

R5年 10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>

2日(月)	3日(火)	4日(水)	5日(木)	6日(金)	10日(火)	11日(水)	12日(木)	13日(金)	16日(月)	17日(火)
白飯	ゆかりご飯	麦ご飯	ソフト麺	白飯	米粉入りコッパン	麦ご飯	白飯	白飯	白飯	黒コッパン
精白米 80	精白米 80	精白米 72	ソフト麺 1こ	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
牛乳	ゆかり粉 2	おおむぎ・米粒麦 8	ミートソース	牛乳	牛乳	おおむぎ・米粒麦 8	カレーシチュー	牛乳	牛乳	牛乳
牛乳(飲用) 1本	牛乳(飲用) 1本	牛乳(飲用) 1本	豚ひき肉 15	牛乳(飲用) 1本	牛乳(飲用) 1本	牛乳	じゃがいも 35	牛乳(飲用) 1本	牛乳(飲用) 1本	牛乳(飲用) 1本
冬瓜のみそ汁	牛乳(飲用) 1本	牛乳(飲用) 1本	たまねぎ 70	わかめスープ 5	にんじんのポタージュスープ 5	牛乳(飲用) 1本	たまねぎ 52	豚汁 10	きのこ汁 10	ポークビーンズ 30
とうがん 30	春雨スープ 5	千切り野菜汁 5	にんじん 15	糸かまぼこ 5	ベーコンカット 5	湯葉入りすまし汁 5	たまねぎ 15	豚もも肉 10	しめじバラ 8	大豆水煮 20
油あげ(刻み) 3	糸かまぼこ 5	だいこん 25	マッシュルーム 5	たまねぎ 30	ワイン(白) 0.5	だいこん 30	洋風だしの素 1	酒 0.5	ほぐしえのき 8	豚もも肉 20
たまねぎ 20	もやし(緑豆) 15	千切りごぼう 5	米ぬか油 0.4	ホールコーン 10	にんじん 10	しめじバラ 8	ウスターソース 5	だいこん 20	◎なめこ水煮 5	おろしにんにく 0.5
ほぐしえのき 5	たまねぎ 25	たけのこ(千切り) 8	おろし生姜 0.5	カットわかめ 0.5	◎にんじんペースト 20	湯葉 10	豚もも肉 20	里芋スライス 12	かまぼこ 8	おろし生姜 0.5
カットわかめ 0.2	春雨カット 3	糸かまぼこ 5	おろしにんにく 0.3	ねぎ 刻み 5	たまねぎ 1	かまぼこ 10	ワイン(赤) 1.5	ささがきごぼう 8	だいこん 20	にんじん 10
ねぎ 刻み 5	冷凍豆腐 20	ほぐしえのき 5	ワイン(赤) 2	中華だしの素 1	コンソメ 5	ねぎ 刻み 3	おろしりんご 7	こんにやく(豚汁用) 20	木綿豆腐 15	たまねぎ 40
煮干し(だし用) 2	ねぎ 刻み 5	ねぎ 刻み 5	トマトピューレ 10	鶏ガラスープ 10	天塩 10	0.2	おろしにんにく 0.4	木綿豆腐 20	ねぎ 刻み 5	じゃがいも 30
みそ(白) 7	中華だしの素 1	フレーク節 3	トマトケチャップ 15	天塩 0.1	こしょう(白) 0.03	しょうゆ(うすくち) 3.2	おろし生姜 0.4	ねぎ 刻み 5	フレーク節 3	トマトピューレ 15
アジフライ	鶏ガラスープ 10	しょうゆ(うすくち) 3.2	ウスターソース 3.5	しょうゆ(うすくち) 2.5	牛乳(調理用) 30	天塩 0.15	カレールー 9.3	煮干し(だし用) 3	しょうゆ(うすくち) 3.5	米ぬか油 0.5
◎アジフライ 1こ	天塩 0.2	天塩 0.15	デミグラスソース 3	こしょう(白) 0.01	生クリーム 5	ハンバーグ和風おろしソース 2.5	天塩 0.1	みそ(赤) 3	天塩 0.12	トマトケチャップ 12
大豆油 5	しょうゆ(うすくち) 2	鶏肉の柿ソース 1	ハヤシルウ 4	かぼちゃの天ぷら 1	米粉 2.5	ハンバーグ 1	米ぬか油 0.3	みそ(白) 5	チキンチキンごぼう 5	デミグラスソース 3
