

R6年 3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(金)	4日(月)	5日(火)	6日(水)	7日(木)	8日(金)	11日(月)	12日(火)	13日(水)	14日(木)	15日(金)
白飯	白飯	切り入りコッペパン	麦ご飯	あずきご飯	白飯	わかめご飯	米粉入り食パン	麦ご飯	中華麺	白飯
精白米 80	精白米 80	切り入りコッペパン 1こ	精白米 72	精白米 68	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	精白米 80
牛乳	カレーシチュー	牛乳	おおむぎ・米粒麦 8	赤飯の素 27	牛乳	混ぜ込みわかめ 2.4	チョコクリーム	おおむぎ・米粒麦 8	豚骨ラーメンの汁	牛乳
牛乳(飲用) 1本	むきじゃがいも 35	牛乳(飲用) 1本	牛乳	牛乳	牛乳(飲用) 1本	牛乳	チョコクリーム 1こ	牛乳	豚もも肉 18	牛乳(飲用) 1本
春のすまし汁	たまねぎ 15	かぼちゃのポタージュ 1本	牛乳(飲用) 1本	牛乳(飲用) 1本	大根汁 1本	牛乳(飲用) 1本	牛乳(飲用) 1本	牛乳(飲用) 1本	酒 1	ほうれん草入り鶏団子汁 25
◎花かまぼこ 8	にんじん 15	かぼちゃカット 20	千切り野菜汁 1本	湯葉入りすまし汁 1本	だいこん 28	豚汁 1本	牛乳(飲用) 1本	わかめスープ 1本	にんじん 10	ほうれん草入り鶏団子 25
湯葉 10	洋風だしの素 5	たまねぎ 45	だいこん 25	だいこん 30	ほぐしえのき 10	豚もも肉 10	ポークビーンズ 20	糸かまぼこ 5	ねぎ 刻み 5	だいこん 20
ほぐしえのき 10	ウスターソース 5	牛乳(調理用) 30	千切りごぼう 5	しめじバラ 8	かまぼこ 8	酒 0.5	大豆水煮 20	たまねぎ 30	キャベツ 20	さきがきごぼう 8
だいこん 25	豚もも肉 20	裏ごしかぼちゃ 20	たけのこ(千切り) 8	湯葉 10	ねぎ 刻み 5	だいこん 20	豚もも肉 15	ホールコーン 10	ホールコーン 5	こんにやく(豚汁用) 7.5
菜花 3	ワイン(赤) 1.5	コンソメ 1.5	糸かまぼこ 5	木綿豆腐 10	カットわかめ 0.2	里芋スライス 12	おろしこんにやく 0.5	カットわかめ 0.5	もやし(緑豆) 30	油あげ(刻み) 3
しょうゆ(うすくち) 3	おろしりんご 7	こしょう(白) 0.02	ほぐしえのき 5	ねぎ 刻み 5	フレーク節 3	さきがきごぼう 8	おろし生姜 5	ねぎ 刻み 5	きくらげカット 0.2	ねぎ 刻み 6
天塩 0.15	おろしこんにやく 0.4	生クリーム 7	ねぎ 刻み 5	フレーク節 3	しょうゆ(うすくち) 3.2	こんにやく(豚汁用) 3.2	にんじん 10	中華だしの素 1	しょうゆ(こいくち) 3	干しいたけ 0.8
フレーク節 2	おろし生姜 0.4	天塩 0.25	フレーク節 3	しょうゆ(うすくち) 3.2	天塩 0.15	木綿豆腐 20	たまねぎ 40	鶏ガラスープ 10	白湯スープの素 8	みそ(あわせ) 7
れんこんのコロコロ揚げ	カレールウ 9.3	ロリエ粉末 0.01	しょうゆ(うすくち) 3.2	天塩 0.15	みそカツ 1枚	油あげ(刻み) 3	じゃがいも 30	天塩 0.1	天塩 0.1	煮干し(だし用) 3
れんこん(乱切り) 50	天塩 0.1	米粉 2	天塩 0.15	鶏肉のからあげ 1枚	豚ロース 1枚	ねぎ 刻み 5	トマトピューレ 15	しょうゆ(うすくち) 2.5	こしょう(白) 0.01	美濃加茂里芋コロッケ 0.6
