R6年　4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〉

9日(火)		10日(水)		11日(木)		12日(金)		15日(月)		16日(火)		17日(水)		18日(木)		19日(金)		22日(月)		23日(火)	
黒コッペパン		麦ご飯		白飯		白飯		わかめご飯		米粉入り食パン		麦ご飯		うどん		白飯		白飯		黒食パン	
黒コッペパン	1こ	精白米	72	精白米	80	精白米	80	精白米	80	米粉入り食パン	1こ	精白米	72	うどん	1袋	精白米	80	精白米	80	黒食パン	1こ
牛乳		おおむぎ・米粒麦	8	牛乳		カレーシチュー		混ぜ込みわかめ	2.4	チョコクリーム		おおむぎ・米粒麦	8	きつねうどんの汁		牛乳		牛乳		牛乳	
牛乳(飲用)	1本	牛乳		牛乳(飲用)	1本	じゃがいも皮むき	35	牛乳		チョコクリーム	1こ	牛乳		鶏もも肉皮なし	15	牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本
洋風わかめスープ		牛乳(飲用)	1本	五目野菜汁		たまねぎ	52	牛乳(飲用)	1本	牛乳		牛乳(飲用)	1本	酒	0.5	富加みそのみそ汁		ほうれん草入り鶏団子汁		豆乳コーンスープ	
糸かまぼこ	5	白みそ汁		はくさい	20	にんじん	15	春のすまし汁		牛乳(飲用)	1本	ワンタンスープ		たまねぎ	20	たまねぎ	30	ほうれん草鶏団子	20	クリームコーン	30
たまねぎ	30	木綿豆腐	20	だいこん	15	洋風だしの素	1	**◎花かまぼこ**	8	レタススープ		糸かまぼこ	5	ささがきごぼう	8	だいこん	15	だいこん	20	たまねぎ	40
ホールコーン	5	たまねぎ	20	ささがきごぼう	8	ウスターソース	5	湯葉	4	ハムカット	10	たまねぎ	25	油あげカット	8	カットわかめ	0.3	ささがきごぼう	10	ベーコンカット	10
カットわかめ	0.5	だいこん	25	えのきばら	5	豚もも肉	20	えのきばら	10	レタス	25	はくさい	20	干し椎茸	0.3	油あげカット	3	豚汁用こんにゃく	8	ホールコーン	8
ねぎ　刻み	5	油あげカット	4	かまぼこ	8	赤ワイン	1.5	だいこん	25	たまねぎ	20	**◎ワンタン**	4	かまぼこ	8	木綿豆腐	15	油あげカット	5	調整豆乳	40
コンソメ	1.5	カットわかめ	0.3	ねぎ　刻み	5	おろしりんご	7	ねぎ　刻み	5	にんじん	10	ねぎ　刻み	5	ねぎ　刻み	5	ねぎ　刻み	5	ねぎ　刻み	5	コンソメ	1.3
薄口しょうゆ	0.3	ねぎ　刻み	5	だし用フレーク節	2.5	おろしにんにく	0.4	薄口しょうゆ	3	ホールコーン	8	薄口しょうゆ	2	濃口しょうゆ	2.5	だし用煮干し	3	だし用煮干し	3	白こしょう	0.04
天塩	0.15	だし用煮干し	2	薄口しょうゆ	3.2	おろし生姜	0.4	天塩	0.15	コンソメ	1.5	白こしょう	0.02	薄口しょうゆ	3	富加米みそ	7.2	合わせみそ	7	天塩	0.1
豚肉のケチャップがらめ		白みそ	7	天塩	0.1	おろしにんにく	0.4	だし用フレーク節	2	薄口しょうゆ	0.5	天塩	0.2	本みりん	1	豚肉の塩こうじ焼き		サバの照り焼き		米粉	1
豚もも肉	45	鶏肉の照り焼き		精製塩	0.05	カレールウ	9.3	鶏肉のからあげ		天塩	0.2	中華だしの素	1	天塩	0.4	豚肩ロース肉	1枚	サバ	1切	鶏肉のマーマレードソース	
