

R5年 11月給食材料表

◎太字の食品は月の加工食品配合表で配合・アレルギーをご確認ください。 <分量(g)は小学校の量です>

1日(水)	2日(木)	6日(月)	7日(火)	8日(水)	9日(木)	10日(金)	13日(月)	14日(火)	15日(水)	16日(木)
麦ご飯	白飯	白飯	切り入りコッペパン	麦ご飯	ソフト麺	白飯	白飯	白飯	麦ご飯	一食うどん
精白米	72 精白米	80 精白米	80 切り入りコッペパン	1こ 精白米	72 ソフト麺	1こ 精白米	80 精白米	80 精白米	72 精白米	72 うどん
おおむぎ・米粒麦	8 牛乳	牛乳	牛乳	8 おおむぎ・米粒麦	8 ミートビーンズソース	牛乳	牛乳	牛乳	8 おおむぎ・米粒麦	8 肉うどんの汁
牛乳	牛乳(飲用)	牛乳(飲用)	牛乳(飲用)	牛乳	豚ひき肉	12 牛乳(飲用)	1本 牛乳(飲用)	1本 牛乳(飲用)	1本 牛乳	たまねぎ
牛乳(飲用)	1本 麻婆豆腐	100 冷凍豆腐	35 クリームコーン	30 けんちん汁	1本 カット大豆	5 豚汁	5 豚汁	5 豚汁	1本 牛乳(飲用)	15 はくさい
ふのすまし汁	冷凍豆腐	100 冷凍豆腐	35 クリームコーン	30 けんちん汁	1本 カット大豆	5 豚汁	5 豚汁	5 豚汁	1本 牛乳(飲用)	30 はくさい
ふ(汁用)	0.7 ねぎ 刻み	20 豚もも肉	20 たまねぎ	40 だいこん	20 たまねぎ	70 酒	0.5 はくさい	30 ハムカット	5 里芋スライス	20 干しいたけ
冷凍豆腐	15 おろしにんにく	1 はくさい	30 ベーコンカット	10 木綿豆腐	20 にんじん	18 米ぬか油	0.1 しめじバラ	5 木綿豆腐	20 木綿豆腐	15 豚もも肉
かまぼこ	7 おろし生姜	1 ねぎ 刻み	5 ホールコーン	12 油あげ(刻み)	6 エリンギカット	10 だいこん	20 たまねぎ	20 たまねぎ	30 ささがきごぼう	10 酒
たまねぎ	25 米ぬか油	0.2 干しいたけ	1.2 豆乳(調整)	40 ささがきごぼう	5 ◎トマト水煮ダイズ	8 にんじん	8 ねぎ 刻み	5 ほぐしえのき	5 だいこん	20 油あげ(刻み)
カットわかめ	0.2 豚ひき肉	13 におろ	5 コンソメ	1.3 しめじバラ	5 米ぬか油	0.4 里芋スライス	12 カットわかめ	0.3 ホールコーン	5 油あげ(刻み)	5 ねぎ 刻み
ねぎ 刻み	5 酒	2 おろし生姜	1 こしょう(白)	0.04 ねぎ 刻み	5 おろし生姜	0.5 ささがきごぼう	5 しょうゆ(うすくち)	3.5 ねぎ 刻み	5 ねぎ 刻み	5 しょうゆ(こいくち)
しょうゆ(うすくち)	4 干しいたけ	0.7 おろしにんにく	1 天塩	0.1 天塩	0.2 おろしにんにく	0.5 木綿豆腐	15 天塩	0.15 中華だし(素)	1 煮干し(だし用)	2 しょうゆ(うすくち)
天塩	0.15 ◎たけのこホール	20 酒	1 米粉	2 しょうゆ(うすくち)	3 ワイン(赤)	2 ねぎ 刻み	3 フレーク節	3 鶏ガラスープ	10 ◎富加みそ	8 フレーク節
フレーク節	3 てんめん醬	7.5 鶏ガラスープ	10 ロングウインナー	3 フレーク節	3 トマトケチャップ	17 和風だし(素)	1 豚肉のかりんあげ	1 天塩	0.2 ギンザケ	1 天塩
サバのみそかけ	豆板醬	0.15 みそ(あわせ)	7 ◎ロングウインナー	1本 ゲソの唐揚げ	ウスターソース	3 みそ(あわせ)	8 豚もも肉	48 しょうゆ(うすくち)	2.5 ギンザケ	1切 天塩