米粉 2	米ぬか油 0.3	米ぬか油 0.3	銀サワラのみそネズ焼き 1切	鶏もも肉皮つき 2切	酒 0.15	煮干し(だし用) 3	米ぬか油 0.5	こしょう(白) 0.01	生巻刻み 0.6	◎美濃加茂里芋コロッケ 1こ
かたくり粉 3	しょうゆ(こいくち) 1	ロングワインナー 1本	銀サワラ 1切	しょうゆ(こいくち) 2.3	天塩 0.02	みそ(あわせ) 8	かぼちゃの天ぷら 3	かぼちゃのスライス 1枚	牛乳(飲用) 1本	大豆油 3
大豆油 4	トマトケチャップ 3	◎ロングワインナー 1本	酒 1.5	おろし生姜 0.2	こしょう(白) 0.02	小麦粉 0.3	ハンバーグ 1こ	三温糖 0.6	小麦粉 6	シシヤモのから揚げ 12
精製塩 0.15	クミン 0.03	米ぬか油 0.1	おろし生姜 0.2	おろしこんにやく 0.3	小麦粉 1.5	水 9	ハンバーグ 1こ	三温糖 0.15	かたくり粉 1	シシヤモ 2尾
青のり粉 0.05	牛乳 1本	トマトケチャップ 3	天塩 0.1	酒 3	水 1.5	パン粉 3.5	米ぬか油 0.1	天塩 0.15	かたくり粉 1	酒 1
友禅ご飯の具	牛乳(飲用) 1本	トマトピューレ 1	三温糖 3	かたくり粉 9	大豆油 12	大豆油 3.5	しょうゆ(こいくち) 1.5	こしょう(白) 0.02	ベーキングパウダー 0.15	酒 0.05
鶏ひき肉 2.5	チョコタフィ 30	ウスターソース 1.5	しょうゆ(こいくち) 0.2	大豆油 0.2	みそ(赤) 5	みそ(赤) 5	三温糖 1.4	洋風だしの素 1	天塩 3	おろし生姜 0.6
三温糖 2.5	炒り大豆 15	三温糖 0.5	粉からし 0.02	菜花の磯香和え 0.55	キャベツ 30	三温糖 4.5	みりん 1	ワイン(赤) 1.8	大豆油 2	かたくり粉 3
酒 1.2	三温糖 6.2	水 2	米酢 0.15	みそ(あわせ) 4	菜花 8	酒 1.5	ウスターソース 0.3	しょうゆ(こいくち) 0.8	ホイコーロー 2	米粉 2
しょうゆ(うすくち) 3.3	ココア 1.4	かたくり粉 0.15	卵なしマヨネーズ 1枚	紙カップ 1	にんじん 1	みりん 3.5	かたくり粉 0.3	しょうゆ(こいくち) 4	豚もも肉 30	大豆油 2.5
おろし生姜 0.5	水 1.4	キャベツの炒め物 30	紙カップ 1	切干大根の煮付け 1切	角刻みのり 0.5	水 2.5	ゆかりあえ 2.5	イカのバーベキューソース 2	豚肩ロース肉 15	ごぼうサラダ 2
米ぬか油 0.2	福神漬け和え 30	キャベツ 30	紙カップ 1	切干大根 7	みかんゼリー(小) 28	水 1	ゆかりあえ 2.5	イカのバーベキューソース 2	酒 2	千切りごぼう 18
にんじん 28	キャベツ 30	にんじん 8	紙カップ 1	切干大根 7	みかんゼリー(小) 28	水 1	ゆかりあえ 2.5	イカのバーベキューソース 2	キャベツ 30	ほうれん草 22
炒り卵 20	きゅうり 8	ホールコーン 7	紙カップ 1	切干大根 10	◎みかんゼリー 1こ	水 1	ゆかりあえ 2.5	イカのバーベキューソース 2	青ピーマンカット 5	むぎ枝豆 5
みつば 7	にんじん 6	まぐろオイル漬け 5	紙カップ 1	にんじん 10	◎みかんゼリー 1こ	水 1	ゆかりあえ 2.5	イカのバーベキューソース 2	米ぬか油 0.5	ごまドレッシング 6
角刻みのり 0.2	福神漬け 8	しょうゆ(こいくち) 1.4	紙カップ 1	竹輪(スライス) 5	お祝いケーキ(中) 1こ	水 1	ゆかりあえ 2.5	イカのバーベキューソース 2	おろしこんにやく 0.3	はちみつレモンゼリー 6
ひし餅 1こ	いよかんゼリー 1こ	みりん 0.4	紙カップ 1	赤こんにやく(つきこん) 5	◎お祝いケーキ 1こ	水 1	ゆかりあえ 2.5	イカのバーベキューソース 2	おろし生姜 0.4	◎はちみつレモンゼリー 1こ