二色ポテトサラダ	豚肉のしょうが炒め 1	鶏もも肉皮つき 1	洋風だしの素 1	かぼちゃスライス 1	乾燥パセリ 0.05	米ぬか油 0.1	しょうゆ(こいくち) 1	イワシの甘だれかけ 1	鶏もも肉皮つき 30	三温糖 0.6
さつまいも 30	豚肩ロース肉 20	おろしにんにく 0.2	しょうゆ(こいくち) 1.2	小麦粉 1	ささみのレモンだれ 6	しょうゆ(こいくち) 2.5	トマトケチャップ 3	イワシ 1	酒 0.5	三温糖 0.15
じゃがいも 20	豚もも肉 30	しょうゆ(こいくち) 1.2	天塩 0.1	かたくり粉 1	鶏ささ身 1	三温糖 1.5	クミン 0.03	おろし生姜 0.5	かたくり粉 4	こしょう(白) 0.02
きゅうり 8	塩こうじ 1.2	酒 1	こしょう(白) 0.02	ベーキングパウダー 0.15	こしょう(白) 0.02	おろし生姜 0.1	牛乳 1	酒 1	乱切りごぼう 25	洋風だしの素 1
マヨネーズ 7	おろし生姜 0.5	かたくり粉 1	牛乳 1	天塩 0.05	酒 1.5	大根おろし 7	牛乳(飲用) 1本	かたくり粉 4	かたくり粉 3	ワイン(赤) 1.8
	酒 2	◎富有柿ピューレ 0.7	牛乳(飲用) 1本	大豆油 3	かたくり粉 7	水 4	チョコタフィ 15	米粉 2	大豆油 3	ウスターソース 2
	おろし生姜 1	三温糖 0.5	ワカサギ 38	豚もも肉 30	三温糖 3	秋の吹き寄せ煮 3	炒り大豆 15	大豆油 1	三温糖 6.2	しょうゆ(こいくち) 2
	しょうゆ(こいくち) 2.4	みりん 1	みりん 0.9	豚肩ロース肉 15	しょうゆ(こいくち) 3	鶏もも肉皮なし 10	ココア 1.4	しょうゆ(こいくち) 3	しょうゆ(こいくち) 3	しょうゆ(こいくち) 3
	三温糖 1	レモン果汁 1	酒 1	酒 1.8	レモン果汁 2	乱切りごぼう 3	水 1.4	おろし生姜 0.7	みりん 2	イカのハーブ焼き 1
	米ぬか油 0.3	天塩 0.02	しょうゆ(こいくち) 1.5	キャベツ 30	水 1.5	れんこん(乱切り) 15	海藻サラダ 15	みりん 2	ゆかりあえ 1	天塩 0.1
	かたくり粉 0.15	水 1.5	天塩 0.2	青ピーマンカット 0.05	ブロccoliとカリフラワーのサラダ 5	にんじん 10	海藻ミックス 0.8	三温糖 2.5	もやし(緑豆) 38	こしょう(白) 0.02
	福神漬け和え 1	かたくり粉 0.2	カレー粉 0.5	いちごジャム 25	ブロccoli 25	こんにやく(さいころ) 10	かたくり粉 35	だいこん 3	こまつな 12	ワイン(白) 1.5
	キャベツ 25	ツナじゃが 25	かたくり粉 2.5	おろしにんにく 0.3	冷凍カリフラワー 20	干しいたけ 0.5	きゅうり 10	水 5	にんじん 10	レモン果汁 1
	きゅうり 8	カットじゃがいも 50	米粉 2.5	おろし生姜 0.4	ホールコーン 5	◎栗レトルト 10	玉ねぎドレッシング 6	あきしまさげのごま和え 4	ゆかり粉 0.7	しょうゆ(うすくち) 0.4
	にんじん 6	にんじん 10	大豆油 4	みそ(赤) 3	和風ドレッシング 6	冷凍さやいんげん 5		あきしまさげ 20	味付小魚 1	おろしにんにく 0.5
	福神漬け 11	たまねぎ 30	大根サラダ 2	三温糖 2	ブルーベリーゼリー 2	三温糖 2.5		もやし(緑豆) 25	味付小魚 1	パジル(チップ) 0.01
	青りんごグミ 1	まぐろオイル漬け 10	だいこん 35	しょうゆ(こいくち) 0.8	◎ブルーベリーゼリー 1こ	しょうゆ(こいくち) 3		にんじん 8		オレガノ(チップ) 0.01
	青りんごグミ 1	和風だしの素 1	◎冷凍ほうれんそう 1	酒 1.5		みりん 0.5		ごま和えの素 4		オリブ油 0.3
		三温糖 2	きゅうり 10	豆板醤 0.1		酒 1				れんこんのサラダ 1