サバ	1切 キムチ	1.1 キムチ	10 米ぬか油	0.1 イカゲン	45 デミグラスソース	6 サワラのみそネーズ焼き	1 酒	1 しょうゆ(こいくち)	0.01 天塩	0.5 牛乳
おろし生姜	1 しょうゆ(こいくち)	3 しょうゆ(こいくち)	0.5 トマトケチャップ	3 酒	1.5 ハヤシルウ	5 サワラ	1切 しょうゆ(こいくち)	1 しょうゆ(こいくち)	1 ユーリンチー	2 牛乳(飲用)
酒	2 中華だし(素)	1 みりん	2 トマトピューレ	1 おろし生姜	0.4 洋風だし(素)	1 酒	1.5 おろし生姜	1.2 鶏もも肉皮つき	2切 ひじきの炒め煮	ワカサギの磯から揚げ
みそ(赤)	2 天塩	0.06 ホキの甘酢あんかけ	ウスターソース	1.5 しょうゆ(こいくち)	1.5 天塩	0.08 おろし生姜	0.2 かたくり粉	9 酒	1.5 大豆水煮	12 ワカサギ
三温糖	2.3 かたくり粉	1.5 ホキ	1切 三温糖	0.5 かたくり粉	5 こしょう(白)	0.02 天塩	0.1 大豆油	4 こしょう(白)	0.02 ひじき	2.5 おろし生姜
みりん	1 水	4.5 酒	1.5 水	2 米粉	2 牛乳	三温糖	3 カット大豆	3 かたくり粉	6 にんじん	10 酒
酒	1.5 ひじきポテト	米粉	3 グリーンサラダ	大豆油	4 牛乳(飲用)	1本 粉からし	2 しょうゆ(こいくち)	0.2 三温糖	2.5 米粉	3 赤こんにやく(つきこん)
水	2 カットじゃがいも	60 かたくり粉	3 キャベツ	30 肉じゃが	10 焼き栗コロッケ	1 米酢	0.55 りんじん	2.8 しょうゆ(こいくち)	3 大豆油	4 鶏ひき肉
大根と豚肉の煮物	大豆油	3 大豆油	5 きゅうり	10 カットじゃがいも	50 ◎焼き栗コロッケ	1 米酢	0.55 りんじん	2.8 しょうゆ(こいくち)	3 大豆油	4 鶏ひき肉
だいこん	50 バター	0.6 ツテードオニオン	7 こまつな	10 にんじん	10 大豆油	3 みそ(あわせ)	4 水	2.5 三温糖	2 三温糖	1.5 青のり粉
にんじん	10 ◎ひじきドライパック	5 トマトケチャップ	4 和風ドレッシング	6 たまねぎ	30 大根サラダ	6 卵なしマヨネーズ	6 切り干し大根とツナの煮物	2 米酢	2 しょうゆ(こいくち)	2 米粉
豚もも肉	15 しょうゆ(こいくち)	1.2 三温糖	2.5 生パイン	豚もも肉	15 だいこん	35 紙カップ	1枚 切干大根	6 かたくり粉	0.2 和風だし(素)	1 大豆油
米ぬか油	0.5 みりん	2 しょうゆ(こいくち)	1 生パイン	1 和風だし(素)	1 きゅうり	12 おおつかあえ	12 にんじん	12 冷凍刻みねぎ	5 むき枝豆	5 ブロccoliのごま和え
冷凍さやいんげん	10 水	0.6 米酢	1	酒	1.2 ホールコーン	5 ◎冷凍ほうれんそう	12 まぐろオイル漬け	8 水	1 米ぬか油	0.3 ブロccoli
三温糖	1.5 青のり粉	0.1 水	2.5	三温糖	2 青じそドレッシング	5 もやし(緑豆)	30 むき枝豆	8 人参サラダ	みりん	1.5 キャベツ
酒	1.2 ゆかりあえ	蕎わかめのサラダ		しょうゆ(こいくち)	3	ホールコーン	8 米ぬか油	0.3 にんじん	25 みかん	ホールコーン
みりん	1.2 キャベツ	25 もやし(緑豆)	20	みりん	1.5	糸かつお	0.7 三温糖	1.5 もやし(緑豆)	13 みかん	1 にごま和えの素
