R5年　5月給食材料表

◎太字の食品は月の加工食品配合表で配合・アレルゲンをご確認ください。　　〈分量(g)は小学校の量です〉

1日(月)		2日(火)		8日(月)		9日(火)		10日(水)		11日(木)		12日(金)		15日(月)		16日(火)		17日(水)		18日(木)	
白飯		白飯		白飯		米粉入りコッペパン		麦ご飯		白飯		白飯		白飯		黒コッペパン		麦ご飯		中華麺	
精白米	80	精白米	80	精白米	80	米粉入りパン	1こ	精白米	72	精白米	80	精白米	80	精白米	80	黒パン	1こ	精白米	72	中華めん	1袋
牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		おおむぎ・米粒麦	8	牛乳		カレーシチュー		牛乳		牛乳		おおむぎ・米粒麦	8	豚骨ラーメンの汁	
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	じゃがいも	35	牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本	牛乳		豚もも肉	18
わかめスープ		たけのこのみそ汁		キャベツのみそ汁		春待ちにんじんのポタージュ		牛乳(飲用)	1本	さやえんどういりかき卵汁		たまねぎ	52	けんちん汁		ミネストローネ		牛乳(飲用)	1本	酒	1
カットわかめ	0.5	**◎たけのこ**	15	キャベツ	25	春まちにんじんピューレ	22.5	麻婆豆腐		殺菌液卵	15	にんじん	15	だいこん	20	ウインナーカット	8	なめこのみそ汁		にんじん	10
冷凍豆腐	20	たまねぎ	15	たまねぎ	20	**◎にんじんペースト**	22.5	冷凍豆腐	100	さやえんどう	10	洋風だしの素	1	里芋スライス	20	おろしにんにく	0.1	木綿豆腐	20	ねぎ　刻み	5
ほぐしえのき	5	木綿豆腐	20	ほぐしえのき	5	たまねぎ	45	食塩	1.6	木綿豆腐	20	ウスターソース	5	こんにゃく(豚汁用	5	たまねぎ	30	油あげ(刻み)	8	キャベツ	20
たまねぎ	30	油あげ(刻み)	5	油あげ(刻み)	5	牛乳(調理用)	38	ねぎ　刻み	20	たまねぎ	25	豚もも肉	25	にんじん	8	白いんげん豆	10	**◎なめこ**	12	ホールコーン	5
ホールコーン	8	カットわかめ	0.15	木綿豆腐	15	洋風だしの素	1.1	おろしにんにく	1	ほぐしえのき	8	ワイン(赤)	1.5	木綿豆腐	20	じゃがいも	25	だいこん	25	もやし(緑豆)	30
ねぎ　刻み	5	ほぐしえのき	8	ねぎ　刻み	5	コンソメ	0.57	おろし生姜	1	にんじん	8	おろしりんご	7	ごぼう	10	にんじん	10	ねぎ　刻み	5	きくらげカット	0.2
中華だしの素	0.8	煮干し(だし用)	2	煮干し(だし用)	2	こしょう(白)	0.02	米ぬか油	0.2	フレーク節	2	おろしにんにく	0.4	油あげ(刻み)	5	トマト水煮ダイス	20	カットわかめ	0.2	しょうゆ(こいくち	3
鶏ガラスープ	10	和風だしの素	0.5	和風だしの素	0.5	生クリーム	6	豚ひき肉	13	和風だしの素	0.45	おろし生姜	0.4	フレーク節	2	トマトケチャップ	3	みそ(赤)	7.5	白湯スープの素	8
天塩	0.1	みそ(あわせ)	7.2	みそ(あわせ)	7.5	天塩	0.15	酒	2	しょうゆ(うすくち	3.5	カレールウ	9.3	和風だしの素	0.4	天塩	0.1	和風だしの素	0.4	天塩	0.1
しょうゆ(うすくち	2.5	かつおの揚げがらめ		豚肉のかりんあげ		精製塩	0.15	干ししいたけ	0.7	天塩	0.15	天塩	0.1	しょうゆ(こいくち	4.3	こしょう(白)	0.02	煮干し(だし用)	2	こしょう(白)	0.01
こしょう(白)	0.01	鰹	45	豚もも肉	50	ロリエ粉末	0.01	**◎たけのこ(千切り**	18	かたくり粉	0.5	米ぬか油	0.3	天塩	0.1	しょうゆ(うすくち	0.4	さわらのねぎだれかけ		白生姜刻み	0.6