		しょうゆ(こいくち) 2.5	玉ねぎドレッシング 6	こち醤 0.2		和風だしの素 1				れんこん(薄切り) 15
		みりん 1.5		かたくり粉 0.3		米ぬか油 0.3				キャベツ 20
		米ぬか油 0.5				巨峰 1袋				きゅうり 10
		山之上の梨 1こ								ソイドレッシング 7
	三和小 リクエスト献立				目の愛護デーに ちなんだ献立					

18日(水)	19日(木)	20日(金)	23日(月)	24日(火)	25日(水)	26日(木)	27日(金)	30日(月)	31日(火)	
麦ご飯	中華麺	白飯	白飯	食パン	麦ご飯	白飯	栗ご飯	白飯	小型コッパン	
精白米 72	中華めん 1袋	精白米 80	精白米 80	食パン 1こ	精白米 72	精白米 80	精白米 70	精白米 80	コッパン 1こ	
おおむぎ・米粒麦 8	豚骨ラーメンの汁	牛乳	牛乳	いちごジャム	おおむぎ・米粒麦 8	牛乳	生栗 1/4カット 20	牛乳	牛乳	
牛乳	豚もも肉 18	牛乳(飲用) 1本	牛乳(飲用) 1本	いちごジャム 1こ	牛乳	牛乳(飲用) 1本	天塩 0.6	牛乳(飲用) 1本	牛乳(飲用) 1本	
牛乳(飲用) 1本	酒 1	五目野菜汁 1	さつまいものみそ汁 1	牛乳	牛乳(飲用) 1本	ワンタンスープ 1	牛乳	かぶの白みそ汁 1	やきそば 1	
厚揚げのみそ汁	にんじん 10	はくさい 20	さつまいもイチョウ 25	牛乳(飲用) 1本	関東煮 1	糸かまぼこ 5	牛乳(飲用) 1本	かぶ 30	焼きそばめん 50	
たまねぎ 20	もやし(緑豆) 25	だいこん 15	たまねぎ 20	白菜スープ 10	ミニ竹輪 8	たまねぎ 25	お月見汁 20	たまねぎ 20	米ぬか油 0.1	
だいこん 15	はくさい 20	ささがきごぼう 8	木綿豆腐 15	ハムカット 10	ひじきボール 15	ほぐしえのき 20	◎白玉団子 20	キャベツ 8	キャベツ 45	
厚揚げ 15	きくらげカット 0.2	しめじバラ 8	油あげ(刻み) 3	たまねぎ 30	こんにやく(さいころ) 15	◎ワンタン 4	◎星型かまぼこ 8	木綿豆腐 20	にんじん 20	
カットわかめ 0.3	ねぎ 刻み 5	糸かまぼこ 5	ねぎ 刻み 5	にんじん 10	うずら卵(水煮) 22	にら 3	里芋スライス 20	かぶの葉 8	たまねぎ 15	
ほぐしえのき 5	しょうゆ(こいくち) 3	ねぎ 刻み 5	煮干し(だし用) 2	はくさい 30	だいこん 55	しょうゆ(うすくち) 2	だいこん 15	煮干し(だし用) 2	豚もも肉 20	
ねぎ 刻み 5	白湯スープの素 8	フレーク節 3	みそ(あわせ) 8	ホールコーン 1	角切りこんぶ 1	こしょう(白) 0.02	ねぎ 刻み 5	みそ(白) 7	中華だしの素 1	
煮干し(だし用) 2	天塩 0.1	しょうゆ(うすくち) 3.2	豚肉とれんこんの揚げがらめ 30	コンソメ 1.5	◎県産厚揚げ 15	天塩 0.2	フレーク節 2	サワラの竜田揚げ 2	天塩 0.3	
みそ(あわせ) 8	こしょう(白) 0.01	天塩 0.15	豚もも肉 3	天塩 0.15	しょうゆ(こいくち) 0.5	酒 3	サワラ 1	しょうゆ(こいくち) 3.2	しょうゆ(白) 45	
サケの彩り焼き	白生姜刻み 0.6	美濃加茂里芋コロッケ 1	酒 1.5	しょうゆ(うすくち) 0.5	酒 0.5	みりん 1	みりん 1	しょうゆ(こいくち) 2.5	ウスターソース 6.5	
サケ 1	牛乳 1	◎美濃加茂里芋コロッケ 1	おろし生姜 0.3	乾燥パセリ 0.05	みりん 1	厚揚げのマーボーソース 1	天塩 0.15	おろし生姜 1.5	オイスターソース 0.75	
