R5年　6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(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)		14日(水)		15日(木)	
白飯		なめし		白飯		黒コッペパン		麦ご飯		一食うどん		白飯		白飯		コッペパン		麦ご飯		白飯	
精白米	80	精白米	80	精白米	80	黒パン	1こ	精白米	72	うどん	1袋	精白米	80	精白米	80	コッペパン	1こ	精白米	72	精白米	80
ハヤシシチュー		乾燥大根菜	2	牛乳		牛乳		おおむぎ・米粒麦	8	きつねうどんの汁		牛乳		牛乳		牛乳		おおむぎ・米粒麦	8	牛乳	
豚もも肉	20	牛乳		牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本	牛乳		たまねぎ	20	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
たまねぎ	55	牛乳(飲用)	1本	玉ねぎのみそ汁		大豆のカレースープ		牛乳(飲用)	1本	ささがきごぼう	8	千切り野菜汁		味噌汁		すくなかぼちゃのポタージュ		牛乳(飲用)	1本	大根汁	
にんじん	20	豆腐汁		たまねぎ	30	ウインナーカット	10	わかめスープ		油あげ(刻み)	8	だいこん	25	木綿豆腐	15	かぼちゃカット	20	親子丼の具		だいこん	30
じゃがいも	35	木綿豆腐	25	はくさい	15	キャベツ	30	糸かまぼこ	5	干ししいたけ	0.5	千切りごぼう	5	だいこん	25	たまねぎ	45	鶏もも肉皮つき	30	しめじバラ	8
マッシュルーム	10	かまぼこ	10	カットわかめ	0.3	たまねぎ	25	たまねぎ	30	鶏もも肉皮なし	15	**◎たけのこ(千切り**	8	**◎なめこ水煮**	8	牛乳(調理用)	35	干ししいたけ	1	はくさい	15
米ぬか油	0.3	だいこん	25	油あげ(刻み)	3	にんじん	8	ホールコーン	10	かまぼこ	8	糸かまぼこ	5	油あげ(刻み)	3	**◎すくなかぼちゃペースト**	15	たまねぎ	45	かまぼこ	8
おろしにんにく	1	しめじバラ	8	木綿豆腐	15	大豆水煮	10	カットわかめ	0.5	ねぎ　刻み	5	ほぐしえのき	5	カットわかめ	0.3	裏ごしかぼちゃ	15	にんじん	15	ねぎ　刻み	5
ワイン(赤)	1	カットわかめ	0.3	ねぎ　刻み	5	ワイン(白)	0.5	ねぎ　刻み	5	しょうゆ(こいくち	2.5	ねぎ　刻み	5	ねぎ　刻み	3	コンソメ	1.5	ねぎ　刻み	5	フレーク節	3
洋風だしの素	1	ねぎ　刻み	5	煮干し(だし用)	3	コンソメ	1.2	中華だしの素	1	しょうゆ(うすくち	3	天塩	0.15	煮干し(だし用)	3	こしょう(白)	0.02	殺菌液卵	35	しょうゆ(うすくち	3.2
トマト水煮ダイス	8	フレーク節	3	みそ(あわせ)	8	カレー粉	0.2	鶏ガラスープ	10	みりん	1	しょうゆ(うすくち	3.2	**◎富加みそ**	8	天塩	0.25	高野豆腐	4	天塩	0.15
トマトケチャップ	5	しょうゆ(うすくち	3.5	豚肉の塩こうじ焼き		しょうゆ(こいくち	0.3	天塩	0.1	天塩	0.4	フレーク節	3	鯖のごまだれかけ		ロリエ粉末	0.01	米ぬか油	0.4	揚げ豆腐の肉みそがけ	
ウスターソース	2	天塩	0.15	豚肩ロース肉	1枚	天塩	0.12	しょうゆ(うすくち	2.5	和風だしの素	1	げその唐揚げ		鯖	1切	生クリーム	3	酒	1	焼き豆腐カット	1こ
ハヤシルウ	7	鶏肉の照り焼き		天塩	0.1	こしょう(白)	0.01	こしょう(白)	0.01	フレーク節	3	いかげそブツ切り	45	酒	1.5	米粉	3	三温糖	2	かたくり粉	6
デミグラスソース	18	鶏もも肉皮つき	1切	酒	1	白身魚フライ		焼きぎょうざ		牛乳		酒	1.5	しょうゆ(こいくち	2.3	米ぬか油	0.3	しょうゆ(うすくち	4.5	大豆油	5.8
