

R7年 7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(火)		2日(水)		3日(木)		4日(金)		7日(月)		8日(火)		9日(水)		10日(木)		11日(金)		14日(月)		15日(火)	
黒コッペパン		麦ご飯		うどん		白飯		白飯		切目入り丸パン		麦ご飯		ソフト麺		白飯		白飯		食パン	
黒コッペパン		1こ 精白米		72 うどん		1袋 精白米		80 精白米		80 切り目入り丸パン		1こ 精白米		72 ソフト麺		1こ 精白米		80 精白米		80 食パン	
牛乳		大麦・米粒麦		8 カレーうどんの汁		牛乳		牛乳		牛乳		大麦・米粒麦		8 ミートソース		牛乳		牛乳		いちごジャム	
牛乳(飲用)		1本 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 牛乳(飲用)		1本 牛乳(飲用)		15 豚ひき肉		1本 牛乳(飲用)		1本 牛乳(飲用)	
ズッキーニのミネストローネ		牛乳(飲用)		1本 酒		0.5 もずく汁		七タ汁		豆乳コーンスープ		牛乳(飲用)		1本 たまねぎ		60 じゃがいもの白みそ汁		わかめスープ		牛乳	
ウインナーカット		8 鶏団子汁		油あげカット		6 だいこん		25 たまねぎ		30 ベーコンカット		10 キャベツの豚汁		にんじん		15 じゃがいも		25 ◎ささみ水煮		8 牛乳(飲用)	
たまねぎ		25 ほうれん草鶏団子		20 たまねぎ		30 えのきばら		5 しめじバラ		8 たまねぎ		40 豚もも肉		12 マッシュルーム		8 だいこん		20 たまねぎ		25 レタススープ	
キャベツ		20 だいこん		25 かまぼこ		8 木綿豆腐		20 ◎そうめん		4 クリームコーン		30 酒		0.5 ◎米ぬか油		0.4 木綿豆腐		15 しめじバラ		8 糸かまぼこ	
ズッキーニ		10 ささがきごぼう		8 干し椎茸		0.5 かまぼこ		◎星型かまぼこ		10 ホールコーン		10 キャベツ		25 ◎おろし生姜		0.5 油あげカット		3 カットわかめ		0.5 レタス	
大豆水煮		10 油あげカット		3 ねぎ 斜め切り		8 もずく		10 こまつな		5 調整豆乳		40 たまねぎ		0.3 おろしにんにく		0.5 カットわかめ		0.2 ねぎ 刻み		5 たまねぎ	
オリーブオイル		0.2 豚汁用こんにゃく		8 だし用フレーク節		2.5 ねぎ 刻み		5 だし用フレーク節		2.5 コンソメ		1.3 木綿豆腐		15 赤ワイン		2 ねぎ 刻み		5 中華だしの素		1 ホールコーン	
おろしにんにく		0.1 ねぎ 刻み		5 濃口しょうゆ		4 だし用フレーク節		2.5 薄口しょうゆ		3.2 白こしょう		0.04 ねぎ 刻み		5 ◎トマト水煮ダイス		10 ◎だし用煮干し		2 鶏ガラスープ		10 コンソメ	
◎トマト水煮ダイス		20 だし用フレーク節		2.5 本みりん		2 薄口しょうゆ		3.2 天塩		0.2 天塩		0.1 ◎だし用煮干し		2 トマトケチャップ		17 白みそ		7.3 薄口しょうゆ		2.5 薄口しょうゆ	
トマトケチャップ		3 薄口しょうゆ		2.3 天塩		0.2 天塩		0.2 スズキの甘酢あんかけ		米粉		1 合わせみそ		7.5 ウスターソース		3 鶏肉の梅ジャムソース		天塩		0.15 天塩	
コンソメ		1.5 濃口しょうゆ		1.5 カレールーウ		10 サバの塩焼き		スズキ		1切 乾燥パセリ		0.05 アユの米粉揚げ		デミグラスソース		3 鶏もも肉皮つき		1切 豚肉のスタミナ炒め		0.01 乾燥パセリ	
