R5年 8.9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〉

29日(火)		30日(水)		31日(木)		1日(金)		4日(月)		5日(火)	
黒コッペパン		麦ご飯		白飯		救給カレー		白飯		米粉入り食パン	
黒パン	1こ	精白米	72	精白米	80	救給カレー	1袋	精白米	80	米粉入りパン	1こ
牛乳		おおむぎ・米粒麦	8	牛乳		牛乳		牛乳		チョコクリーム	
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	チョコクリーム	1こ
コンソメスープ		牛乳(飲用)	1本	モロヘイヤの中華スープ		アルファベットスープ		けんちん汁		牛乳	
たまねぎ	30	白みそ汁		冷凍豆腐	20	アルファベットマカロニ	4	里芋スライス	20	牛乳(飲用)	1本
にんじん	10	木綿豆腐	20	干ししいたけ	0.2	ウインナーカット	10	にんじん	5	ウインナーとズッキーニのスープ	
じゃがいも	20	たまねぎ	20	たまねぎ	25	オリーブ油	0.3	しめじバラ	5	ウインナーカット	20
ホールコーン	5	だいこん	15	**◎冷凍モロヘイヤ**	8	ワイン(白)	0.5	だいこん	15	おろしにんにく	1
ウインナーカット	10	油あげ(刻み)	5	糸かまぼこ	8	たまねぎ	25	木綿豆腐	20	たまねぎ	20
ワイン(白)	0.5	カットわかめ	0.3	ホールコーン	10	にんじん	12	油あげ(刻み)	5	ズッキーニ	15
コンソメ	1.5	ねぎ　刻み	5	中華だしの素	1	キャベツ	15	フレーク節	3	にんじん	10
天塩	0.15	煮干し(だし用)	2	鶏ガラスープ	10	ホールコーン	10	しょうゆ(こいくち	4.8	キャベツ	20
しょうゆ(うすくち	0.5	みそ(白)	7	しょうゆ(うすくち	2.5	天塩	0.2	天塩	0.1	ホールコーン	8
鶏肉のバーベキューソース		ホキのレモン風味		天塩	0.15	こしょう(白)	0.02	豚肉のしょうが炒め		**◎トマト水煮ダイス**	20
鶏もも肉皮つき	1切	ホキ	50	こしょう(白)	0.01	コンソメ	1.2	豚肩ロース肉	20	トマトケチャップ	3
こしょう(白)	0.02	しょうゆ(こいくち	0.1	野菜いっぱい焼き肉		白身魚フライ		豚もも肉	38	コンソメ	1.5
酒	2	酒	1.5	豚もも肉	30	**◎白身魚フライ**	1こ	塩こうじ	1.2	天塩	0.1
かたくり粉	5	かたくり粉	5	豚肩ロース肉	20	大豆油	5	おろし生姜	1	しょうゆ(こいくち	0.25
しょうゆ(こいくち	2.5	米粉	3	おろしにんにく	1	フルーツカクテル		酒	2	こしょう(白)	0.02
みりん	0.8	大豆油	4	酒	2	みかん(シロップ)	15	おろし生姜	1	オリーブ油	0.25
三温糖	2	三温糖	2	たまねぎ	35	パイン(シロップ)	20	しょうゆ(こいくち	2.4	かぼちゃコロッケ	
レモン果汁	1	しょうゆ(うすくち	2.3	青ピーマンカット	10	黄桃(シロップ)	15	みりん	1	**◎かぼちゃコロッケ**	1こ
天塩	0.03	レモン果汁	3	三温糖	1	**◎ダイスゼリー(レモ)**	40	三温糖	1	大豆油	4
おろしりんご	4	酒	1	しょうゆ(こいくち	0.8			米ぬか油	0.4	シャキシャキサラダ	
水	3	水	2	みりん	2			かたくり粉	0.15	もやし(緑豆)	30
