R6年　5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(水)		2日(木)		7日(火)		8日(水)		9日(木)		10日(金)		13日(月)		14日(火)		15日(水)		16日(木)		17日(金)	
麦ご飯		白飯		お茶パン		麦ご飯		ソフト麺		白飯		白飯		白飯		麦ご飯		中華麺		白飯	
精白米	72	精白米	80	お茶パン	1こ	精白米	72	ソフト麺	1こ	精白米	80	精白米	80	精白米	80	精白米	72	中華めん	1袋	精白米	80
おおむぎ・米粒麦	8	牛乳		牛乳		おおむぎ・米粒麦	8	牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		おおむぎ・米粒麦	8	牛乳		牛乳	
牛乳		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(飲用)	1本	牛乳		牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本
牛乳(飲用)	1本	たけのこのみそ汁		ウインナーのトマトスープ		牛乳(飲用)	1本	ミートソース		さやえんどう入りかきたま汁		わかめスープ		じゃがいものみそ汁		牛乳(飲用)	1本	しょうゆラーメン		大根汁	
カレーシチュー		◎たけのこ	15	ウインナーカット	20	なめこのみそ汁		豚ひき肉	15	殺菌液卵	15	糸かまぼこ	5	じゃがいも	20	五目汁		豚もも肉	15	だいこん	25
じゃがいも皮むき	35	たまねぎ	20	おろしにんにく	0.1	木綿豆腐	20	たまねぎ	60	木綿豆腐	15	たまねぎ	30	たまねぎ	20	だいこん	25	はくさい	20	たまねぎ	15
たまねぎ	52	木綿豆腐	20	たまねぎ	25	油あげカット	5	にんじん	15	たまねぎ	20	ホールコーン	10	えのきばら	3	かまぼこ	10	にんじん	8	かまぼこ	7
にんじん	15	油あげカット	5	じゃがいも	25	なめこ	8	マッシュルーム	8	えのきばら	5	カットわかめ	0.5	木綿豆腐	20	輪切りごぼう	15	緑豆もやし	20	木綿豆腐	20
洋風だしの素	1	カットわかめ	0.2	にんじん	10	はくさい	25	米ぬか油	0.4	さやえんどう	8	ねぎ　刻み	5	油あげカット	3	豚汁用こんにゃく	8	ホールコーン	10	ねぎ　刻み	3
ウスターソース	5	ねぎ　刻み	5	キャベツ	15	ねぎ　刻み	5	おろし生姜	0.5	だし用フレーク節	2.3	中華だしの素	1	カットわかめ	0.2	油あげカット	5	ねぎ　刻み	5	だし用フレーク節	2.5
豚もも肉	20	だし用煮干し	3	トマト水煮ダイス	20	カットわかめ	0.2	おろしにんにく	0.3	薄口しょうゆ	3.5	鶏ガラスープ	10	ねぎ　刻み	3	ねぎ　刻み	5	おろし生姜	0.5	薄口しょうゆ	2.6
赤ワイン	1.5	合わせみそ	7.2	トマトケチャップ	3	赤みそ	7.5	赤ワイン	2	天塩	0.15	天塩	0.1	合わせみそ	7.5	だし用フレーク節	2.5	おろしにんにく	0.3	濃口しょうゆ	1
おろしりんご	7	カツオとポテトの揚げがらめ		コンソメ	1.3	だし用煮干し	2	トマト水煮ダイス	10	かたくり粉	0.6	薄口しょうゆ	2.5	だし用煮干し	3	濃口しょうゆ	4	濃口しょうゆ	3.2	天塩	0.15
おろしにんにく	0.4	カツオ角切り	25	天塩	0.1	鶏肉の玉ねぎだれ		トマトケチャップ	17	サバのおろしかけ		白こしょう	0.01	ギンザケの照り焼き		天塩	0.15	オイスターソース	0.5	かぼちゃの天ぷら	
おろし生姜	0.4	酒	1.5	濃口しょうゆ	0.25	鶏もも肉皮つき	1切	ウスターソース	3	サバ	1切	焼き肉		ギンザケ	1切	厚揚げの肉みそかけ		白こしょう	0.04	かぼちゃスライス	1枚