天塩		0.15 天塩		0.22 牛乳		サバ		白こしょう		0.02 ハンバーグデミグラスソース		アユ		1尾 ハヤシルウ		4.5 おろしにんにく		0.2 豚肉のスタミナ炒め		サワラの彩り焼き	
薄口しょうゆ		0.4 なすフライの肉みそかけ		牛乳(飲用)		1本 酒		2 酒		1.5 ハンバーグ		1こ 天塩		0.2 洋風だしの素		1 天塩		0.1 天塩		45 サワラ	
乾燥パセリ		0.05 なすスライス		1こ シシヤモのから揚げ		天塩		0.5 かたくり粉		5 ◎米ぬか油		0.1 酒		1.5 濃口しょうゆ		0.8 酒		1 ◎塩こうじ		1 天塩	
鶏肉のマーマレードソース		小麦粉		6.5 シシヤモ		2尾 きんぴらごぼう		米粉		3 トマトケチャップ		2 米粉		5 天塩		0.1 かたくり粉		5 ◎おろし生姜		0.2 白こしょう	
鶏もも肉皮つき		1切 パン粉		6 酒		1 千切りごぼう		32 大豆油		5 デミグラスソース		2.5 大豆油		3.5 白こしょう		0.02 ◎梅ジャム		4 酒		2 酒	
白こしょう		0.02 大豆油		5 ◎おろし生姜		0.6 にんじん		12 トマトケチャップ		4 ◎トマト水煮ダイス		2 切り干し大根の煮物		牛乳		1 たまねぎ		25 ◎米ぬか油		10 卵なしマヨネーズ	
白ワイン		1 豚ひき肉		12 かたくり粉		3 つきこんにゃく		4 三温糖		2 ウスターソース		1.5 県産切干大根		6 牛乳(飲用)		1本 薄口しょうゆ		1.5 ◎米ぬか油		0.3 にんじんペースト	
おろしにんにく		0.2 赤みそ		5 米粉		2 赤つきこんにゃく		4 濃口しょうゆ		2.5 赤ワイン		2 にんじん		10 オムレツ		本みりん		1 ◎おろし生姜		0.3 薄口しょうゆ	
かたくり粉		5 三温糖		4.5 大豆油		2.5 冷凍さやいんげん		8 米酢		0.8 三温糖		0.5 ◎さつま揚げカット		8 ◎プレーンオムレツ		1こ 三温糖		0.5 おろしにんにく		0.2 紙カップ	
マーマレード		5 酒		2 小松菜のゆかりあえ		◎米ぬか油		0.5 かたくり粉		0.2 かたくり粉		0.15 赤つきこんにゃく		5 ゆで枝豆		酒		1 濃口しょうゆ		2.4 ジャーマンポテト	
白ワイン		0.5 本みりん		2 こまつな		12 本みりん		1.5 水		4 水		1 冷凍さやいんげん		5 えだまめ		25 水		1.5 本みりん		1 じゃがいもカット	
本みりん		1 かたくり粉		0.25 緑豆もやし		30 三温糖		2 おかゆあえ		30 ごぼうサラダ		25 三温糖		0.8 精製塩		0.2 かたくり粉		0.2 三温糖		1 たまねぎ	
薄口しょうゆ		3 水		3 ホールコーン		8 和風だしの素		0.5 緑豆もやし		10 きゅうり		8 きゅうり		1.8 つぼ漬け和え		0.2 かたくり粉		0.2 かたくり粉		30 ペーコンカット	
三温糖		0.5 キャベツのりごまあえ		ゆかり粉		0.7 濃口しょうゆ		2.3 きゅうり		10 きゅうり		12 薄口しょうゆ		1.8 キャベツ		30 中華サラダ		◎米ぬか油		0.5	
かたくり粉		0.2 キャベツ		35 オレンジ		さつまいもチップス		にんじん		8 にんじん		8 和風だしの素		0.5 冷凍ほうれんそう		8 緑豆もやし		30 おろしにんにく		0.2	