こしょう(白)	0.03	おろし生姜	2	かたくり粉	5	**◎白身フライ**	1こ	**◎ぎょうざ**	2こ	牛乳(飲用)	1本	おろし生姜	0.4	三温糖	2	鶏肉のケチャップソース		天塩	0.05	みそ(赤)	5
天塩	0.25	酒	2	塩こうじ	3	大豆油	5	米ぬか油	1	かわはぎの天ぷら		しょうゆ(こいくち	1.5	みりん	1	鶏もも肉皮つき	1切	和風だしの素	1	三温糖	4.5
かたくり粉	0.1	しょうゆ(こいくち	1	しょうゆ(こいくち	0.5	ごぼうサラダ		ビビンバの具		**◎かわはぎロール**	1枚	かたくり粉	5	酒	1	天塩	0.1	にじますの米粉揚げ		豚ひき肉	8
牛乳		みりん	1	レモン果汁	1	千切りごぼう	30	豚もも肉	30	小麦粉	7.5	米粉	2	かたくり粉	0.3	こしょう(白)	0.02	にじます開き	1枚	酒	2
牛乳(飲用)	1本	かたくり粉	1	酒	0.8	きゅうり	10	もやし(緑豆)	12	かたくり粉	2	大豆油	4	水	4.5	ワイン(白)	1	酒	1.5	みりん	2
きなこタフィ		しょうゆ(こいくち	1.5	みりん	1	ホールコーン	5	ぜんまい(水煮)	6	青のり粉	0.05	肉じゃが		白ごま	1.3	バジル(チップ)	0.02	おろし生姜	1	水	1
炒り大豆	10	三温糖	1	三温糖	1.8	ごまドレッシング	8	ほうれんそう	15	白生姜刻み	0.4	カットじゃがいも	50	切り干し大根とツナの煮物		かたくり粉	1	しょうゆ(こいくち	2	キャベツの磯香和え	
三温糖	2.4	みりん	0.5	水	4			**◎たけのこ(千切り**	8	水	14	にんじん	10	切干大根	6	トマトケチャップ	4	米粉	4	キャベツ	35
◎きな粉	1	かたくり粉	0.1	切干大根とこんにゃくのサラダ				にんじん	15	大豆油	2.5	たまねぎ	30	にんじん	10	三温糖	0.5	大豆油	4	にんじん	8
天塩	0.05	水	2	切干大根	4			炒り卵	12	ゆかりあえ		豚もも肉	15	まぐろオイル漬け	8	ウスターソース	1.5	福神漬け和え		**◎冷凍ほうれん草**	10
水	0.9	アスパラのおかかあえ		きゅうり	12			酒	1.6	もやし(緑豆)	38	和風だしの素	0.5	むき枝豆	8	ワイン(赤)	1.2	キャベツ	22	ごま和えの素	3.5
わかめ入りサラダ		アスパラガス	12	にんじん	10			おろしにんにく	1	こまつな	12	酒	1.2	米ぬか油	0.3	水	2	きゅうり	10	角刻みのり	0.5
カットわかめ	0.4	キャベツ	30	**◎こんにゃく(サラダ用**	15			こしょう(白)	0.02	にんじん	10	三温糖	2	三温糖	1.5	かたくり粉	0.1	にんじん	8	生パイン	
だいこん	33	にんじん	8	和風ドレッシング	7			白ごま	1.5	ゆかり粉	0.7	しょうゆ(こいくち	3	しょうゆ(うすくち	1.8	人参サラダ		福神漬け	10	生パイン	1こ
きゅうり	12	糸かつお	0.7	ちまき				一味唐辛子	0.01	ヨーグルト		みりん	1.5	和風だしの素	1	にんじん	25				
ホールコーン	8	卓上しょうゆ	2	**◎ちまき**	1こ			しょうゆ(こいくち	4.8	**◎ヨーグルト**	1こ	米ぬか油	0.5	酒	1	もやし(緑豆)	15				
玉ねぎドレッシング	7	はちみつレモンゼリー						米酢	1.8					オレンジ		きゅうり	12				
		◎はちみつレモンゼリー	1こ					三温糖	2.4					オレンジ	1こ	玉ねぎドレッシング	6				
								ごま油	0.4												
								味付小魚													
								味付小魚	1こ												
				カミカミ献立		カミカミ献立		カミカミ献立		カミカミ献立		カミカミ献立		残量調査週間							

16日(金)		19日(月)		20日(火)		21日(水)		22日(木)		23日(金)		26日(月)		27日(火)		28日(水)		29日(木)		30日(金)	