カレールウ	9.3	おろし生姜	0.8	白こしょう	0.02	おろし生姜	1	デミグラスソース	3	酒	1.5	豚もも肉	30	酒	1.5	生揚げ	1こ	天塩	0.2	小麦粉	6
天塩	0.1	かたくり粉	4	米ぬか油	0.2	酒	2	ハヤシルウ	5	おろし生姜	0.5	豚肩ロース肉	20	濃口しょうゆ	2.5	豚ひき肉	8	醤油ラーメンの素	3	かたくり粉	1
米ぬか油	0.3	米粉	4	白身魚フライ		かたくり粉	5	洋風だしの素	1	大根おろし	12	おろしにんにく	0.3	三温糖	1.5	米ぬか油	0.2	酒	1.2	◎ベーキングパウダー	0.2
濃口しょうゆ	1	じゃがいもカット	20	◎白身魚フライ	1こ	濃口しょうゆ	2.5	濃口しょうゆ	0.8	酒	1	酒	2	本みりん	1	赤みそ	5	中華だしの素	1	天塩	0.05
トマトケチャップ	3	大豆油	3.5	大豆油	5	三温糖	2	天塩	0.1	薄口しょうゆ	2.3	たまねぎ	30	酒	1	三温糖	4.5	鶏ガラスープ	10	大豆油	3
クミン	0.03	三温糖	2	ほうれん草サラダ		本みりん	2.5	精製塩	0.03	三温糖	1	青ピーマンカット	10	かたくり粉	0.3	酒	2	米ぬか油	0.3	友禅ご飯の具	
お茶豆		濃口しょうゆ	2.8	ほうれんそう	12	酒	1	白こしょう	0.02	本みりん	1.5	三温糖	1	水	4	本みりん	2	キビナゴのから揚げ		鶏ひき肉	20
炒り大豆	15	本みりん	1.2	緑豆もやし	30	おろし生姜	0.4	フライドポテト		かたくり粉	0.2	濃口しょうゆ	0.8	たけのこと鶏肉の煮物		水	1	キビナゴ	38	三温糖	2.5
三温糖	7	水	3	ホールコーン	8	ソテードオニオン	7	じゃがいもカット	55	水	4	本みりん	2	鶏もも肉皮なし	12	ごまじょうゆ和え		酒	1.5	酒	1.2
粉茶	0.5	磯香和え		ごまドレッシング	7	かたくり粉	0.15	かたくり粉	5	大豆の磯煮		こち醤	0.5	◎たけのこ	25	キャベツ	35	濃口しょうゆ	0.8	薄口しょうゆ	3.3
水	1.5	こまつな	12			水	1.5	米粉	3	大豆水煮	15	赤みそ	2.5	にんじん	10	にんじん	8	おろし生姜	0.5	おろし生姜	0.5
福神漬け和え		緑豆もやし	30			切干大根とこんにゃくのサラダ		大豆油	2.5	米ひじき	2.5	かたくり粉	0.15	角こんにゃく	8	こまつな	10	天塩	0.1	米ぬか油	0.2
キャベツ	30	にんじん	8			切干大根	3.5	精製塩	0.25	にんじん	10	米ぬか油	0.5	冷凍さやいんげん	5	濃口しょうゆ	2.3	かたくり粉	4	にんじん	28
きゅうり	5	ごま和えの素	3.5			にんじん	8	キャベツサラダ		竹輪スライス	8	もやしサラダ		米ぬか油	0.3	三温糖	1.2	米粉	2	炒り卵	20
緑豆もやし	10	角刻みのり	0.5			きゅうり	12	キャベツ	32	つきこんにゃく	5	冷凍ほうれんそう	15	三温糖	2	白ごま	1	大豆油	4	みつば	7
福神漬け	8	ちまき				サラダこんにゃく	12	ホールコーン	8	むき枝豆	5	にんじん	5	濃口しょうゆ	2.5	白すりごま	1	二色ポテトサラダ		角刻みのり	0.2
		◎ちまき	1こ			玉ねぎドレッシング	7	きゅうり	10	米ぬか油	0.3	棒々鶏ドレッシング	7	本みりん	1.5			さつまいもカット	30		
						味付小魚		イタリアンドレッシング	7	三温糖	1.5	フルーツ杏仁		酒	1			じゃがいも	15		
						味付小魚	1こ			濃口しょうゆ	2	フルーツ杏仁	1こ	和風だしの素	0.4			むき枝豆	5		
										和風だしの素	0.5							サウザンドレッシング	7		