◎ひし餅 1こ	◎いよかんゼリー 1こ	米ぬか油 0.25	紙カップ 1	干しいたけ 0.3	◎お祝いケーキ 1こ	水 1	ゆかりあえ 2.5	イカのバーベキューソース 2	みそ(赤) 3	
			紙カップ 1	冷凍さやいんげん 5	はるか 1こ	水 1	ゆかりあえ 2.5	イカのバーベキューソース 2	三温糖 1.2	
			紙カップ 1	米ぬか油 0.2	はるか 1こ	水 1	ゆかりあえ 2.5	イカのバーベキューソース 2	しょうゆ(こいくち) 2	
			紙カップ 1	三温糖 2	はるか 1こ	水 1	ゆかりあえ 2.5	イカのバーベキューソース 2	酒 0.02	
			紙カップ 1	しょうゆ(こいくち) 2	はるか 1こ	水 1	ゆかりあえ 2.5	イカのバーベキューソース 2	水 2.5	
			紙カップ 1	和風だしの素 0.5	はるか 1こ	水 1	ゆかりあえ 2.5	イカのバーベキューソース 2	豆板醤 0.1	
			紙カップ 1	酒 1	はるか 1こ	水 1	ゆかりあえ 2.5	イカのバーベキューソース 2	こち醤 0.2	
			紙カップ 1	焼きプリンタルト 1こ	はるか 1こ	水 1	ゆかりあえ 2.5	イカのバーベキューソース 2	かたくり粉 0.3	
			紙カップ 1	◎焼きプリンタルト 1こ	はるか 1こ	水 1	ゆかりあえ 2.5	イカのバーベキューソース 2	海藻サラダ 0.5	
			紙カップ 1		はるか 1こ	水 1	ゆかりあえ 2.5	イカのバーベキューソース 2	海藻ミックス 0.5	
			紙カップ 1		はるか 1こ	水 1	ゆかりあえ 2.5	イカのバーベキューソース 2	だいこん 30	
			紙カップ 1		はるか 1こ	水 1	ゆかりあえ 2.5	イカのバーベキューソース 2	きゅうり 10	
			紙カップ 1		はるか 1こ	水 1	ゆかりあえ 2.5	イカのバーベキューソース 2	◎12日の続き	
			紙カップ 1		はるか 1こ	水 1	ゆかりあえ 2.5	イカのバーベキューソース 2	玉ねぎドレッシング 7	
ひなまつりにちなんだ献立				中学校卒業祝い 献立	中学校卒業式	加茂野小 リクエスト献立				

18日(月)	19日(火)	21日(木)	22日(金)	25日(月)	4/9(火)	4/10(水)
白飯	カレーピラフ	ソフト麺	白飯	きな粉揚げパン	黒コッペパン	麦ご飯
精白米 80	精白米 68	ソフト麺 1こ	精白米 80	コッペパン 1こ	黒パン 1こ	精白米 72
牛乳	カレーピラフの素 8	ミートソース	しそかつおふりかけ	大豆油 6.6	牛乳	おおむぎ・米粒麦 8
牛乳(飲用) 1本	牛乳	豚ひき肉 15	しそかつおふりかけ 1こ	◎グラニュー糖 5	牛乳(飲用) 1本	牛乳
かき卵汁	牛乳(飲用) 1本	たまねぎ 70	牛乳	◎きな粉 8	洋風わかめスープ	牛乳(飲用) 1本
殺菌液卵	豆入りポトフ 15	にんじん 15	牛乳(飲用) 1本	精製塩 0.13	糸かまぼこ 5	白みそ汁 5
木綿豆腐 20	ワインナーカット 12	マッシュルーム 5	牛乳		たまねぎ 30	木綿豆腐 20
たまねぎ 20	じゃがいも 15	米ぬか油 0.4	だいこん 25	牛乳(飲用) 1本	ホールコーン 10	たまねぎ 20
ほぐしえのき 8	たまねぎ 30	おろし生姜 0.5	たまねぎ 20	ミートボールのトマト煮	カットわかめ 0.5	だいこん 25
ねぎ 刻み 5	キャベツ 20	おろしこんにやく 0.3	◎肉だんご 30	◎肉だんご 30	ねぎ 刻み 5	油あげ(刻み) 4
