R6年　2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)		13日(火)		14日(水)		15日(木)		16日(金)	
白飯		白飯		白飯		切目入り丸パン		麦ご飯		一食うどん		白飯		白飯		麦ご飯		ソフト麺		山菜ごはん	
精白米	80	精白米	80	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	精白米	80	精白米	72	ソフト麺	1こ	精白米	68
牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		おおむぎ・米粒麦	8	牛乳		牛乳		牛乳		おおむぎ・米粒麦	8	牛乳		和風だしの素	0.5
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	牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本	牛乳		牛乳(飲用)	1本	天塩	0.2
麻婆豆腐		節分のおかず		合わせみそ汁		クリームシチュー		牛乳(飲用)	1本	きつねうどんの汁		みぞれ汁		ほうれん草入り卵スープ		牛乳(飲用)	1本	ミートソース		**◎山菜ミックス**	13
冷凍豆腐	100	里芋 半月	20	だいこん	20	鶏もも肉皮なし	18	カレーシチュー		たまねぎ	20	だいこん	25	殺菌液卵	17	なめこのみそ汁		豚ひき肉	15	にんじんカット	9
ねぎ　刻み	20	だいこん	30	たまねぎ	20	ワイン(白)	0.5	むきじゃがいも	35	ささがきごぼう	8	かまぼこ	8	かたくり粉	0.5	木綿豆腐	20	たまねぎ	70	干ししいたけ	0.6
おろしにんにく	1	にんじん	15	木綿豆腐	20	じゃがいも	30	たまねぎ	52	油あげ(刻み)	8	はくさい	30	にんじん	10	油あげ(刻み)	5	にんじん	15	油あげ(刻み)	7
おろし生姜	1	ごぼう	15	油あげ(刻み)	5	たまねぎ	30	にんじん	15	干ししいたけ	0.3	ほぐしえのき	5	にんじん	25	なめこ	10	マッシュルーム	5	ささがきごぼう	10
米ぬか油	0.2	鶏もも肉皮なし	15	ねぎ　刻み	3	にんじん	15	洋風だしの素	1	鶏もも肉皮なし	20	ねぎ　刻み	5	糸かまぼこ	5	たまねぎ	25	米ぬか油	0.4	しょうゆ(こいくち	4
豚ひき肉	13	糸こんぶ	1.3	カットわかめ	0.2	ホールコーン	8	ウスターソース	5	かまぼこ	8	フレーク節	3	干ししいたけ	0.5	ねぎ　刻み	5	おろし生姜	0.5	天塩	0.1
酒	2	焼き豆腐	20	煮干し(だし用)	2	ブロッコリー	20	豚もも肉	15	ねぎ　刻み	5	しょうゆ(うすくち	4	ほうれんそう	10	カットわかめ	0.2	おろしにんにく	0.3	三温糖	2
干ししいたけ	0.7	和風だしの素	0.5	みそ(あわせ)	8	洋風だしの素	1	ワイン(赤)	1.5	しょうゆ(こいくち	2.5	天塩	0.15	中華だしの素	1	みそ(赤)	8	ワイン(赤)	2	和風だしの素	0.5
◎たけのこホール	20	しょうゆ(こいくち	3.6	鶏肉と里芋の揚げがらめ		天塩	0.4	おろしりんご	7	しょうゆ(うすくち	3	かたくり粉	0.6	鶏ガラスープ	10	煮干し(だし用)	2	トマトピューレ	10	牛乳	
てんめん醤	7.5	酒	2	鶏もも肉皮なし	35	こしょう(白)	0.02	おろしにんにく	0.4	みりん	1	ホッケの塩焼き		しょうゆ(うすくち	2.5	焼きサバのおろしかけ		トマトケチャップ	15	牛乳(飲用)	1本