										本みりん	1.5							はちみつレモンゼリー			
										オレンジ								蜂蜜レモンゼリー	1こ		
										オレンジ	1こ										
		こどもの日に ちなんだ献立				歯の日															

20日(月)		21日(火)		22日(水)		23日(木)		24日(金)		27日(月)		28日(火)		29日(水)		30日(木)		31日(金)	
白飯		小型コッペパン		麦ご飯		白飯		白飯		白飯		コッペパン		麦ご飯		うどん		なめし	
精白米	80	コッペパン	1こ	精白米	72	精白米	80	精白米	80	精白米	80	コッペパン	1こ	精白米	72	うどん	1袋	精白米	80
牛乳		牛乳		おおむぎ・米粒麦	8	牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		おおむぎ・米粒麦	8	牛乳		乾燥大根菜	2
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(飲用)	1本	牛乳		牛乳(飲用)	1本	牛乳	
白みそ汁		やきそば		牛乳(飲用)	1本	豆腐汁		玉ねぎのみそ汁		ふのすまし汁		アスパラのクリームスープ		牛乳(飲用)	1本	きつねうどんの汁		牛乳(飲用)	1本
木綿豆腐	20	焼きそばめん	50	ワンタンスープ		木綿豆腐	25	たまねぎ	30	ふ	0.7	鶏もも肉皮なし	12	ほうれん草入り鶏団子汁		鶏もも肉皮なし	20	千切り野菜汁	
たまねぎ	20	米ぬか油	0.1	糸かまぼこ	5	かまぼこ	8	だいこん	15	木綿豆腐	15	白ワイン	0.5	ほうれん草鶏団子	25	酒	0.5	だいこん	20
だいこん	25	豚もも肉	20	たまねぎ	25	たまねぎ	25	カットわかめ	0.2	かまぼこ	7	じゃがいも	25	だいこん	20	たまねぎ	20	千切りごぼう	5
油あげカット	4	キャベツ	45	はくさい	20	しめじバラ	7	油あげカット	4	だいこん	25	たまねぎ	20	にんじん	10	油あげカット	8	たけのこ千切り	8
カットわかめ	0.3	にんじん	20	◎ワンタン	4	ねぎ　刻み	3	木綿豆腐	15	カットわかめ	0.2	アスパラカット	15	ささがきごぼう	8	干し椎茸	0.3	糸かまぼこ	8
ねぎ　刻み	5	たまねぎ	15	ねぎ　刻み	3	だし用フレーク節	2.5	ねぎ　刻み	3	ねぎ　刻み	5	にんじん	10	豚汁用こんにゃく	5	かまぼこ	8	えのきばら	5
だし用煮干し	2	米ぬか油	0.5	薄口しょうゆ	2	薄口しょうゆ	3.2	だし用煮干し	3	薄口しょうゆ	4	ホールコーン	8	油あげカット	5	ねぎ　刻み	5	カットわかめ	0.2
白みそ	7	中華だしの素	1	白こしょう	0.02	天塩	0.15	合わせみそ	7.5	天塩	0.15	コンソメ	1	ねぎ　刻み	3	濃口しょうゆ	2.5	だし用フレーク節	2.5
鶏肉の生姜焼き		天塩	0.3	天塩	0.2	サワラのみそネーズ焼き		豚肉とごぼうの揚げがらめ		だし用フレーク節	2.5	天塩	0.35	干し椎茸	0.3	薄口しょうゆ	3	薄口しょうゆ	3.2
鶏もも肉皮つき	1切	白こしょう	0.02	中華だしの素	1	サワラ	1切	豚もも肉	30	サバの塩焼き		白こしょう	0.01	だし用煮干し	3	本みりん	1	天塩	0.15
おろし生姜	1	ウスターソース	6.5	鶏ガラスープ	10	酒	1.5	天塩	0.05	サバ	1切	生クリーム	3	合わせみそ	7.5	天塩	0.5	鶏肉のからあげ	
酒	1.5	オイスターソース	0.8	アジの甘酢あんかけ		おろし生姜	0.2	酒	0.5	酒	2	調理用牛乳	30	アユのトマトだれ		だし用フレーク節	2.5	鶏もも肉皮つき	2切