酒	1	鶏もも肉皮つき	1切	白身魚のレモン風味		天塩	0.1	鶏もも肉皮つき	2切	サケのパン粉焼き		鶏ガラスープ	10	だし用フレーク節	2.5	酒	1	おろし生姜	0.8	鶏もも肉皮つき	1切
かたくり粉	8	おろし生姜	1.5	メルルーサ角切り	45	米ぬか油	0.3	濃口しょうゆ	2.3	サケ	1切	イカの磯風味		牛乳		かたくり粉	5	酒	1.6	白こしょう	0.02
大豆油	4	酒	2	酒	1.5	濃口しょうゆ	1	おろし生姜	1.8	天塩	0.2	イカ角切り	45	牛乳(飲用)	1本	塩こうじ	3	濃口しょうゆ	2.5	白ワイン	1
トマトケチャップ	4	濃口しょうゆ	1	かたくり粉	5	トマトケチャップ	3	おろしにんにく	0.3	白こしょう	0.02	酒	1.2	ちくわの磯辺揚げ		濃口しょうゆ	0.6	三温糖	1.5	おろしにんにく	0.2
ウスターソース	2	本みりん	1	米粉	3	クミン	0.03	酒	1.5	白ワイン	1	濃口しょうゆ	1	竹輪1/4カット	2こ	レモン果汁	0.8	本みりん	1	かたくり粉	2
三温糖	0.3	かたくり粉	1	大豆油	3	牛乳		かたくり粉	9	レモン果汁	0.3	おろし生姜	0.3	小麦粉	5	本みりん	1	酒	1	マーマレード	5
水	2	濃口しょうゆ	1.5	三温糖	2	牛乳(飲用)	1本	大豆油	3.5	おろしにんにく	0.2	かたくり粉	5	かたくり粉	2	三温糖	1	かたくり粉	0.3	白ワイン	0.5
キャベツサラダ		三温糖	1	薄口しょうゆ	2	チョコタフィ		小松菜のおかかあえ		オリーブオイル	3	米粉	2	◎ベーキングパウダー	0.2	かたくり粉	0.2	水	4	本みりん	1
キャベツ	35	本みりん	1	レモン果汁	1.8	炒り大豆	15	こまつな	12	乾燥パセリ	0.08	大豆油	3.5	あおさ粉	0.1	水	4	もやしのゆかりあえ		薄口しょうゆ	1.5
にんじん	8	かたくり粉	0.1	酒	1	三温糖	6.2	緑豆もやし	30	パン粉	3	あおさ粉	0.1	大豆油	3.5	きゅうりのごまじょうゆあえ		緑豆もやし	35	三温糖	0.5
こまつな	10	水	4	水	2.5	純ココア	1.4	にんじん	8	紙カップ	1枚	ビビンバの具		つぼ漬け和え		キャベツ	32	きゅうり	12	水	2
玉ねぎドレッシング	6	ポテトサラダ		切り干し大根とツナの煮物		水	1.4	糸かつお	0.7	まめまめサラダ		豚もも肉	25	キャベツ	30	にんじん	8	にんじん	10	マカロニサラダ	
		じゃがいも皮むき	32	切干大根	6	海藻サラダ		卓上しょうゆ	2	キャベツ	20	緑豆もやし	10	こまつな	10	きゅうり	15	ゆかり粉	0.7	ツイストマカロニ	5
		きゅうり	10	にんじん	12	海藻ミックス	0.5	お祝いクレープ		にんじん	10	**◎ぜんまい水煮**	5	にんじん	5	濃口しょうゆ	2.3	ヨーグルト		キャベツ	20
		にんじん	5	マグロオイル漬け	8	だいこん	30	**◎お祝いクレープ**	1こ	むき枝豆	10	ほうれんそう	12	つぼ漬け	8	三温糖	1	**◎ヨーグルト**	1こ	きゅうり	8
		精製塩	0.1	むき枝豆	8	きゅうり	10			大豆水煮	10	たけのこ千切り	5	味付小魚		白ごま	1			にんじん	8
		マヨネーズ	7	米ぬか油	0.3	和風ドレッシング	6			ソイドレッシング	6	にんじん	12	味付小魚	1こ	白すりごま	1			イタリアンドレッシング	6
				三温糖	1.5							炒り卵	10								
				薄口しょうゆ	1.8							酒	1.5								
