R7年 8,9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〉

8月29日(金)		1日(月)		2日(火)		3日(水)		4日(木)		5日(金)		8日(月)		9日(火)		10日(水)		11日(木)		12日(金)	
白飯		白飯		食パン		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	
精白米	80	精白米	80	食パン	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	ソフトめん	1こ	精白米	80
牛乳		牛乳		りんごジャム		大麦・米粒麦	8	きつねうどんの汁		牛乳		牛乳		牛乳		大麦・米粒麦	8	ミートソース		牛乳	
牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本	◎りんごジャム	1袋	牛乳		鶏もも肉皮なし	20	牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本	牛乳		豚ひき肉	15	牛乳(飲用)	1本
大根汁		中華スープ		牛乳		牛乳(飲用)	1本	酒	0.5	白みそ汁		かぼちゃのみそ汁		洋風わかめスープ		牛乳(飲用)	1本	たまねぎ	60	夏野菜カレーシチュー	
だいこん	30	糸かまぼこ	8	牛乳(飲用)	1本	そうめん汁		たまねぎ	20	たまねぎ	20	かぼちゃカット	30	糸かまぼこ	8	千切り野菜汁		にんじん	15	豚もも肉	20
えのきばら	8	たまねぎ	30	夏野菜のトマトスープ		木綿豆腐	20	油あげカット	8	だいこん	20	たまねぎ	20	たまねぎ	30	だいこん	25	マッシュルーム	8	赤ワイン	1.5
かまぼこ	8	木綿豆腐	20	ウインナーカット	15	だいこん	20	干し椎茸	0.3	木綿豆腐	15	木綿豆腐	15	ホールコーン	10	千切りごぼう	8	◎米ぬか油	0.4	◎おろし生姜	0.3
木綿豆腐	20	ホールコーン	8	たまねぎ	30	◎そうめん	4	かまぼこ	8	カットわかめ	0.3	えのきばら	5	カットわかめ	0.5	たけのこ千切り	8	◎おろし生姜	0.5	おろしにんにく	0.3
ねぎ 刻み	5	ねぎ 刻み	5	ズッキーニ	10	えのきばら	8	ねぎ 刻み	5	ねぎ 刻み	5	油あげカット	3	ねぎ 刻み	5	糸かまぼこ	8	おろしにんにく	0.3	◎米ぬか油	0.5
だし用フレーク節	2.5	中華だしの素	1	にんじん	10	かまぼこ	8	濃口しょうゆ	2.5	◎だし用煮干し	2	ねぎ 刻み	5	コンソメ	1.5	ねぎ 刻み	5	赤ワイン	2	にんじん	15
薄口しょうゆ	2.6	鶏ガラスープ	10	キャベツ	25	ねぎ 刻み	5	薄口しょうゆ	3	白みそ	7.3	◎だし用煮干し	2	天塩	0.15	だし用フレーク節	2.5	◎トマト水煮ダイス	10	たまねぎ	45
濃口しょうゆ	1	薄口しょうゆ	2.5	◎トマト水煮ダイス	20	だし用フレーク節	2.5	本みりん	1	鶏肉のから揚げ		合わせみそ	7.5	薄口しょうゆ	0.3	薄口しょうゆ	3.2	トマトケチャップ	17	かぼちゃカット	25
天塩	0.15	天塩	0.11	トマトケチャップ	3	薄口しょうゆ	3.2	天塩	0.5	鶏もも肉皮つき	2切	豚肉のコリアン揚げ		ハンバーグケチャップソース		天塩	0.15	ウスターソース	3	なす	10
焼き肉		精製塩	0.04	オリーブオイル	0.2	天塩	0.2	だし用フレーク節	2.5	濃口しょうゆ	2.3	豚もも肉	50	ハンバーグ	1こ	サケの梅照り焼き		デミグラスソース	3	おろしりんご	7
豚もも肉	50	白こしょう	0.01	おろしにんにく	0.1	サワラのみそネーズ焼き		牛乳		◎おろし生姜	1.8	酒	1.5	◎米ぬか油	0.2	サケ	1切	ハヤシルウ	5	カレールウ	9.3