水		2 きゅうり		10 オレンジ		1こ ◎さつまいもチップス		0.7 糸かつお		2 ごまドレッシング		7 酒		1 つぼ漬け		10 こまつな		10 天塩		0.2	
かばちやサラダ		にんじん		5				卓上しょうゆ		2		本みりん		0.8 冷凍みかん		25 水		1.5 本みりん		1 じゃがいもカット	
かばちやカット		40 濃口しょうゆ		2.5				セタゼリー						0.8		25 水		0.2 かたくり粉		50	
きゅうり		13 白すりごま		2				◎セタゼリー		1こ						冷凍みかん		1こ フローズンヨーグルト		30	
精製塩		0.1 角刻みのり		0.5														◎フロースヨーグルト		1こ	
マヨネーズ		8																			

16日(水)		17日(木)		18日(金)		8/29日(金)	
麦ご飯		冷やし中華めん		白飯		白飯	
精白米	72	冷し中華めん	1袋	精白米	80	精白米	80
大麦・米粒麦		冷やし中華の具		夏野菜カレーシチュー		牛乳	
牛乳		キャベツ	25	豚もも肉	20	牛乳(飲用)	1本
牛乳(飲用)	1本	きゅうり	10	赤ワイン	1.5	大根汁	
オクラのみそ汁		緑豆もやし	30	◎おろし生姜	0.3	だいこん	30
オクラ	5	ホールコーン	8	おろしにんにく	0.3	えのきばら	8
たまねぎ	25	◎冷やし中華のたれ	1こ	◎米ぬか油	0.5	かまぼこ	8
えのきばら	5	牛乳		にんじん	15	木綿豆腐	20
木綿豆腐	20	牛乳(飲用)	1本	たまねぎ	45	ねぎ 刻み	5
油あげカット	3	鶏肉のレモンがらめ		かぼちゃカット	20	だし用フレーク節	2.5
ねぎ 刻み	5	鶏もも肉皮つき	48	なす	10	薄口しょうゆ	2.6
◎だし用煮干し	2	酒	1.5	青ピーマンカット	5	濃口しょうゆ	1
合わせみそ	7.5	かたくり粉	8	おろしりんご	7	天塩	0.15
アジフライ		大豆油	4	カレールウ	9.3	焼き肉	
◎アジフライ	1こ	三温糖	2.5	ウスターソース	5	豚もも肉	50
大豆油	5	薄口しょうゆ	2.5	濃口しょうゆ	1	おろしにんにく	0.3
まめまめサラダ		レモン果汁	2.5	トマトケチャップ	3	酒	2
キャベツ	25	水	1.5	洋風だしの素	1	たまねぎ	30
にんじん	8	厚揚げの炒め煮		◎トマト水煮ダイス	8	三温糖	1
むき枝豆	10	豚もも肉	15	天塩	0.1	濃口しょうゆ	0.8
大豆水煮	10	酒	0.5	クミン	0.03	本みりん	2
ソイドレッシング	8	◎おろし生姜	0.1	牛乳		こち醤	0.5
		冷凍厚揚げ	20	牛乳(飲用)	1本	赤みそ	2.5
		たまねぎ	20	ひじきポテト		かたくり粉	0.15
		チンゲンサイ	15	じゃがいもカット	60	◎米ぬか油	0.5
		◎米ぬか油	0.3	大豆油	3	ポテトサラダ	
		三温糖	0.3	◎バター	0.6	じゃがいも	32
		酒	1	ひじきドライパック	5	きゅうり	12
		天塩	0.15	濃口しょうゆ	1.2	にんじん	8
		濃口しょうゆ	1	本みりん	2	精製塩	0.1
		白こしょう	0.03	水	0.6	マヨネーズ	8
		オイスターソース	1.7	あおさ粉	0.1		
		中華だしの素	1	フルーツカクテル			
		かたくり粉	0.3	みかんシロップ漬け	25		
				バインシロップ漬け	25		
				黄桃シロップ漬け	20		
				ダイスレモンゼリー	20		
ふるさとを味わう日							

・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。