かたくり粉	0.5	酒	1.6	酒	1	米粉	2.5	てんめん醤	7.5	鯵のおろしかけ		しょうゆ(こいくち	1	鶏肉のからあげ		コンソメ	1.5	鰆	1切	米ぬか油	0.2
焼き肉		おろし生姜	0.8	しょうゆ(こいくち	1	米ぬか油	0.48	豆板醤	0.15	あじ	1切	トマトケチャップ	3	鶏もも肉皮なし	48	オリーブ油	0.2	天塩	0.2	牛乳	
豚もも肉	55	しょうゆ(こいくち	0.8	おろし生姜	1.2	乾燥パセリ	0.05	三温糖	1.1	酒	2	クミン	0.03	しょうゆ(こいくち	0.8			酒	2	牛乳(飲用)	1本
酒	0.8	かたくり粉	3.5	かたくり粉	8	バター	0.9	しょうゆ(こいくち	3	しょうゆ(こいくち	1.5	牛乳		おろし生姜	1.8	いかフライ		おろし生姜	0.4	揚げ春巻き	
おろし生姜	0.5	米粉	3.5	大豆油	3.5	鶏肉のマーマレードソース		中華だしの素	1	おろし生姜	0.3	牛乳(飲用)	1本	おろしにんにく	0.25	いか	1切	三温糖	0.5	**◎春巻き**	1こ
三温糖	1.3	大豆油	3.5	カット大豆	3	鶏もも肉皮つき	1切	天塩	0.06	かたくり粉	6	お茶豆		酒	1	天塩	0.1	しょうゆ(こいくち	2.3	大豆油	3.5
しょうゆ(こいくち	3	三温糖	1.5	三温糖	2.5	天塩	0.1	かたくり粉	1.5	大豆油	4	炒り大豆	15	天塩	0.1	こしょう(白)	0.02	みりん	2.8	大根サラダ	
おろしにんにく	0.5	しょうゆ(こいくち	2.5	しょうゆ(こいくち	3	こしょう(白)	0.02	水	4.5	酒	0.5	三温糖	7	塩こうじ	0.1	ワイン(白)	1.5	酒	1	だいこん	30
おろし生姜	0.8	みりん	1	みりん	2.8	ワイン(白)	1	きびなごのから揚げ		三温糖	1.5	粉茶	1	米粉	3	小麦粉	4	冷凍刻みねぎ	5	こまつな	12
こち醤	0.7	水	2.2	水	2.5	おろしにんにく	0.2	きびなご	38	しょうゆ(こいくち	2.3	水	1.5	かたくり粉	5	水	8.5	ソテードオニオン	3	むき枝豆	8
豆板醤	0.01	小松菜のおひたし		切干大根と糸コンニャクのサラダ		かたくり粉	5	酒	1.5	大根おろし	20	キャベツと福神漬けの和え物		パン粉	6	大豆油	4	かたくり粉	0.15	玉ねぎドレッシング	7
米ぬか油	0.3	こまつな	12	切干大根	3	マーマレード	5	しょうゆ(こいくち	0.8	大豆の磯煮		キャベツ	30	大豆油	4	キャベツサラダ		水	1.5	味付小魚	
チンゲン菜のサラダ		もやし(緑豆)	28	きゅうり	10	ワイン(白)	0.5	おろし生姜	0.8	大豆水煮	7	もやし(緑豆)	10	ゆかりあえ		キャベツ	27	新じゃがいもの煮物		味付小魚	1こ
チンゲンツアイ	20	にんじん	10	にんじん	10	みりん	1	天塩	0.1	ひじき	2.4	福神漬け	10	もやし(緑豆)	30	もやし(緑豆)	15	じゃがいも	40		
もやし(緑豆)	18	卓上しょうゆ	2	しらたき(細目ｶｯﾄ)	20	しょうゆ(うすくち	1.5	かたくり粉	4	竹輪(ｽﾗｲｽ)	5			こまつな	12	ホールコーン	8	にんじん	10		
にんじん	12	**ちまき**		和風ドレッシング	7	三温糖	0.5	米粉	2	赤こんにゃく(つきこん	6			ホールコーン	8	イタリアンドレッシング	7	たまねぎ	30		
バンバンジードレッシング	7	**◎ちまき**	1こ			水	2	大豆油	4	鶏ひき肉	7			ゆかり粉	0.7			むき枝豆	8		
ヨーグルト						グリーンサラダ		ナムル		酒	1.4			青梅ゼリー				鶏もも肉皮なし	15		
◎ヨーグルト	1こ					キャベツ	24	にんじん	13	三温糖	1.3			**◎青梅ゼリー**	1こ			こんにゃく(さいころ	5		