おろしにんにく	0.3	肉しゅうまい		コンソメ	1.5	サワラ	1切	牛乳(飲用)	1本	おろしにんにく	0.3	◎おろし生姜	0.3	トマトケチャップ	5	酒	1.5	洋風だしの素	1	ウスターソース	5
酒	2	◎肉シュウマイ	2こ	天塩	0.15	酒	1.5	かぼちゃひき肉フライ		酒	1.5	かたくり粉	5	ウスターソース	2	濃口しょうゆ	2.2	濃口しょうゆ	0.8	濃口しょうゆ	1
たまねぎ	30	ビビンバの具		薄口しょうゆ	0.5	◎おろし生姜	0.2	南瓜ひき肉フライ	1こ	かたくり粉	9	米粉	3	赤ワイン	2	三温糖	1.7	天塩	0.06	トマトケチャップ	3
三温糖	1	豚もも肉	25	サケのレモンがらめ		天塩	0.1	大豆油	3.5	大豆油	4	大豆油	4	三温糖	0.5	本みりん	1	精製塩	0.04	洋風だしの素	1
濃口しょうゆ	0.8	緑豆もやし	10	サケ角切り	50	三温糖	3	小松菜のおかかあえ		きんぴらごぼう		酒	1	かたくり粉	0.2	酒	1	白こしょう	0.02	◎トマト水煮ダイス	5
本みりん	2	◎ぜんまい水煮	5	酒	1.5	濃口しょうゆ	0.2	こまつな	12	千切りごぼう	32	こち醤	0.15	水	1	◎ねり梅	1	牛乳		天塩	0.1
こち醤	0.5	ほうれんそう	12	かたくり粉	5	◎粉からし	0.02	緑豆もやし	25	にんじん	12	濃口しょうゆ	2.5	キャベツの炒め物		かたくり粉	0.3	牛乳(飲用)	1本	クミン	0.03
赤みそ	2.5	たけのこ千切り	5	米粉	3	米酢	0.6	にんじん	8	つきこんにゃく	4	三温糖	2.2	キャベツ	30	水	4	フライドポテト		オムレツ	
かたくり粉	0.15	にんじん	12	大豆油	3.5	合わせみそ	4	糸かつお	0.7	赤つきこんにゃく	4	米酢	1.3	にんじん	15	なすのみそ炒め		じゃがいもカット	55	◎プレーンオムレツ	1こ
◎米ぬか油	0.5	炒り卵	10	三温糖	2.5	卵なしマヨネーズ	6	卓上しょうゆ	2	冷凍さやいんげん	8	水	3.5	マグロオイル漬け	8	豚ひき肉	15	精製塩	0.25	カラフルサラダ	
ポテトサラダ		◎米ぬか油	0.3	薄口しょうゆ	2.5	紙カップ	1枚			◎米ぬか油	0.5	乾燥パセリ	0.05	濃口しょうゆ	1.4	酒	2	かたくり粉	5	だいこん	35
じゃがいも	32	酒	1.5	レモン果汁	2.5	人参サラダ				本みりん	1.5	ごまじょうゆあえ		本みりん	0.4	たまねぎ	10	米粉	3	きゅうり	10
きゅうり	12	おろしにんにく	0.8	水	1.5	にんじん	25			三温糖	2	きゅうり	10	◎米ぬか油	0.3	キャベツ	20	大豆油	2	ホールコーン	8
にんじん	8	濃口しょうゆ	4.2	ゆでとうもろこし		緑豆もやし	15			和風だしの素	0.5	緑豆もやし	25	豆乳プリン		なす	25	グリーンサラダ		むき枝豆	5
精製塩	0.1	米酢	1.6	とうもろこしカット	1こ	きゅうり	10			濃口しょうゆ	2.3	にんじん	8	◎豆乳プリン	1こ	◎米ぬか油	0.3	キャベツ	20	玉ねぎドレッシング	6
マヨネーズ	8	三温糖	2.2	食塩	4.75	和風ドレッシング	6			冷凍みかん		濃口しょうゆ	2.3			◎おろし生姜	0.5	冷凍ほうれんそう	12		
		ごま油	0.3							冷凍みかん	1こ	三温糖	1.2			おろしにんにく	0.5	むき枝豆	5		
		白ごま	1.2									白ごま	1			三温糖	2.3	イタリアンドレッシング	7		
		生パイン										白すりごま	1			濃口しょうゆ	0.8				
		生パイン	1こ													赤みそ	4				
																豆板醤	0.2				