白飯		白飯		米粉入り食パン		麦ご飯		ソフト麺		白飯		白飯		ナン		麦ご飯		中華麺		白飯	
精白米	80	精白米	80	米粉入りパン	1こ	精白米	72	ソフト麺	1こ	精白米	80	精白米	80	**◎ナン**	1こ	精白米	72	中華めん	1袋	精白米	80
牛乳		牛乳		チョコクリーム		おおむぎ・米粒麦	8	ツナトマトソース		牛乳		牛乳		牛乳		おおむぎ・米粒麦	8	五目ラーメンの汁		牛乳	
牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本	チョコクリーム	1こ	牛乳		まぐろオイル漬け	20	牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本	牛乳		焼き豚カット	10	牛乳(飲用)	1本
夏けんちん		もずく汁		牛乳		牛乳(飲用)	1本	おろし生姜	1	ワンタンスープ		冬瓜の白みそ汁		キーマカレー		牛乳(飲用)	1本	はくさい	20	五目野菜汁	
じゃがいも	20	だいこん	30	牛乳(飲用)	1本	新玉ねぎのみそ汁		おろしにんにく	1	糸かまぼこ	5	とうがん	30	豚ひき肉	30	かき卵汁		もやし(緑豆)	30	はくさい	30
だいこん	15	ほぐしえのき	5	ウインナーのトマトスープ		たまねぎ	20	米ぬか油	0.2	たまねぎ	25	油あげ(刻み)	3	鶏レバー	2	殺菌液卵	15	ホールコーン	10	だいこん	20
たまねぎ	15	木綿豆腐	20	ウインナーカット	20	じゃがいも	20	たまねぎ	50	はくさい	20	たまねぎ	20	たまねぎ	80	木綿豆腐	20	ねぎ　刻み	5	にんじん	8
輪切りごぼう	8	かまぼこ	8	おろしにんにく	1	厚揚げ	15	にんじん	15	**◎ワンタン**	4	ほぐしえのき	5	にんじん	20	たまねぎ	20	しょうゆ(こいくち	5	しめじバラ	10
しめじバラ	8	**◎もずく**	10	たまねぎ	25	カットわかめ	1	マッシュルーム	10	にら	3	カットわかめ	0.2	トマト水煮ダイス	30	ほぐしえのき	8	こしょう(白)	0.04	かまぼこ	8
木綿豆腐	15	ねぎ　刻み	5	ズッキーニ	10	ほぐしえのき	8	ハヤシルウ	4	しょうゆ(うすくち	2	ねぎ　刻み	5	米ぬか油	0.15	ねぎ　刻み	5	天塩	0.45	フレーク節	3
煮干し(だし用)	3	フレーク節	3	にんじん	10	ねぎ　刻み	5	トマトケチャップ	13	こしょう(白)	0.04	煮干し(だし用)	3	クミン	0.02	フレーク節	2	オイスターソース	0.5	しょうゆ(うすくち	3.2
みそ(あわせ)	8	しょうゆ(うすくち	3.2	キャベツ	30	煮干し(だし用)	3	トマトピューレ	8	天塩	0.2	みそ(白)	8	ターメリック	0.25	しょうゆ(うすくち	3.5	酒	1.2	天塩	0.15
豚肉のねぎソース		天塩	0.2	トマト水煮ダイス	20	みそ(赤)	3	トマト水煮ダイス	8	中華だしの素	1	ハンバーグ和風おろしソース		おろし生姜	1	天塩	0.15	鶏ガラスープ	10	鯖の塩焼き	
豚もも肉	45	鶏肉のレモンがらめ		トマトケチャップ	3	みそ(白)	5	ウスターソース	3.5	鶏ガラスープ	10	**◎ハンバーグ**	1こ	おろしにんにく	1	かたくり粉	0.5	中華だしの素	1	鯖	1切
酒	1	鶏もも肉皮つき	45	コンソメ	1.3	豚肉の生姜焼き		天塩	0.1	かぼちゃの天ぷら		米ぬか油	0.1	カレー粉	0.55	かつおとポテトの梅がらめ		かたくり粉	0.8	酒	2
おろし生姜	1	天塩	0.1	天塩	0.1	豚肩ロース肉	1枚	こしょう(白)	0.02	かぼちゃスライス	1枚	しょうゆ(こいくち	2.5	チャツネ	3	鰹	30	牛乳		天塩	0.5
しょうゆ(こいくち	0.5	酒	1.4	しょうゆ(こいくち	0.25	酒	2	コンソメ	0.35	小麦粉	6	三温糖	1.5	ウスターソース	3	天塩	0.1	牛乳(飲用)	1本	卯の花炒り	