かたくり粉	0.25	ゆかりあえ		こち醤	0.5			たくあん和え		千切りごぼう	10
キャベツサラダ		キャベツ	35	みそ(赤)	3			キャベツ	23	**◎冷凍ほうれんそう**	10
キャベツ	25	きゅうり	10	かたくり粉	0.15			こまつな	12	ごまドレッシング	5
こまつな	10	にんじん	5	米ぬか油	0.5			もやし(緑豆)	10		
もやし(緑豆)	15	ゆかり粉	0.7	ナムル				千切りたくあん	8		
玉ねぎドレッシング	7	冷凍南濃みかん		もやし(緑豆)	30			冷凍パイン			
		冷凍南濃みかん	1こ	**◎冷凍ほうれんそう**	10			冷凍パイン	1こ		
				にんじん	10						
				バンバンジードレッシング	7						
						防災の日					

6日(水)		7日(木)		8日(金)		11日(月)		12日(火)		13日(水)	
麦ご飯		中華麺		白飯		白飯		ナン		麦ご飯	
精白米	72	中華めん	1袋	精白米	80	精白米	80	**◎ナン**	1こ	精白米	72
おおむぎ・米粒麦	8	五目ラーメン		牛乳		牛乳		牛乳		おおむぎ・米粒麦	8
牛乳		豚もも肉	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	にんじん	10	豆腐汁		あつあげのみそ汁		キーマカレー		牛乳(飲用)	1本
なすのみそ汁		ねぎ　刻み	5	木綿豆腐	25	たまねぎ	20	豚ひき肉	30	中華スープ	
だいこん	20	キャベツ	25	かまぼこ	8	だいこん	20	鶏レバー	2	冷凍豆腐	20
なす	15	もやし(緑豆)	30	たまねぎ	25	にんじん	5	たまねぎ	70	干ししいたけ	0.2
木綿豆腐	15	おろし生姜	1	ほぐしえのき	5	厚揚げ	15	にんじん	20	ねぎ　刻み	5
油あげ(刻み)	5	おろしにんにく	1	カットわかめ	0.2	ほぐしえのき	3	**◎トマト水煮ダイス**	30	キャベツ	30
ほぐしえのき	5	しょうゆ(こいくち	3.2	フレーク節	3	ねぎ　刻み	5	米ぬか油	0.15	春雨カット	2
ねぎ　刻み	5	オイスターソース	0.5	しょうゆ(うすくち	3.2	煮干し(だし用)	2	クミン	0.02	おろし生姜	1
煮干し(だし用)	2	こしょう(白)	0.04	天塩	0.15	みそ(白)	7	ターメリック	0.25	中華だしの素	1
みそ(あわせ)	8	天塩	0.2	カツオとポテトの揚げがらめ		サケの彩り焼き		おろし生姜	1	鶏ガラスープ	10
サワラの照り焼き		しょうゆラーメンスープの素	3	カツオ	30	サケ	1切	おろしにんにく	1	しょうゆ(うすくち	2.5
サワラ	1切	酒	1.2	酒	1.6	天塩	0.15	カレー粉	0.45	天塩	0.15
しょうゆ(こいくち	0.8	中華だしの素	1	おろし生姜	1	酒	1	チャツネ	3	こしょう(白)	0.01
おろし生姜	1	鶏ガラスープ	10	しょうゆ(こいくち	0.8	卵なしマヨネーズ	10	ウスターソース	3	かたくり粉	0.2
酒	1.6	米ぬか油	0.3	カットじゃがいも	25	**◎にんじんペースト**	6	トマトケチャップ	5	酢豚	
しょうゆ(こいくち	1.5	かたくり粉	0.8	かたくり粉	3.5	紙カップ	1枚	天塩	0.5	豚肩ロース肉	45
三温糖	1	牛乳		米粉	3.5	大豆の磯煮		ガラムマサラ	0.01	しょうゆ(こいくち	1