フレーク節 2	大豆水煮 1.5	ワイン(赤) 2	じゃがいも 20	じゃがいも 20	コンソメ 1.5	カットわかめ 0.3
しょうゆ(うすくち) 3.5	コンソメ 10	トマトピューレ 10	たまねぎ 30	たまねぎ 30	しょうゆ(うすくち) 0.3	ねぎ 刻み 5
天塩 0.15	しょうゆ(うすくち) 0.5	トマトケチャップ 15	にんじん 10	にんじん 10	天塩 0.15	煮干し(だし用) 2
かたくり粉 0.5	天塩 0.2	ウスターソース 3.5	キャベツ 20	キャベツ 20	豚肉のケチャップがらめ	みそ(白) 7
サバの塩焼き	こしょう(白) 0.02	デミグラスソース 3	トマト水煮ダイス 20	トマトケチャップ 3	豚もも肉 45	鶏肉の照り焼き 1切
サバ 1切	オリーブ油 0.2	ハヤシルウ 4	トマトケチャップ 3	トマトケチャップ 3	酒 1	鶏もも肉皮つき 1切
酒 2	鶏肉のマーマレードソース	洋風だしの素 1	精製塩 0.2	こしょう(白) 0.02	かたくり粉 8	おろし生姜 1.5
天塩 0.5	鶏もも肉皮つき 1切	しょうゆ(こいくち) 1	こしょう(白) 0.02	こしょう(白) 0.02	大豆油 4	酒 2
れんこんきんぴら	こしょう(白) 0.02	天塩 0.1	しょうゆ(こいくち) 0.8	しょうゆ(うすくち) 0.4	トマトケチャップ 4	しょうゆ(こいくち) 1
れんこん(半月薄切) 30	ワイン(白) 1	こしょう(白) 0.02	おろし生姜 1	コンソメ 1.3	ウスターソース 2	みりん 1
こんにやく(つきこん) 3	おろしこんにやく 0.2	牛乳	かたくり粉 8	米ぬか油 0.2	三温糖 0.2	かたくり粉 1
赤こんにやく(つきこん) 5	かたくり粉 2	牛乳(飲用) 1本	大豆油 3.5	かぼちゃのサラダ	水 2	しょうゆ(こいくち) 1.5
にんじん 12	マーマレード 5	ひじきポテト	三温糖 2	かぼちゃカット 30	キャベツサラダ	三温糖 1
冷凍さやいんげん 0.2	ワイン(白) 0.5	カットじゃがいも 60	しょうゆ(こいくち) 2.5	むぎ枝豆 10	キャベツ 35	みりん 0.5
米ぬか油 0.2	みりん 3	みりん 3	きゅうり 10	きゅうり 10	にんじん 8	かたくり粉 0.1
しょうゆ(こいくち) 2	しょうゆ(うすくち) 1.5	◎バター 0.6	精製塩 0.1	精製塩 0.1	こまつな 10	水 4
酒 0.5	三温糖 0.5	◎ひじきドライパック 5	マヨネーズ 6	マヨネーズ 6	玉ねぎドレッシング 6	ポテトサラダ
みりん 1.5	水 2	しょうゆ(こいくち) 1.2	はるか 1こ	はるか 1こ		むきじゃがいも 32
三温糖 2	野菜たっぷり春雨サラダ	みりん 2	はるか 1こ	はるか 1こ		きゅうり 10
和風だしの素 0.3	春雨カット 3	水 0.6	にんじん 8	にんじん 8		にんじん 5
デコボン	切干大根 2.5	青のり粉 0.1	千切りたくあん 5	千切りたくあん 5		精製塩 0.1
デコボン 1こ	はくさい 15	大根サラダ	かおり粉 0.2	かおり粉 0.2		マヨネーズ 7
	にんじん 8	だいこん 32	お祝いケーキ(小) 1こ	お祝いケーキ(小) 1こ		
	冷凍ほうれんそう 8	こまつな 10	◎お祝いケーキ 1こ	◎お祝いケーキ 1こ		
	ハンバーグドレッシング 7	もやし(緑豆) 8	みかんゼリー(中) 1こ	みかんゼリー(中) 1こ		
	ヨーグルト	和風ドレッシング 7	◎みかんゼリー 1こ	◎みかんゼリー 1こ		
	◎ヨーグルト 1こ					
歯の日	双葉中まなび 献立		小学校卒業祝い 献立	小学校卒業式		

・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。