				和風だしの素	0.5							おろしにんにく	0.8								
				酒	1							白こしょう	0.02								
				青りんごグミ								白ごま	1.2								
				青りんごグミ	1こ							濃口しょうゆ	4.2								
												米酢	1.6								
												三温糖	2.2								
												ごま油	0.3								
												生パイン									
												生パイン	1こ								
								入学・進級 お祝い献立						歯の日		ふるさとを 味わう日					

24日(水)		25日(木)		26日(金)		30日(火)	
麦ご飯		中華麺		白飯		白飯	
精白米	72	中華めん	1袋	精白米	80	精白米	80
おおむぎ・米粒麦	8	しょうゆラーメンの汁		牛乳		牛乳	
牛乳		豚もも肉	15	牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本
牛乳(飲用)	1本	にんじん	8	若竹汁		じゃがいものみそ汁	
かき卵汁		ねぎ　刻み	5	**◎たけのこ**	25	じゃがいも	20
殺菌液卵	15	はくさい	20	木綿豆腐	20	たまねぎ	20
たまねぎ	25	緑豆もやし	30	かまぼこ	8	えのきばら	3
えのきばら	8	おろし生姜	0.5	カットわかめ	0.2	木綿豆腐	20
かまぼこ	10	おろしにんにく	0.3	ねぎ　刻み	5	油あげカット	3
カットわかめ	0.2	濃口しょうゆ	3.2	だし用フレーク節	2	カットわかめ	0.2
ねぎ　刻み	5	オイスターソース	0.5	薄口しょうゆ	3	ねぎ　刻み	3
だし用フレーク節	2	白こしょう	0.04	天塩	0.15	合わせみそ	7.5
薄口しょうゆ	3.5	天塩	0.2	サワラの甘みそかけ		だし用煮干し	3
天塩	0.15	醤油ラーメンの素	3	サワラ	1切	ハンバーグ和風おろしソース	
かたくり粉	0.6	酒	1.2	酒	1.5	ハンバーグ	1こ
厚揚げの肉みそかけ		中華だしの素	1	白みそ	4	米ぬか油	0.1
生揚げ	1こ	鶏ガラスープ	10	三温糖	1.2	濃口しょうゆ	2.5
赤みそ	5	米ぬか油	0.3	本みりん	2	三温糖	1.5
三温糖	4.5	かたくり粉	0.8	水	3	おろし生姜	0.1
豚ひき肉	8	牛乳		かたくり粉	0.25	大根おろし	7
酒	2	牛乳(飲用)	1本	肉じゃが		かたくり粉	0.3
本みりん	2	シシャモフライ		じゃがいもカット	50	水	4
水	1	**◎シシャモフライ**	2こ	にんじん	10	きんぴらごぼう	
アスパラの磯香和え		大豆油	3.5	たまねぎ	30	千切りごぼう	32
アスパラカット	15	グリーンサラダ		豚もも肉	15	にんじん	12
キャベツ	25	キャベツ	35	和風だしの素	0.5	つきこんにゃく	4
にんじん	10	冷凍ほうれんそう	10	酒	1.2	赤つきこんにゃく	4
ごま和えの素	3.5	むき枝豆	8	三温糖	2	冷凍さやいんげん	8
角刻みのり	0.5	玉ねぎドレッシング	6	濃口しょうゆ	3	米ぬか油	0.5
		はちみつレモンゼリー		本みりん	1.5	本みりん	1.5
		蜂蜜レモンゼリー	1こ	米ぬか油	0.5	三温糖	2
						和風だしの素	0.5
						濃口しょうゆ	2.3
						オレンジ	
						オレンジ	1こ

・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。