						きゅうり	8	大豆もやし	25	しょうゆ(こいくち	1.8							三温糖	1.5		
						こまつな	10	ほうれんそう	12	和風だしの素	0.4							しょうゆ(こいくち	2.8		
						むき枝豆	8	中華ドレッシング	7	むき枝豆	5							和風だしの素	0.3		
						玉ねぎドレッシング	7			米ぬか油	0.2							酒	1.3		
										みりん	1.3							みりん	1.3		
										美生柑								米ぬか油	0.3		
										美生柑カット	1こ										
		こどもの日にちなんだ献立		歯の日																歯の日	

19日(金)		22日(月)		23日(火)		24日(水)		25日(木)		26日(金)		29日(月)		30日(火)		31日(水)			
白飯		白飯		お茶パン		麦ご飯		ソフト麺		白飯		ピラフ		小型コッペパン		麦ご飯			
精白米	80	精白米	80	お茶パン	1こ	精白米	72	ソフト麺	1こ	精白米	80	精白米	68	小型コッペパン	1こ	精白米	72		
牛乳		牛乳		牛乳		おおむぎ・米粒麦	8	ミートビーンズソース		牛乳		バレンシアピラフの素	22	牛乳		おおむぎ・米粒麦	8		
牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本	牛乳		豚ひき肉	12	牛乳(飲用)	1本	牛乳		牛乳(飲用)	1本	牛乳			
新玉ねぎのすまし汁		ほうれん草入り鶏団子汁		コンソメスープ		牛乳(飲用)	1本	カット大豆	5	五目汁		牛乳(飲用)	1本	やきそば		牛乳(飲用)	1本		
木綿豆腐	20	ほうれん草入り鶏団子	25	たまねぎ	35	豚汁		レンズ豆	5	だいこん	25	レタススープ		焼きそばめん	50	新じゃがの白みそ汁			
かまぼこ	10	だいこん	25	にんじん	10	豚もも肉	10	たまねぎ	70	ごぼう	8	ベーコンカット	8	米ぬか油	0.1	油あげ(刻み)	5		
たまねぎ	35	こんにゃく(豚汁用	8	じゃがいも	20	酒	0.5	にんじん	18	しめじバラ	6	レタス	25	キャベツ	45	たまねぎ	20		
ほぐしえのき	5	油あげ(刻み)	8	ホールコーン	5	だいこん	20	エリンギカット	10	油あげ(刻み)	5	たまねぎ	25	にんじん	20	じゃがいも	25		
ねぎ　刻み	5	ねぎ　刻み	5	ウインナーカット	10	里芋スライス	15	トマト水煮ダイス	8	木綿豆腐	20	にんじん	10	たまねぎ	15	木綿豆腐	15		
和風だしの素	0.3	干ししいたけ	0.8	ワイン(白)	0.5	にんじん	10	米ぬか油	0.4	ねぎ　刻み	5	ホールコーン	8	豚もも肉	20	ねぎ　刻み	5		
しょうゆ(うすくち	3.5	みそ(白)	7.4	コンソメ	1.2	油あげ(刻み)	5	おろし生姜	0.5	フレーク節	2	コンソメ	1.2	中華だしの素	0.6	和風だしの素	0.45		
天塩	0.1	フレーク節	2.8	天塩	0.15	木綿豆腐	20	おろしにんにく	0.5	和風だしの素	0.5	しょうゆ(うすくち	0.5	天塩	0.3	煮干し(だし用)	2		
フレーク節	2.5	鮭の彩り焼き		しょうゆ(うすくち	0.5	ねぎ　刻み	5	ワイン(赤)	2	しょうゆ(うすくち	2.6	天塩	0.14	こしょう(白)	0.02	みそ(白)	7		
豚肉のしょうが炒め		鮭	1切	ハンバーグのデミグラスソース		みそ(赤)	2.5	トマトケチャップ	17	しょうゆ(こいくち	1	精製塩	0.06	ウスターソース	6.5	豚肉とごぼうの揚げがらめ			
豚肩ロース肉	20	天塩	0.15	**◎ハンバーグ**	1こ	みそ(白)	5	ウスターソース	3	天塩	0.15	白身魚の香草焼き		オイスターソース	0.75	豚もも肉	25		