天塩 0.15	牛乳(飲用) 1本	大豆油 3	かたくり粉 4	鶏肉のケチャップソース 1	和風だしの素 1	◎生揚げ 1	◎カツオとポテトの揚げがらめ 1	酒 2	粉かつお 0.1	
酒 1	大学芋 1	友禅ご飯の具 1	れんこん(乱切り) 15	鶏もも肉皮つき 1	フレーク節 1	豚ひき肉 12	カツオ 25	かたくり粉 3	カレー粉 0.03	
卵なしマヨネーズ 10	さつまいも 50	鶏ひき肉 20	かたくり粉 4	こしょう(白) 0.02	シシヤモのから揚げ 2	おろし生姜 0.2	酒 1.5	米粉 3	白生姜刻み 0.6	
◎にんじんペースト 6	大豆油 2.5	三温糖 2.5	大豆油 1	ワイン(白) 4	1	おろしにんにく 0.1	おろし生姜 0.8	大豆油 4	青のり粉 0.2	
紙カップ 1枚	三温糖 3.4	酒 1.2	酒 1	パジル(チップ) 0.02	酒 1	酒 1.2	かたくり粉 4	ひじき 2.5	米ぬか油 0.5	
切干大根のおかか和え	しょうゆ(こいくち) 1	しょうゆ(うすくち) 3.3	こち醤 0.16	かたくり粉 5	おろし生姜 0.6	冷凍刻みねぎ 3	米粉 2	れんこん(薄切り) 15	鶏肉のからあげ 1	
切干大根 3	水 1.1	おろし生姜 0.5	しょうゆ(こいくち) 2.5	トマトケチャップ 4	かたくり粉 3	みそ(赤) 2	カットじゃがいも 20	にんじん 3.5	鶏もも肉皮つき 2	
◎冷凍ほうれんそう	チンゲン菜サラダ 10	米ぬか油 0.2	三温糖 2.2	三温糖 1.2	米粉 0.5	中華だしの素 1	大豆油 1	にんじん 8	鶏もも肉皮つき 2	
にんじん 12	チンゲンサイ 15	にんじん 28	米酢 1.5	ウスターソース 1.5	大豆油 2.5	三温糖 3	三温糖 3	こんにやく(つきこん) 2	しょうゆ(こいくち) 2.3	
もやし(緑豆) 8	だいこん 30	炒り卵 20	水 1.5	ワイン(赤) 2	1.2	しょうゆ(こいくち) 2.5	しょうゆ(こいくち) 2.8	赤こんにやく(つきこん) 5	おろし生姜 1.8	
糸かつお 0.7	ホールコーン 7	みつば 7	乾燥パセリ 0.05	水 2	キャベツ 27	みりん 1.2	みりん 1.2	竹輪(スライス) 8	おろしにんにく 0.3	
卓上しょうゆ 2	ハンバーグドレッシング 7	角刻みのり 0.2	キャベツの磯香和え 0.15	かたくり粉 0.15	こまつな 10	豆板醤 0.1	水 3	しょうゆ(こいくち) 2	酒 1.5	
生パイン 1	みかんクレープ 1		キャベツ 35	マカロニサラダ 1	にんじん 8	オイスターソース 0.5	切り干し大根の煮物 10	三温糖 1.5	かたくり粉 9	
生パイン 1	◎みかんクレープ 1		にんじん 8	◎マカロニ 5	千切りたくあん 5	かたくり粉 0.2	切干大根 6	和風だしの素 1	大豆油 4	
			◎冷凍ほうれんそう 10	キャベツ 25	かおろ粉 25	きゅうり 3.5	にんじん 10	みりん 1	フルーツカクテル 1	
			角刻みのり 0.5	みかん 10	みかん 1	みかん 1	干しいたけ 0.3		みかん(シロップ) 25	
				りんご 1			春雨カット 3		パイン(シロップ) 25	
				りんごカット 1			春雨カット 3		黄桃(シロップ) 20	
							キャベツ 25		◎ダイゼリー(レモン) 20	
							チンゲンサイ 15			
							にんじん 8			
							パンパシゴドレッシング 7			
							ぶどうゼリー 1			
							◎ぶどうゼリー 1			
							米ぬか油 0.3			
おすすめ朝ごはん献立/歯の日	食育の日							十三夜にちなんだ献立	食品ロス削減の日献立	山之上小 リクエスト献立

・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。