆油 4.5	ホワイトルウ 5	鶏もも肉皮つき 1切
わかさぎ 0.8	キャベツ 30	おろし生姜 0.15	冷凍ほうれんそう 10	ホールコーン 5	しょうゆ(こいくち) 2.4	牛乳 1本	三温糖 2.3	むき枝豆 5	米ぬか油 0.2	酒 2
おろし生姜 0.3	にんじん 10	みりん 3	ホールコーン 5	干しいたけ 0.5	みりん 1	鶏もも肉皮なし 45	みりん 1.5	三温糖 1.8	鮭のパン粉焼き	おろし生姜 1
酒 1.8	ごま和えの素 4.4	れんこんサラダ 7	和風ドレッシング 7	オイスターソース 0.4	三温糖 1	しょうゆ(こいくち) 0.8	水 2	しょうゆ(こいくち) 2.2	鮭 1切	天塩 0.05
しょうゆ(こいくち) 1	ひし餅 1	れんこん(薄切り) 30	(小)ヨーグルト 10	中華だしの素 0.8	米ぬか油 0.4	おろし生姜 0.4	じゃがいもの煮物 1.8	水 2	こしょう(白) 0.02	しょうゆ(こいくち) 0.5
天塩 0.1	ひし餅 1	こまつな 10	ヨーグルト 1こ	鶏ガラスープ 8	かたくり粉 0.2	おろしにんにく 0.25	じゃがいも 40	白菜とれんこんのおかず(和え)	ワイン(白) 1	三温糖 0.4
青のり粉 0.1	ホールコーン 10	ホールコーン 10	(中)お祝いケーキ 1こ	牛だしの素 0.2	切干大根の磯香和え 1	酒 1	にんじん 10	はくさい 23	レモン果汁 0.3	おろし生姜 0.4
かたくり粉 4	玉ねぎドレッシング 7	玉ねぎドレッシング 7	お祝いケーキ 1こ	天塩 0.15	切干大根 3.5	天塩 3.5	たまねぎ 30	ほうれんそう 12	おろしにんにく 0.2	しょうゆ(こいくち) 2.2
米粉 2				こしょう(白) 0.01	にんじん 10	塩こうじ 0.1	むき枝豆 8	にんじん 10	オリーブ油 3	みりん 2.8
大豆油 4				しょうゆ(うすくち) 2.5	こまつな 12	米粉 3	鶏もも肉皮なし 15	ホールコーン 5	乾燥パセリ 0.08	酒 1
キャベツと福神漬けの和え物				揚げ春巻き 1	もやし(緑豆) 10	かたくり粉 5	こんにやく(さいころ) 5	糸かつお 0.7	パン粉 3	ソテードオニオン 7
キャベツ 30				春巻き 3	ごま和えの素 3.5	大豆油 4	三温糖 1.5	卓上しょうゆ 2	紙カップ 1枚	かたくり粉 0.15
きゅうり 10				大豆油 3	角刻みのり 0.3	ブロッコリーとカラフラワーのサラダ 0.3	しょうゆ(こいくち) 2.8	カラフルサラダ	水 1	大豆水煮 7
福神漬け 10				杏仁デザート 1	青りんごグミ 1	ブロッコリー 30	和風だしの素 0.3	キャベツ 25	大豆水煮 7	大豆水煮 7
美濃加茂のいちご				杏仁デザート 1	青りんごグミ 1	冷凍カラフラワー 25	みりん 1.3	きゅうり 15	大豆水煮 7	大豆水煮 7
いちご 1						青いそドレッシング 6	米ぬか油 0.3	ミックスピーマン 10	大豆水煮 7	大豆水煮 7
						レモンタルト 1		イタリアントレッシング 7	赤こんにやく(つきこん) 8	赤こんにやく(つきこん) 8
						レモンタルト 1			竹輪(スライス) 8	竹輪(スライス) 8
									むき枝豆 8	むき枝豆 8
									三温糖 1.4	三温糖 1.4
									三温糖 1.3	三温糖 1.3
									しょうゆ(こいくち) 1.8	しょうゆ(こいくち) 1.8
									和風だしの素 0.3	和風だしの素 0.3
									米ぬか油 0.2	米ぬか油 0.2
									みりん 1.3	みりん 1.3
									はるか	はるか
									はるかカット 1こ	はるかカット 1こ

16日(木)	17日(金)	20日(月)	22日(水)	23日(木)	4月10日(月)	4月11日(火)
一食うどん	白飯	白飯	麦ご飯	きな粉揚げパン	白飯	黒コッペパン
うどん 1袋	精白米 80	精白米 80	精白米 72	コッペパン 1こ	精白米 80	黒パン 1こ
牛乳	牛乳	牛乳	おおむぎ・米粒麦 8	大豆油 6.6	牛乳	牛乳
牛乳 1本	牛乳 1本	牛乳 1本	大豆ふりかけ	グラニュー糖 5	牛乳 1本	牛乳 1本
きつねうどんの汁	豆腐のチゲ	かき卵汁	大豆ふりかけ 1こ	きな粉 7.5	合わせみそ汁	キャベツスープ
たまねぎ 30	冷凍豆腐 35	殺菌液卵 15	牛乳 1本	精製塩 0.13	だいこん 20	ベーコンカット 10