かたくり粉	6	かたくり粉	8	こしょう(白)	0.02	おろし生姜	1	牛乳		かたくり粉	1	おろし生姜	1	トマトケチャップ	5	酒	1	鶏肉のからあげ		おから	13
大豆油	3	大豆油	4	オリーブ油	0.2	しょうゆ(こいくち	0.5	牛乳(飲用)	1本	◎ベーキングパウダー	0.15	大根おろし	7	天塩	0.5	かたくり粉	3	鶏もも肉皮つき	2切	豆乳(調整)	8
冷凍刻みねぎ	5	三温糖	2	鮭のパン粉焼き		かたくり粉	5	まっちゃんのコロッケ		天塩	0.05	かたくり粉	0.3	ガラムマサラ	0.01	米粉	3	しょうゆ(こいくち	2.3	鶏ひき肉	10
しょうゆ(こいくち	2.5	しょうゆ(うすくち	2	鮭	1切	しょうゆ(こいくち	2.8	**◎ポテトコロッケ**	1こ	大豆油	3	水	4	コンソメ	1	カットじゃがいも	20	おろし生姜	2	干ししいたけ	0.8
みりん	1.5	レモン果汁	2	天塩	0.2	三温糖	1.3	大豆油	5	豚キムチ		きゅうりとかぼちゃのサラダ		米粉	4	大豆油	4.5	おろしにんにく	1	にんじん	10
三温糖	2	酒	0.7	こしょう(白)	0.02	みりん	1	大根サラダ		豚もも肉	30	かぼちゃカット	40	きびなごの磯から揚げ		しょうゆ(こいくち	2.4	酒	1.5	油あげ(刻み)	4
米酢	2	水	2.8	ワイン(白)	1	酒	1	だいこん	45	豚肩ロース肉	15	きゅうり	15	きびなご	35	三温糖	2	米粉	3	三温糖	1.8
水	2	きんぴらごぼう		レモン果汁	1	おろし生姜	1	きゅうり	10	酒	2	精製塩	0.05	おろし生姜	1	みりん	1.3	かたくり粉	6	ささがきごぼう	8
ひじきの炒め煮		千切りごぼう	32	おろしにんにく	1	水	3	ホールコーン	8	キャベツ	25	マヨネーズ	8	酒	1.5	**◎ねり梅**	1.5	大豆油	4	しょうゆ(うすくち	2
大豆水煮	15	にんじん	12	オリーブ油	3	かたくり粉	0.2	青じそドレッシング	5	ねぎ　斜め切り	5			しょうゆ(こいくち	1.2	水	3	まめまめサラダ		米ぬか油	0.5
ひじき	2.8	こんにゃく(つきこん	3	乾燥パセリ	0.08	ごま和え				キムチ	17			かたくり粉	4	かおりたくあん和え		キャベツ	25	ねぎ　刻み	5
にんじん	10	赤こんにゃく(つきこん	6	パン粉	3	チンゲンサイ	15			しょうゆ(こいくち	1			米粉	2	キャベツ	27	にんじん	10	酒	1
竹輪(スライス)	8	冷凍さやいんげん	8	紙カップ	1枚	もやし(緑豆)	35			三温糖	1			大豆油	4	きゅうり	10	むき枝豆	10	みりん	1
こんにゃく(つきこん	5	米ぬか油	0.5	あじさいゼリー		にんじん	8			オイスターソース	1			青のり粉	0.1	にんじん	8	大豆水煮	10		
赤こんにゃく(つきこん	5	みりん	1.5	**◎ダイスゼリー(なし**	45	ごま和えの素	4.4			中華だしの素	1			グリーンサラダ		千切りたくあん	5	バンバンジードレッシング	5		
油あげ(刻み)	3	三温糖	2	**◎ダイスゼリー(サイダー**	35					米ぬか油	0.2			キャベツ	25	かおり粉	0.2				
米ぬか油	0.3	一味唐辛子	0.01							かたくり粉	0.3			**◎冷凍ほうれん草**	8	すいか					
酒	1.6	和風だしの素	1							冷凍みかん				きゅうり	10	すいか	1こ				
三温糖	1.5	しょうゆ(こいくち	2.3							冷凍みかん	1こ			むき枝豆	10						
しょうゆ(こいくち	2.2													和風ドレッシング	7						
和風だしの素	1													ももゼリー							
みりん	1.6													**◎ももゼリー**	1こ						
		食育の日		あじさい給食				図書献立 「こだぬきコロッケ」								歯の日					

・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。