豚もも肉	38	酒	1	米ぬか油	0.1	煮干し(だし用)	2.5	デミグラスソース	6	かぼちゃの天ぷら		メルルーサ	1切	粉かつお	0.1	天塩	0.05		
塩こうじ	1	卵なしマヨネーズ	10	マッシュルーム	6	鯖の照り焼き		ハヤシルウ	5	かぼちゃ	1枚	天塩	0.3	カレー粉	0.03	酒	0.5		
おろし生姜	0.5	**◎にんじんペースト**	6	トマトケチャップ	3	鯖	1切	洋風だしの素	1	小麦粉	6	こしょう(白)	0.02	白生姜刻み	0.6	かたくり粉	4		
酒	2	紙カップ	1枚	デミグラスソース	2	酒	1	天塩	0.08	かたくり粉	1	ワイン(白)	1	青のり粉	0.2	ごぼう	20		
おろし生姜	1	たけのこの土佐煮		ウスターソース	3	しょうゆ(こいくち	1.6	こしょう(黒)	0.02	**◎ベーキングパウダー**	0.15	レモン果汁	0.3	トマトケチャップ	1.3	かたくり粉	3		
しょうゆ(こいくち	2.4	**◎たけのこ**	35	みそ(あわせ)	0.4	おろし生姜	0.35	牛乳		天塩	0.05	バジル(ﾁｯﾌﾟ)	0.07	米ぬか油	0.5	大豆油	4		
みりん	1	にんじん	10	三温糖	1.2	酒	1.2	牛乳(飲用)	1本	大豆油	3	おろしにんにく	0.2	ししゃもフライ		三温糖	1.8		
三温糖	1	まぐろオイル漬け	8	シャキシャキサラダ		しょうゆ(こいくち	1.8	フライドポテト		友禅ご飯の具		オリーブ油	0.8	**◎ししゃもフライ**	2こ	しょうゆ(こいくち	2.2		
米ぬか油	0.4	冷凍さやいんげん	4	ごぼう	25	みりん	1.2	カットじゃがいも	65	鶏ひき肉	20	ポテトサラダ		大豆油	3.5	みりん	2		
かたくり粉	0.2	米ぬか油	0.1	もやし(緑豆)	15	三温糖	1.8	かたくり粉	5	三温糖	2.5	じゃがいも	30	豆乳杏仁フルーツ		水	2		
アスパラガスのごま和え		**◎かつお節**	1	**◎冷凍ほうれんそう**	10	水	2	米粉	3	酒	1.2	きゅうり	8	豆乳杏仁ゼリー	30	切干大根の煮付け			
アスパラガス	10	酒	0.25	ごまドレッシング	7	かたくり粉	0.15	大豆油	2.5	しょうゆ(うすくち	3.3	ミックスピーマン	5	みかん(シロップ)	15	切干大根	6		
キャベツ	20	しょうゆ(こいくち	2.5			沢あざみ入りきんぴらごぼう		精製塩	0.3	おろし生姜	0.5	むき枝豆	7	パイン(シロップ)	20	にんじん	10		
もやし(緑豆)	15	三温糖	1			ごぼう	35	海藻入りサラダ		米ぬか油	0.2	精製塩	0.08	黄桃(シロップ)	15	竹輪(ｽﾗｲｽ)	5		
にんじん	5	みりん	1			こんにゃく(つきこん	8	海藻ミックス	0.5	にんじん	28	マヨネーズ	7			干ししいたけ	0.3		
ごま和えの素	4.2	和風だしの素	0.5			赤こんにゃく(つきこん	8	キャベツ	25	炒り卵	20	アセロラゼリー				赤こんにゃく(つきこん	5		
わらびもち		水	3			米ぬか油	0.5	もやし(緑豆)	25	みつば	6.5	**◎アセロラゼリー**	1こ			冷凍さやいんげん	5		
◎わらびもち	1こ					みりん	1.5	青じそドレッシング	6	角刻みのり	0.2					三温糖	1.8		
						三温糖	2			果汁グミ(ぶどう)						しょうゆ(こいくち	2		
						一味唐辛子	0.01			ぶどうグミ	1こ					和風だしの素	0.5		
						和風だしの素	0.5									酒	1		
						しょうゆ(こいくち	2.3									米ぬか油	0.2		
						◎沢あざみ	4												
						オレンジ													
						オレンジ	1こ												
食育の日																			

・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。