みりん	1	牛乳(飲用)	1本	大豆油	4	大豆水煮	15	コンソメ	1	おろし生姜	1
酒	1	焼きぎょうざ		三温糖	2	ひじき	2.5	米粉	2.5	酒	0.7
かたくり粉	0.3	ぎょうざ	2こ	しょうゆ(こいくち	2.6	竹輪(スライス)	8	鶏肉のからあげ		かたくり粉	6.2
水	4	米ぬか油	1	みりん	1.2	赤こんにゃく(つきこん	5	鶏もも肉皮なし	45	大豆油	3
肉じゃが		ゆでとうもろこし		水	2.5	こんにゃく(つきこん	5	しょうゆ(こいくち	1	にんじん	10
カットじゃがいも	50	とうもろこし	1こ	切干大根とこんにゃくのサラダ		むき枝豆	5	おろし生姜	2	**◎たけのこカット**	10
にんじん	10	食塩	4.75	切干大根	4	酒	1.5	おろしにんにく	1	たまねぎ	20
たまねぎ	30	はちみつレモンゼリー		きゅうり	12	三温糖	2	酒	1	ミックスピーマン	5
豚もも肉	15	**◎はちみつレモンゼリー**	1こ	にんじん	10	しょうゆ(こいくち	2	天塩	0.15	米ぬか油	0.2
和風だしの素	1			こんにゃく(サラダ	15	和風だしの素	1	米粉	3	中華だしの素	1
酒	1.2			和風ドレッシング	7	米ぬか油	0.3	かたくり粉	5	しょうゆ(こいくち	3.2
三温糖	2			巨峰		みりん	1.5	大豆油	3	三温糖	2
しょうゆ(こいくち	3			巨峰	1袋			海藻サラダ		米酢	1.5
みりん	1.5							海藻ミックス	0.5	酒	0.5
米ぬか油	0.5							キャベツ	25	トマトケチャップ	3
								もやし(緑豆)	20	チンゲン菜のサラダ	
								ホールコーン	5	チンゲンサイ	20
								青じそドレッシング	6	もやし(緑豆)	23
								フローズンヨーグルト		ホールコーン	7
								◎フローズンヨーグルト	1こ	バンバンジードレッシング	7
				歯の日				下米田小 リクエスト献立			

14日(木)		15日(金)		19日(火)		20日(水)		21日(木)		22日(金)	
ソフト麺		白飯		コッペパン		麦ご飯		チャーハン		白飯	
ソフト麺	1こ	精白米	80	コッペパン	1こ	精白米	72	精白米	72	精白米	80
ツナトマトソース		牛乳		牛乳		おおむぎ・米粒麦	8	中華だしの素	1	牛乳	
まぐろオイル漬け	18	牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本	味付けのり		天塩	0.2	牛乳(飲用)	1本
おろし生姜	1	さつまいものみそ汁		豆乳コーンスープ		味付けのり	1こ	**◎味付き豚**	14	五目汁	
おろしにんにく	1	さつまいもスライス	25	クリームコーン	40	牛乳		たまねぎカット	14	だいこん	20
米ぬか油	0.1	たまねぎ	15	たまねぎ	40	牛乳(飲用)	1本	にんじんカット	7	木綿豆腐	20
たまねぎ	45	木綿豆腐	20	ベーコンカット	10	じゃがいものみそ汁		ねぎ　刻み	7	油あげ(刻み)	6
にんじん	15	ねぎ　刻み	5	豆乳(調整)	40	じゃがいも	20	中華だしの素	1	ささがきごぼう	5
マッシュルーム	5	煮干し(だし用)	2	コンソメ	1.3	たまねぎ	20	しょうゆ(こいくち	1	しめじバラ	5
ハヤシルウ	4	みそ(赤)	6	こしょう(白)	0.04	ほぐしえのき	3	天塩	0.15	ねぎ　刻み	5