かたくり粉	5	粉かつお	0.1	アジ	1切	天塩	0.1	かたくり粉	4	天塩	0.5	ロリエ	0.01	アユ開き	1尾	ちくわのお茶天ぷら		濃口しょうゆ	2.3
濃口しょうゆ	2.5	カレー粉	0.03	おろし生姜	0.3	三温糖	3	乱切りごぼう	20	肉じゃが		ホワイトルウ	3	薄口しょうゆ	2	竹輪1/4カット	2こ	おろし生姜	1.8
三温糖	1.5	トマトケチャップ	1.3	濃口しょうゆ	3	濃口しょうゆ	0.2	かたくり粉	3	じゃがいもカット	50	米ぬか油	0.2	酒	1	小麦粉	5	おろしにんにく	0.3
本みりん	1	白生姜刻み	0.6	酒	2	◎粉からし	0.02	大豆油	4	にんじん	10	ハンバーグ照り焼きソース		おろし生姜	0.3	米粉	3	酒	1.5
酒	1	あおさ粉	0.2	米粉	3	米酢	0.6	三温糖	1.8	たまねぎ	30	ハンバーグ	1こ	米粉	3	粉茶	0.3	かたくり粉	9
おろし生姜	0.6	揚げ春巻き		かたくり粉	3	合わせみそ	4	濃口しょうゆ	2.2	豚もも肉	15	米ぬか油	0.1	かたくり粉	5	大豆油	3	大豆油	3.5
かたくり粉	0.3	春巻き	1こ	大豆油	5	卵なしマヨネーズ	6	本みりん	2	むき枝豆	5	濃口しょうゆ	2.5	大豆油	4	おかかあえ		にんじんしりしり	
水	4	大豆油	3.5	ソテードオニオン	5	紙カップ	1枚	水	2	和風だしの素	0.5	三温糖	1.5	トマト水煮ダイス	13	こまつな	12	にんじん	25
沢あざみ入りきんぴらごぼう		フルーツカクテル		トマトケチャップ	3.5	切り干し大根の煮物		つぼ漬け和え		酒	1.2	本みりん	1.5	ソテードオニオン	3	緑豆もやし	30	緑豆もやし	10
千切りごぼう	35	みかんシロップ漬	25	三温糖	2.5	切干大根	6	キャベツ	27	三温糖	2	酒	1	おろし生姜	0.3	にんじん	8	ねぎ　刻み	5
にんじん	12	パインシロップ漬	25	濃口しょうゆ	2	にんじん	10	きゅうり	10	濃口しょうゆ	3	かたくり粉	0.3	おろしにんにく	0.2	糸かつお	0.7	マグロオイル漬け	12
つきこんにゃく	5	黄桃シロップ漬	20	米酢	1	油あげカット	4	にんじん	8	本みりん	1.5	水	4	薄口しょうゆ	2	卓上しょうゆ	2	炒り卵	15
◎沢あざみ	5	ダイスレモンゼリー	20	水	2.5	赤つきこんにゃく	5	つぼ漬け	8	米ぬか油	0.5	グリーンサラダ		三温糖	1.2	ヨーグルト		濃口しょうゆ	0.25
米ぬか油	0.5			かたくり粉	0.2	冷凍さやいんげん	5	さくらんぼゼリー		はちみつ大豆		キャベツ	30	米酢	1	◎ヨーグルト	1こ	天塩	0.25
本みりん	1.5			中華海藻サラダ		米ぬか油	0.2	◎さくらんぼゼリー	1こ	◎はちみつ大豆	1こ	冷凍ほうれんそう	12	水	2			白こしょう	0.02
三温糖	2			海藻ミックス	0.5	三温糖	1.8					むき枝豆	8	かたくり粉	0.2			米ぬか油	0.5
和風だしの素	0.5			だいこん	30	薄口しょうゆ	1.8					玉ねぎドレッシング	7	ゆかり和え					
濃口しょうゆ	2.3			こまつな	10	和風だしの素	0.5					生パイン		キャベツ	32				
				ホールコーン	8	酒	1					生パイン	1こ	きゅうり	10				
				棒々鶏ドレッシング	6	本みりん	0.8							ホールコーン	8				
				ぶどうグミ										ゆかり粉	0.7				
				ぶどうグミ	1こ														
										ふるさとWeek		ふるさとWeek		ふるさとWeek		ふるさとWeek		ふるさとWeek	

・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。