しょうゆ(こいくち)	3 もやし(緑豆)	20 キャベツ	20	米ぬか油	0.5	卓上しょうゆ	2 しょうゆ(うすくち)	1.8 こまつな	12	ヨーグルト
和風だし(素)	1 にんじん	5 にんじん	6	米ぬか油	0.5	たいやき	1 和風だし(素)	1 玉ねぎドレッシング	6	◎ヨーグルト
	ゆかり粉	0.7 蕎わかめ	4			◎たいやき	1 酒			
	杏仁デザート	パンパンドレッシング	7				味付小魚			
	杏仁デザート	1 1					味付小魚	1 1		
	双葉中 リクエスト献立		おすすめ 朝ごはん献立	歯の日		古井小 リクエスト献立	残量調査 週間			

17日(金)	20日(月)	21日(火)	22日(水)	24日(金)	27日(月)	28日(火)	29日(水)	30日(木)
白飯	ちらしずし	黒コッペパン	麦ご飯	白飯	白飯	米粉入り食パン	麦ご飯	中華麺
精白米	80 精白米	68 黒パン	1こ 精白米	72 精白米	80 精白米	80 米粉入りパン	1こ 精白米	72 中華めん
牛乳	混ぜ込みちらし寿司	27 牛乳	おおむぎ・米粒麦	8 牛乳	牛乳	チョコクリーム	おおむぎ・米粒麦	8 五目ラーメンの汁
牛乳(飲用)	1本 手巻きり	牛乳(飲用)	1本 牛乳	牛乳(飲用)	1本 牛乳(飲用)	1本 チョコクリーム	1本 根菜カレーシチュー	豚もも肉
かき卵汁	手巻きり	1 秋のクリームシチュー	牛乳(飲用)	1本 玉ねぎのみそ汁	豆腐汁	牛乳	豚もも肉	20 にんじん
殺菌液卵	17 牛乳	ベーコンカット	10 鶏団子ときのこのみそ汁	たまねぎ	30 木綿豆腐	25 牛乳(飲用)	1本 さつまいも	25 ねぎ 刻み
糸かまぼこ	7 牛乳(飲用)	1本 さつまいも	30 ほうれん草入り鶏団子	25 だいこん	15 かまぼこ	10 かぼちウインナーのトマトスープ	5 たまねぎ	45 はくさい
たまねぎ	30 大根汁	たまねぎ	30 だいこん	25 カットわかめ	0.3 たまねぎ	25 ウインナーカット	20 にんじん	12 もやし(緑豆)
ほぐしえのき	5 だいこん	25 にんじん	10 ささがきごぼう	6 油あげ(刻み)	5 ほぐしえのき	5 おろしにんにく	0.1 れんこん(乱切り)	10 おろし生姜
にんじん	8 たまねぎ	10 しめじバラ	8 ◎なめこ水煮	6 木綿豆腐	15 ねぎ 刻み	3 たまねぎ	25 乱切りごぼう	10 おろしにんにく
ねぎ 刻み	5 かまぼこ	5 エリンギカット	5 ほぐしえのき	5 ねぎ 刻み	5 フレーク節	3 かぶ	25 洋風だし(素)	1 しょうゆ(こいくち)
しょうゆ(うすくち)	3.5 木綿豆腐	20 ホールコーン	5 油あげ(刻み)	5 煮干し(だし用)	2 しょうゆ(うすくち)	3.5 にんじん	10 ウスターソース	5 オイスターソース
天塩	0.15 ねぎ 刻み	5 洋風だし(素)	1 ねぎ 刻み	3 みそ(あわせ)	8 天塩	0.15 キャベツ	15 ワイン(赤)	1.5 こしょう(白)
かたくり粉	0.5 フレーク節	3 天塩	0.4 みそ(白)	7 サバの塩焼き	けいちゃん	◎トマト水煮ダイズ	20 おろしりんご	7 天塩
フレーク節	3 しょうゆ(うすくち)	2.6 こしょう(白)	0.02 煮干し(だし用)	2 サバ	1切 鶏もも肉皮なし	48 トマトケチャップ	3 おろし生姜	0.3 しょうゆラーメンスープの素
厚揚げの肉みそかけ	しょうゆ(こいくち)	1 生クリーム	3 イワシの甘だれがけ	1 酒	2 酒	1 コンソメ	1.3 おろしにんにく	0.3 酒