ごぼう 15	豚もも肉 20	木綿豆腐 20	牛乳 1本	牛乳	たまねぎ 18	キャベツ 25
油あげ(刻み) 8	はくさい 30	たまねぎ 25	春のすまし汁	牛乳 1本	木綿豆腐 20	たまねぎ 25
にんじん 10	ねぎ 刻み 5	ほぐしえのき 10	花かまぼこ 10	牛乳 1本	ほぐしえのき 8	にんじん 10
干しいたけ 0.5	干しいたけ 1.2	ほうれんそう 8	ほぐしえのき 10	鶏つくね 40	ねぎ 刻み 5	しめじバラ 8
鶏もも肉皮なし 20	にら 5	フレーク節 2.5	木綿豆腐 25	じゃがいも 20	カットわかめ 0.3	ホールコーン 8
酒 0.5	おろし生姜 1	和風だしの素 0.3	だいこん 25	たまねぎ 35	煮干し(だし用) 2	ワイン(白) 0.5
ねぎ 刻み 5	おろしにんにく 1	しょうゆ(うすくち) 3.5	みつば 3	にんじん 15	和風だしの素 0.45	コンソメ 1.2
しょうゆ(こいくち) 2.5	酒 1	天塩 0.15	しょうゆ(うすくち) 3	キャベツ 20	みそ(あわせ) 7.5	しょうゆ(うすくち) 0.5
しょうゆ(うすくち) 3	鶏ガラスープ 10	かたくり粉 0.5	天塩 0.15	トマト水煮ダイス 20	鶏肉の照り焼き	天塩 0.2
フレーク節 2.5	みそ(あわせ) 6.5	鱈の照り焼き	和風だしの素 0.3	トマトケチャップ 3	鶏もも肉皮つき 1切	鮭のパン粉焼き
和風だしの素 0.5	キムチ 10	さわら 1切	フレーク節 2.5	天塩 0.1	おろし生姜 1.5	鮭 1切
みりん 1	しょうゆ(こいくち) 0.5	天塩 0.1	ささみフライ	こしょう(白) 0.02	酒 2	天塩 0.2
天塩 0.45	みりん 2	しょうゆ(こいくち) 0.8	鶏さき身 1本	しょうゆ(うすくち) 0.4	しょうゆ(こいくち) 1	こしょう(白) 0.02
ちくわのお好み揚げ	ホキの甘酢あんかけ	おろし生姜 0.8	酒 1.3	コンソメ 1.3	みりん 1	ワイン(白) 1
竹輪1/4カット 2	ホキ 1切	酒 1.6	天塩 0.1	オリーブ油 0.2	かたくり粉 1	レモン果汁 0.3
小麦粉 5	酒 1.5	しょうゆ(こいくち) 1.5	こしょう(白) 0.01	ジャキジャキサラダ	しょうゆ(こいくち) 1.5	おろしにんにく 0.2
かたくり粉 2	天塩 0.05	三温糖 1.4	小麦粉 4	もやし(緑豆) 20	三温糖 1	オリーブ油 3
紅しょうが 0.3	米粉 3	みりん 1	水 8	ごぼう 10	みりん 0.5	乾燥パセリ 0.08
粉かつお 0.4	かたくり粉 3	酒 1	パン粉 5	冷凍ほうれんそう 10	かたくり粉 0.1	パン粉 3
青のり粉 0.2	大豆油 5	かたくり粉 0.3	大豆油 4	ホールコーン 10	水 2	紙カップ 1枚
大豆油 5	ミックスピーマン 5	水 4	卓上ソース 2	ソイドレッシング 7	切り干し大根の煮付け	かぼちゃとじゃがいものサラダ
ゆかりあえ	ソテードオニオン 3	切干大根の煮付け	かおりのくあん和え	生パイン 1	切干大根 6	かぼちゃ 25
もやし(緑豆) 30	トマトケチャップ 3.5	切干大根 6	キャベツ 27	生パイン 1	にんじん 10	じゃがいも 20
こまつな 12	三温糖 2.5	にんじん 7	きゅうり 8		干しいたけ 0.3	むき枝豆 8
ホールコーン 8	しょうゆ(こいくち) 2	竹輪(スライス) 5	にんじん 10		油あげ(刻み) 6	精製塩 0.1
ゆかり粉 0.7	米酢 1	赤こんにやく(つきこん) 5	千切りたくあん 5		冷凍さやいんげん 5	マヨネーズ 7
ミニみたらし団子	酒 0.5	油あげ(刻み) 3	かおり粉 0.2		三温糖 2	
ミニみたらし団子 1	水 2	むき枝豆 5	(小)お祝いケーキ 1		しょうゆ(こいくち) 2	
	春雨サラダ	三温糖 1.8	お祝いケーキ 1		和風だしの素 0.5	
	春雨カット 3	しょうゆ(こいくち) 2	(中)ヨーグルト 1		酒 1	
	キャベツ 20	和風だしの素 0.4	ヨーグルト 1		米ぬか油 0.3	
	にんじん 12	酒 1				
	きゅうり 8	米ぬか油 0.2				
	ハンパシンドレッシング 7	いよかんゼリー 1				
		いよかんゼリー 1				
		食育の日	小学校卒業 祝い献立	小学校卒業式		

・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。