豆板醤	0.15	みりん	2	酒	1	生クリーム	3	おろし生姜	0.4	天塩	0.4	ホッケ	1切	天塩	0.15	サバ	1切	ウスターソース	3.5	大根汁	
三温糖	1.1	フレーク節	2	おろし生姜	1	牛乳(調理用)	35	カレールウ	9.3	フレーク節	3	天塩	0.5	こしょう(白)	0.01	酒	1.8	デミグラスソース	3	だいこん	25
しょうゆ(こいくち	3	丸干しイワシのから揚げ		かたくり粉	5	ロリエ粉末	0.01	天塩	0.1	ワカサギの磯から揚げ		酒	2	メバルの甘酢あんかけ		おろし生姜	1	ハヤシルウ	4	たまねぎ	15
中華だしの素	1	**◎丸干しイワシ**	1尾	里芋乱切り	15	ホワイトルウ	5	米ぬか油	0.3	ワカサギ	38	肉じゃが		メバル	1切	酒	1	洋風だしの素	1	かまぼこ	5
天塩	0.06	酒	1.2	かたくり粉	4	米ぬか油	0.2	しょうゆ(こいくち	1	おろし生姜	0.5	カットじゃがいも	50	こしょう(白)	0.02	しょうゆ(うすくち	2.3	しょうゆ(こいくち	1	木綿豆腐	20
かたくり粉	1.5	かたくり粉	3	大豆油	4.5	ハンバーグのケチャップソース		トマトケチャップ	3	酒	1.8	にんじん	10	酒	1.5	三温糖	1	天塩	0.1	ねぎ　刻み	5
焼きぎょうざ		米粉	1.5	三温糖	2	ハンバーグ	1こ	クミン	0.03	しょうゆ(こいくち	1	たまねぎ	30	米粉	3	みりん	1.5	こしょう(白)	0.02	フレーク節	3
ぎょうざ	2こ	大豆油	3	しょうゆ(こいくち	2.6	米ぬか油	0.1	チョコタフィ		天塩	0.15	豚もも肉	15	かたくり粉	3	大根おろし	15	フライドポテト		しょうゆ(うすくち	2.6
米ぬか油	1	磯香和え		みりん	1.5	トマトケチャップ	3	炒り大豆	15	青のり粉	0.1	むき枝豆	5	大豆油	5	かたくり粉	0.2	カットじゃがいも	55	しょうゆ(こいくち	1
ナムル		キャベツ	30	水	2.5	トマトピューレ	3	三温糖	6.2	かたくり粉	2.5	和風だしの素	0.5	ソテードオニオン	7	水	4	かたくり粉	5	天塩	0.15
にんじん	15	もやし(緑豆)	15	おかかあえ		ウスターソース	1	ココア	1.4	米粉	2.5	酒	1.2	トマトケチャップ	4	ひじきの炒め煮		米粉	3	豚肉の揚げがらめ	
もやし(緑豆)	25	きゅうり	5	こまつな	12	ワイン(赤)	2.5	水	1.4	大豆油	4.5	三温糖	2	三温糖	2.5	大豆水煮	12	大豆油	2.5	豚もも肉	45
ほうれんそう	10	ごま和えの素	3.5	もやし(緑豆)	25	三温糖	0.1	海藻サラダ		つぼ漬け和え		しょうゆ(こいくち	3	しょうゆ(こいくち	2	ひじき	2.5	精製塩	0.22	酒	1
バンバンジードレッシング	7	角刻みのり	0.3	こまつな	12	水	1	海藻ミックス	0.8	キャベツ	25	みりん	1.5	米酢	1	にんじん	10	グリーンサラダ		しょうゆ(こいくち	1
杏仁デザート		節分豆		もやし(緑豆)	25	カラフルサラダ		だいこん	25	こまつな	10	米ぬか油	0.5	水	2.5	赤こんにゃく(つきこん	6	キャベツ	30	おろし生姜	1.2
杏仁デザート	1こ	**◎節分豆**	1こ	にんじん	8	だいこん	30	もやし(緑豆)	20	にんじん	8	青りんごグミ		中華サラダ		鶏ひき肉	5	こまつな	12	かたくり粉	9
				ホールコーン	5	きゅうり	12	ホールコーン	5	**◎つぼ漬け**	8	青りんごグミ	1こ	もやし(緑豆)	30	酒	1.4	むき枝豆	8	大豆油	4