																こち醤	0.5				
																かたくり粉	0.15				
																メロンゼリー					
																◎メロンゼリー	1こ				
										山手小 リクエスト給食						ふるさとを味わう日		図書献立 「ぼくのじゃがいも」			

16日(火)		17日(水)		18日(木)		19日(金)		22日(月)		24日(水)		25日(木)		26日(金)		29日(月)		30日(火)	
コッペパン		麦ご飯		白飯		白飯		白飯		麦ご飯		中華麺		白飯		白飯		ナン	
コッペパン	1こ	精白米	72	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	精白米	80	◎ナン	1こ
牛乳		大麦・米粒麦	8	牛乳		牛乳		牛乳		大麦・米粒麦	8	しょうゆラーメン		牛乳		牛乳		牛乳	
牛乳(飲用)	1本	味付けのり		牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本	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
豆乳コーンスープ		味付けのり	1こ	ゆばのすまし汁		ワンタンスープ		秋なすのみそ汁		牛乳(飲用)	1本	はくさい	20	冬瓜汁		厚揚げのみそ汁		キーマカレー	
ベーコンカット	10	牛乳		だいこん	30	糸かまぼこ	5	はくさい	20	親子丼の具		緑豆もやし	20	鶏もも肉皮なし	15	冷凍厚揚げ	20	豚ひき肉	30
たまねぎ	40	牛乳(飲用)	1本	えのきばら	8	たまねぎ	25	なす	12	鶏もも肉皮つき	30	にんじん	8	酒	0.5	たまねぎ	25	鶏レバー	2
クリームコーン	30	じゃがいものみそ汁		湯葉	4	はくさい	20	冷凍豆腐	20	干し椎茸	1	ねぎ 刻み	5	とうがん	30	だいこん	15	たまねぎ	65
ホールコーン	10	じゃがいも	25	かまぼこ	8	ワンタン	4	油あげカット	3	たまねぎ	45	◎おろし生姜	0.5	木綿豆腐	20	カットわかめ	0.3	にんじん	20
調整豆乳	40	たまねぎ	20	ねぎ 刻み	5	ねぎ 刻み	5	えのきばら	5	にんじん	15	おろしにんにく	0.3	しめじバラ	8	ねぎ 刻み	5	◎トマト水煮ダイス	30
コンソメ	1.3	木綿豆腐	15	だし用フレーク節	2.5	中華だしの素	1	ねぎ 刻み	5	ねぎ 刻み	5	濃口しょうゆ	3.2	ねぎ 刻み	5	◎だし用煮干し	2	◎米ぬか油	0.2
白こしょう	0.04	油あげカット	3	薄口しょうゆ	3.2	鶏ガラスープ	10	◎だし用煮干し	2	殺菌液卵	35	オイスターソース	0.5	だし用フレーク節	2.5	合わせみそ	7.5	クミン	0.02
天塩	0.1	カットわかめ	0.2	天塩	0.2	薄口しょうゆ	2.5	赤みそ	7.5	高野豆腐	4	白こしょう	0.02	薄口しょうゆ	3.2	鶏肉のトマトだれかけ		ターメリック	0.25
米粉	1	ねぎ 刻み	5	豚肉の塩こうじ焼き		天塩	0.15	アジのおろしかけ		◎米ぬか油	0.4	天塩	0.2	天塩	0.23	鶏もも肉皮つき	1切	◎おろし生姜	0.3
イカの磯風味		◎だし用煮干し	2	豚ロース	1枚	白こしょう	0.02	アジ	1切	酒	1	醤油ラーメンの素	3	◎おろし生姜	0.1	酒	1.5	おろしにんにく	0.3
イカ角切り	45	合わせみそ	7.5	酒	1	厚揚げのマーボーソース		酒	1.5	三温糖	2	酒	1.2	豚肉とかぼちゃのみそがらめ		白こしょう	0.02	◎カレー粉	0.45
酒	1.2	サバの照り焼き		かたくり粉	5	生揚げ	1こ	◎おろし生姜	0.5	薄口しょうゆ	4.5	中華だしの素	1	豚もも肉	30	かたくり粉	5	チャツネ	3