◎生揚げ	1 天塩	0.15 牛乳(調理用)	35 イワシ	1枚 天塩	0.5 おろし生姜	0.5 天塩	0.1 カレールウ	9.5 中華だし(素)
みそ(赤)	4.5 イカの唐揚げ	ロリエ粉末	0.01 おろし生姜	0.4 キャベツのごまじょうゆ和え	1 しょうゆ(こいくち)	0.5 しょうゆ(こいくち)	0.25 天塩	0.15 鶏ガラスープ
三温糖	5 イカ	45 ホワイトルウ	5 酒	1 キャベツ	35 米ぬか油	0.4 こしょう(白)	0.02 米ぬか油	0.3 米ぬか油
豚ひき肉	8 酒	1.2 米ぬか油	0.2 かたくり粉	4 ◎冷凍ほうれんそう	10 キャベツ	20 オリーブ油	0.2 しょうゆ(こいくち)	1 かたくり粉
米ぬか油	0.2 しょうゆ(こいくち)	0.5 スパイスシーキン	米粉	2 にんじん	5 にんじん	10 白身魚のレモン風味	トマトケチャップ	3 牛乳
酒	2 天塩	0.1 鶏もも肉皮つき	1切 大豆油	3 しょうゆ(こいくち)	2.3 おろし生姜	0.5 メルルーサ	45 クミン	0.03 牛乳(飲用)
みりん	2 おろし生姜	0.3 おろしにんにく	0.3 酒	1 三温糖	1.2 おろしにんにく	0.5 しょうゆ(こいくち)	0.1 牛乳	1本 コーンしゅうまい
水	1 かたくり粉	5 天塩	0.2 しょうゆ(こいくち)	3 白ごま	1 三温糖	0.8 酒	1.5 牛乳(飲用)	1本 ◎コーンしゅうまい
かぶのかおり和え	2 米粉	2 ワイン(白)	1.5 おろし生姜	0.5 白すりごま	1 みりん	1 かたくり粉	5 きなこタフィ	2 さつまいものサラダ
かぶ	30 大豆油	4 こしょう(黒)	0.02 みりん	2 納豆	しょうゆ(こいくち)	1.2 米粉	3 炒り大豆	10 さつまいも
きゅうり	10 里芋と豚肉のうま煮	しょうゆ(こいくち)	1 三温糖	2.5 ◎納豆(たれ辛子)	1 1	2 大豆油	3 三温糖	2.4 じゃがいも
にんじん	8 里芋乱切り	40 チリパウダー	0.02 かたくり粉	0.3		1 三温糖	2 ◎きな粉	1 むき枝豆
千切りたくあん	6 豚もも肉	15 オールスパイス	0.01 水	5		0.1 しょうゆ(うすくち)	2 天塩	0.05 ◎リウサンアイランドドレッシング
かおり粉	0.25 冷凍さやいんげん	8 カラフルサラダ	れんこんのきんぴら			0.02 しょうゆ(白)	2 水	0.9 レモンタルト
飛騨りんご	三温糖	1.3 だいこん	30 れんこん(薄切り)	30		0.03 酒	1 キャベツのつぼ漬け和え	レモンタルト
飛騨りんごカット	1 しょうゆ(こいくち)	2.5 きゅうり	12 こんにやく(つきこん)	3		0.15 水	2.5 キャベツ	32
	和風だし(素)	1 ミックスピーマン	8 赤こんにやく(つきこん)	5			きゅうり	10
	酒	1.5 玉ねぎドレッシング	7 にんじん	12			◎つぼ漬け	8
	みりん		冷凍さやいんげん	8				
	水		米ぬか油	0.2				
	米ぬか油		しょうゆ(こいくち)	0.2				
	なしゼリー		酒	0.5				
	◎なしゼリー		みりん	1.5				
			三温糖	2				
			和風だし(素)	1				
			柿					
			柿カット	1 1				
	図書献立 「のりまき」		秋の野菜の日 献立	和食の日 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。