				糸かつお	0.7	ミックスピーマン	8	青じそドレッシング	6	みかん				キャベツ	15	三温糖	1.5	玉ねぎドレッシング	6	三温糖	2.5
				卓上しょうゆ	2	和風ドレッシング	7	ミルクプリン		みかん	1こ			ホールコーン	5	しょうゆ(こいくち	2			しょうゆ(こいくち	3
								ミルクプリン	1こ					バンバンジードレッシング	7	和風だしの素	0.5			みりん	2.8
																むき枝豆	5			水	2.5
																米ぬか油	0.3			ヨーグルト	
																みりん	1.5			**◎ヨーグルト**	1こ
																デコポン					
																デコポンカット	1こ				
		節分献立						伊深小 リクエスト献立		歯の日						おすすめ 朝ごはん献立				図書献立 「まゆとおに」	

19日(月)		20日(火)		21日(水)		22日(木)		26日(月)		27日(火)		28日(水)		29日(木)	
白飯		黒コッペパン		麦ご飯		ゆかりご飯		白飯		米粉入りコッペパン		麦ご飯		中華麺	
精白米	80	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	1袋
牛乳		牛乳		おおむぎ・米粒麦	8	ゆかり粉	2	牛乳		牛乳		おおむぎ・米粒麦	8	牛乳	
牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本	牛乳		牛乳		牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本	牛乳		牛乳(飲用)	1本
大豆の変身汁		洋風わかめスープ		牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本	沢煮椀		ウインナーのトマトスープ		牛乳(飲用)	1本	五目ラーメン	
木綿豆腐	20	ハムカット	10	豚汁		みのかも汁		豚もも肉	10	ウインナーカット	20	けんちん汁		豚もも肉	15
油あげ(刻み)	5	たまねぎ	30	豚もも肉	12	**◎花かまぼこ**	10	酒	0.5	おろしにんにく	0.1	里芋スライス	20	にんじん	8
ほぐしえのき	5	ホールコーン	7	酒	0.5	木綿豆腐	15	だいこん	23	たまねぎ	25	にんじん	5	ねぎ　刻み	5
だいこん	25	カットわかめ	0.5	だいこん	20	里芋スライス	20	にんじん	8	じゃがいも	25	しめじバラ	8	はくさい	20
にんじん	5	ねぎ　刻み	5	にんじん	5	だいこん	20	千切りごぼう	8	にんじん	10	だいこん	20	もやし(緑豆)	30
高野豆腐	2	コンソメ	1.5	里芋スライス	15	ねぎ　刻み	5	たけのこ(千切り)	10	キャベツ	15	木綿豆腐	20	ホールコーン	10
ねぎ　刻み	5	天塩	0.15	ささがきごぼう	8	しょうゆ(うすくち	3.2	ねぎ　刻み	3	トマト水煮ダイス	20	油あげ(刻み)	5	おろし生姜	0.5
豆乳(調整)	5	しょうゆ(うすくち	0.3	木綿豆腐	20	天塩	0.15	フレーク節	3	トマトケチャップ	3	輪切りごぼう	12	おろしにんにく	0.3
みそ(あわせ)	8	サケの彩り焼き		油あげ(刻み)	5	フレーク節	3	しょうゆ(うすくち	2.2	コンソメ	1.3	フレーク節	3	しょうゆ(こいくち	3.2
煮干し(だし用)	3	サケ	1切	ねぎ　刻み	3	あじさい揚げ(カラフルメンチカツ)		天塩	0.3	天塩	0.1	しょうゆ(こいくち	4.8	オイスターソース	0.5