濃口しょうゆ	1	サバ	1切	◎塩こうじ	3	豚ひき肉	12	◎大根おろし	8	天塩	0.05	鶏ガラスープ	10	酒	1	◎トマト水煮ダイス	10	ウスターソース	3
◎おろし生姜	0.3	◎おろし生姜	0.8	濃口しょうゆ	0.6	◎おろし生姜	0.2	酒	1	和風だしの素	0.7	◎米ぬか油	0.3	◎おろし生姜	0.6	◎おろし生姜	0.3	トマトケチャップ	5
かたくり粉	5	酒	1.5	レモン果汁	0.8	おろしにんにく	0.1	薄口しょうゆ	2.3	シシャモのから揚げ		牛乳		かたくり粉	8	おろしにんにく	0.2	天塩	0.4
米粉	2	濃口しょうゆ	2.5	本みりん	1	酒	1.2	三温糖	1	シシャモ	2尾	牛乳(飲用)	1本	かぼちゃカット	30	薄口しょうゆ	1.8	◎ガラムマサラ	0.01
大豆油	3	三温糖	1.5	三温糖	1	冷凍刻みねぎ	3	本みりん	1.5	酒	1	焼きぎょうざ		大豆油	3.5	三温糖	1.1	コンソメ	1
あおさ粉	0.1	本みりん	1	かたくり粉	0.2	赤みそ	1.5	かたくり粉	0.2	◎おろし生姜	0.6	冷凍餃子	2こ	白みそ	3.5	米酢	0.9	米粉	2.5
マカロニサラダ		酒	1	水	4	中華だしの素	1	水	3	かたくり粉	3	◎米ぬか油	1	濃口しょうゆ	0.5	かたくり粉	0.25	ニシンのコロコロ揚げ	
ツイストマカロニ	5	かたくり粉	0.3	まめまめサラダ		三温糖	2.5	肉じゃが		米粉	2	大根サラダ		三温糖	3	水	0.8	ニシン角切り	45
キャベツ	20	水	4.5	キャベツ	25	濃口しょうゆ	2.5	じゃがいもカット	50	大豆油	2.5	だいこん	35	本みりん	1.3	ひじきの炒め煮		濃口しょうゆ	2.5
きゅうり	10	切り干し大根の煮物		にんじん	8	本みりん	1.2	にんじん	10	のりごまあえ		きゅうり	10	酒	1	米ひじき	3	◎おろし生姜	1.2
にんじん	8	県産切干大根	6	むき枝豆	10	豆板醤	0.1	たまねぎ	30	こまつな	12	ホールコーン	8	水	3	竹輪スライス	5	酒	1
マヨネーズ	7	にんじん	10	大豆水煮	10	オイスターソース	0.5	豚もも肉	15	緑豆もやし	20	玉ねぎドレッシング	6	ゆかりあえ		にんじん	12	かたくり粉	4
アセロラゼリー		竹輪スライス	8	ソイドレッシング	8	かたくり粉	0.4	和風だしの素	0.5	むき枝豆	8	蜂蜜レモンゼリー		緑豆もやし	40	つきこんにゃく	5	米粉	2
◎アセロラゼリー	1こ	赤つきこんにゃく	5			水	6	酒	1.2	濃口しょうゆ	2.5	蜂蜜レモンゼリー	1こ	きゅうり	10	赤つきこんにゃく	5	大豆油	4.5
		冷凍さやいんげん	5			ほうれんの草サラダ		三温糖	2	白すりごま	2			にんじん	8	冷凍さやいんげん	6	れんこんサラダ	
		◎米ぬか油	0.3			ほうれんそう	12	濃口しょうゆ	3	角刻みのり	0.5			ゆかり粉	0.7	◎米ぬか油	0.3	れんこんカット	20
		三温糖	1.8			にんじん	8	本みりん	1.5					ぶどうグミ		濃口しょうゆ	2	キャベツ	15
		薄口しょうゆ	1.8			緑豆もやし	30	◎米ぬか油	0.5					ぶどうグミ	1こ	三温糖	1.5	ホールコーン	8
		和風だしの素	0.5			棒々鶏ドレッシング	7									和風だしの素	0.5	ごまドレッシング	7
		酒	1			山之上の梨										本みりん	1.5		
		本みりん	0.8			梨	1こ									オレンジ			
																オレンジ	1こ		
古井小 リクエスト給食		おすすめ 朝ごはん献立		歯の日															

・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。