トマトケチャップ	13	みそ(白)	2	天塩	0.1	木綿豆腐	20	こしょう(白)	0.02	天塩	0.2
トマトピューレ	8	アジの南蛮漬け		鶏肉のマーマレードソース		油あげ(刻み)	3	米ぬか油	0.2	しょうゆ(うすくち	3
◎トマト水煮ダイス	8	アジ	1切	鶏もも肉皮つき	1切	カットわかめ	0.2	牛乳		フレーク節	3
ウスターソース	3.5	酒	2	こしょう(白)	0.02	ねぎ　刻み	3	牛乳(飲用)	1本	豚肉のかりんあげ	
天塩	0.1	しょうゆ(こいくち	3	ワイン(白)	1	みそ(赤)	3	肉団子入り中華スープ		豚もも肉	45
こしょう(白)	0.02	おろし生姜	1	おろしにんにく	1	みそ(白)	5	**◎肉だんご**	25	酒	1
コンソメ	0.35	かたくり粉	7	かたくり粉	5	煮干し(だし用)	2	はくさい	30	しょうゆ(こいくち	1
牛乳		大豆油	4	マーマレード	5	焼きサバのおろしかけ		にら	3	おろし生姜	1
牛乳(飲用)	1本	米酢	5	ワイン(白)	0.5	サバ	1切	ホールコーン	8	かたくり粉	8
イカのハーブ焼き		三温糖	4	みりん	1	酒	1.8	中華だしの素	1	大豆油	4
イカ	1切	みりん	1.5	しょうゆ(うすくち	1.5	おろし生姜	1	鶏ガラスープ	10	カット大豆	3
天塩	0.1	ソテードオニオン	3	三温糖	1	三温糖	1	天塩	0.15	三温糖	3
こしょう(黒)	0.02	冷凍刻みねぎ	3	水	2	しょうゆ(うすくち	2.3	こしょう(白)	0.01	しょうゆ(こいくち	3
ワイン(白)	1.5	赤ピーマンカット	2	まめまめサラダ		みりん	1.5	しょうゆ(うすくち	2.5	みりん	2.8
レモン果汁	1	きんぴらごぼう		キャベツ	25	酒	1	ワカサギのから揚げ		水	2.5
しょうゆ(うすくち	0.4	千切りごぼう	32	きゅうり	10	大根おろし	15	ワカサギ	35	キャベツの塩こんぶ和え	
おろしにんにく	1	にんじん	12	むき枝豆	12	かたくり粉	0.2	酒	1.5	キャベツ	40
バジル(チップ)	0.01	こんにゃく(つきこん	4	大豆水煮	5	水	4	しょうゆ(こいくち	0.8	にんじん	5
オレガノ(チップ)	0.01	赤こんにゃく(つきこん	4	ソイドレッシング	7	もやしのごま和え		おろし生姜	1	ホールコーン	5
オリーブ油	0.3	冷凍さやいんげん	8	冷凍みかん		こまつな	10	天塩	0.1	**◎塩こんぶ**	2
大根サラダ		米ぬか油	0.5	冷凍みかん	1こ	もやし(緑豆)	35	かたくり粉	4		
だいこん	40	みりん	1.5			にんじん	5	米粉	2		
むき枝豆	5	三温糖	2			ごま和えの素	4.4	大豆油	4		
こまつな	12	和風だしの素	1					ヨーグルト			
イタリアンドレッシング	7	しょうゆ(こいくち	2.3					**◎ヨーグルト**	1こ		
		山之上のなし									
		なし	1こ								
				富加小 リクエスト献立		おすすめ 朝ごはん献立					

25日(月)		26日(火)		27日(水)		28日(木)		29日(金)	
白飯		切り目入り丸パン		麦ご飯		一食うどん		わかめご飯	
精白米	80	切り目入り丸パン	1こ	精白米	72	うどん	1袋	精白米	80
牛乳		牛乳		おおむぎ・米粒麦	8	きつねうどんの汁		混ぜ込みわかめ	2.4
牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本	イタメーニョさんのカレーシチュー		たまねぎ	20	牛乳	
秋のすまし汁		かぼちゃのクリームスープ		じゃがいも	35	ささがきごぼう	8	牛乳(飲用)	1本
◎花かまぼこ	10	ウインナーカット	8	たまねぎ	52	油あげ(刻み)	8	里芋の味噌汁	
ほぐしえのき	3	ワイン(白)	0.5	にんじん	15	干ししいたけ	0.3	里芋スライス	25
たまねぎ	27	かぼちゃカット	25	洋風だしの素	1	鶏もも肉皮なし	20	木綿豆腐	15
木綿豆腐	20	たまねぎ	30	ウスターソース	5	かまぼこ	8	たまねぎ	20
ねぎ　刻み	3	にんじん	10	豚もも肉	20	ねぎ　刻み	5	カットわかめ	0.2
しょうゆ(うすくち	3.2	ホールコーン	10	ワイン(赤)	1.5	しょうゆ(こいくち	2.5	ねぎ　刻み	3
天塩	0.15	牛乳(調理用)	30	おろしりんご	7	しょうゆ(うすくち	3	煮干し(だし用)	2
フレーク節	3	天塩	0.3	おろしにんにく	1	みりん	1	みそ(赤)	8
ニシンの竜田揚げ		こしょう(白)	0.03	おろし生姜	1	天塩	0.4	イワシのあまだれかけ	
ニシン	45	洋風だしの素	1	カレールウ	9.3	フレーク節	3	イワシ	1枚
しょうゆ(こいくち	3	生クリーム	3	天塩	0.1	牛乳		おろし生姜	1
おろし生姜	2	米ぬか油	0.2	米ぬか油	0.3	牛乳(飲用)	1本	酒	1
酒	2	ロリエ粉末	0.01	しょうゆ(こいくち	1	さつまいもの天ぷら		かたくり粉	4
かたくり粉	3	米粉	3.5	トマトケチャップ	3	さつまいもスライス	1こ	米粉	2
米粉	3	ハンバーグのトマトソース		クミン	0.03	小麦粉	5	大豆油	3
大豆油	4	ハンバーグ	1こ	牛乳		かたくり粉	1	酒	1
切り干し大根の煮付け		米ぬか油	0.1	牛乳(飲用)	1本	ベーキングパウダー	0.2	しょうゆ(こいくち	3
切干大根	6	**◎トマト水煮ダイス**	5	オムレツ		天塩	0.05	おろし生姜	1
にんじん	10	トマトケチャップ	5	**◎プレーンオムレツ**	1こ	水	2.2	みりん	2
干ししいたけ	0.2	ウスターソース	3	きのこどっさりソテー		大豆油	4	三温糖	3
油あげ(刻み)	6	みそ(あわせ)	1	ベーコンカット	5	おかかあえ		かたくり粉	0.3
冷凍さやいんげん	5	三温糖	2	キャベツ	27	こまつな	12	水	5
三温糖	2	水	2	エリンギカット	5	もやし(緑豆)	25	かおりあえ	
しょうゆ(こいくち	2	きゅうりとキャベツのサラダ		しめじバラ	8	にんじん	8	キャベツ	28
和風だしの素	1	きゅうり	12	ホールコーン	5	ホールコーン	5	こまつな	12
酒	1	キャベツ	23	天塩	0.12	糸かつお	0.7	にんじん	10
米ぬか油	0.3	もやし(緑豆)	15	こしょう(白)	0.01	卓上しょうゆ	2	かおり粉	0.7
		玉ねぎドレッシング	7	コンソメ	0.3	オレンジ		お月見だんご	
				米ぬか油	0.3	オレンジ	1こ	**◎月見だんご**	1袋
				王様のケーキ					
				◎ガトーショコラ	1こ				
				図書献立 「まじめなレストラン」				十五夜に ちなんだ献立	

・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。