鶏肉の玉ねぎだれ		天塩	0.15	煮干し(だし用)	3	**◎チキンハンバーグ**	1こ	ニシンの竜田揚げ		しょうゆ(こいくち	0.25	天塩	0.1	こしょう(白)	0.04
鶏もも肉皮つき	1切	酒	1	みそ(あわせ)	8	小麦粉	5	ニシン	45	こしょう(白)	0.02	厚揚げの肉みそかけ		天塩	0.15
おろし生姜	1	卵なしマヨネーズ	10	銀サワラの照り焼き		水	8	しょうゆ(こいくち	3	オリーブ油	0.2	**◎生揚げ**	1こ	精製塩	0.05
酒	2	**◎にんじんペースト**	6	銀サワラ	1切	パン粉	5	おろし生姜	1.5	かぼちゃとさつまいものコロッケ		みそ(赤)	5	しょうゆラーメンスープの素	3
しょうゆ(こいくち	0.5	紙カップ	1枚	しょうゆ(こいくち	0.8	**◎ぶぶあられ**	5	酒	2	◎かぼちゃとさつまいものコロッケ	1こ	三温糖	4.5	酒	1.2
かたくり粉	5	キャベツときのこのソテー		おろし生姜	0.8	大豆油	4.5	かたくり粉	3	大豆油	4.5	豚ひき肉	8	中華だしの素	1
しょうゆ(こいくち	2.5	まぐろオイル漬け	5	酒	1.6	紫キャベツのサラダ		米粉	3	ブロッコリーとカリフラワーのサラダ		米ぬか油	0.2	鶏ガラスープ	10
三温糖	2	キャベツ	30	しょうゆ(こいくち	1.5	紫キャベツ	10	大豆油	4.5	ブロッコリー	25	酒	2	米ぬか油	0.3
みりん	2.5	エリンギカット	5	三温糖	1.4	キャベツ	27	キャベツのごまじょうゆ和え		カリフラワー	20	みりん	2	かたくり粉	0.8
酒	1	しめじバラ	5	みりん	1	きゅうり	8	キャベツ	35	ホールコーン	5	水	1	鶏肉のからあげ	
おろし生姜	0.4	にんじん	5	酒	1	**◎糸寒天**	0.35	冷凍ほうれんそう	10	◎サウザンアイランドドレッシング	6	ゆかりあえ		鶏もも肉皮つき	2切
ソテードオニオン	7	天塩	0.12	かたくり粉	0.3	玉ねぎドレッシング	7	きゅうり	5	ミルメーク(コーヒー)		もやし(緑豆)	30	しょうゆ(こいくち	2.3
かたくり粉	0.15	こしょう(白)	0.01	水	4	りんご		しょうゆ(こいくち	2.3	ミルメーク(コーヒー)	1こ	こまつな	12	おろし生姜	1.8
水	1.5	コンソメ	0.3	切干大根とこんにゃくのサラダ		りんごカット	1こ	三温糖	1.2			ホールコーン	8	おろしにんにく	0.3
きんぴらごぼう		米ぬか油	0.3	切干大根	4			白ごま	1			ゆかり粉	0.7	酒	1.5
千切りごぼう	35	スイートポテト		きゅうり	12			白すりごま	1			はるか		かたくり粉	9
こんにゃく(つきこん	5	**◎スイートポテト**	1こ	ホールコーン	7							はるか1/4カット	1こ	大豆油	3.5
赤こんにゃく(つきこん	5			こんにゃく(サラダ	15									まめまめサラダ	
冷凍さやいんげん	8			和風ドレッシング	7									キャベツ	25
米ぬか油	0.5													きゅうり	10
みりん	1.5													むき枝豆	12
三温糖	2													大豆水煮	5
和風だしの素	0.5													ソイドレッシング	6
しょうゆ(こいくち	2.3													いちごクレープ	
														◎いちごクレープ	1こ
食育の日						西中学校 給食選手権応募料理								太田小 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。