

R8年 2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〉

2日(月)		3日(火)		4日(水)		5日(木)		6日(金)		9日(月)		10日(火)		12日(木)		13日(金)		16日(月)		17日(火)	
白飯		白飯		麦ご飯		ソフト麺		白飯		白飯		黒コッペパン		白飯		白飯		白飯		食パン	
精白米 80		精白米 80		精白米 80		72		精白米 80		精白米 80		黒コッペパン 1こ		精白米 80		精白米 80		精白米 80		食パン 1こ	
牛乳		牛乳		大麦・米粒麦 8		ツナトマトソース		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		いちごジャム	
牛乳(飲用) 1本		牛乳(飲用) 1本		牛乳 1本		マグロオイル漬け 20		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) 1本		牛乳(飲用) 1本		◎いちごジャム 1こ	
豚汁		節分のおかず		牛乳(飲用) 1本		たまねぎ 50		カレーシチュー		なめこのみそ汁		ミネストローネ		麻婆豆腐		けんちん汁		みぞれ汁		牛乳	
豚もも肉 12		里芋カット 15		わかめスープ 15		にんじん 15		豚もも肉 20		だいこん 25		ベーコンカット 8		冷凍豆腐 100		だいこん 20		だいこん 20		牛乳(飲用) 1本	
酒 0.5		だいこん 30		糸かまぼこ 5		マッシュルーム 10		赤ワイン 1.5		里芋カット 15		たまねぎ 25		ねぎ 刻み 20		にんじん 5		◎大根おろし 10		ビーフシチュー	
だいこん 20		にんじん 10		たまねぎ 30		おろしにんにく 0.2		じゃがいも皮むき 35		◎なめこ水煮 8		キャベツ 20		おろしにんにく 20		輪切りごぼう 1		はくさい 8		牛もも肉 20	
にんじん 8		ごぼうカット 10		ホールコーン 10		おろし生姜 0.3		たまねぎ 50		木綿豆腐 20		大豆水煮 12		おろし生姜 12		里芋カット 1		しめじ・バラ 15		たまねぎ 35	
さがきごぼう 10		鶏もも肉皮なし 12		カットわかめ 0.5		◎米ぬか油 0.2		にんじん 15		油あげカット 5		シェルフマカロニ 6		◎米ぬか油 0.2		木綿豆腐 15		かまぼこ 8		にんじん 15	
里芋カット 15		◎糸こんにゃ 1		ねぎ 刻み 5		トマトケチャップ 18		◎米ぬか油 0.3		ねぎ 刻み 5		オリーブオイル 5		0.2		角切りこんぶ 13		ねぎ 刻み 5		じゃがいも 25	
木綿豆腐 15		焼き豆腐 20		中華だしの素 1		◎トマト水煮ダイス 15		おろし生姜 0.4		◎だし用煮干し 2		おろしにんにく 0.1		酒 2		2		ねぎ 刻み 5		だし用フレック節 2.5	
ねぎ 刻み 5		油あげカット 5		鶏ガラスープ 10		ウスターソース 3		おろしにんにく 0.4		赤みそ 5		◎トマト水煮ダイス 20		干し椎茸 0.7		だし用フレック節 2.5		薄口しょうゆ 3.2		◎米ぬか油 0.3	
◎だし用煮干し 3		和風だしの素 0.5		薄口しょうゆ 2.5		天塩 0.1		洋風だしの素 1		白みそ 2.5		トマトケチャップ 3		たけのこ水煮 2.0		薄口しょうゆ 2.3		天塩 0.2		おろし生姜 0.3	
白みそ 3.5		酒 3.7		天塩 0.15		白こしょう 0.02		ウスターソース 1		サケの塩焼き 5		コンソメ 1.5		てんめん醬 7.5		濃口しょうゆ 1.5		かたくり粉 0.6		おろしにんにく 0.2	
鶏肉の塩こうじ焼き		本みりん 2		白身魚のコリアン揚げ		◎三温糖 0.3		カラールウ 9.3		天塩 0.5		薄口しょうゆ 0.4		◎三温糖 1.1		かばちやのつぶら		生揚げ 1		◎ビーフシチューの素 4.3	
鶏もも肉皮つき 1切		天塩 0.1		ホキ角切り 45		赤ワイン 1.5		天塩 0.1		酒 0.1		乾燥パセリ 0.05		濃口しょうゆ 3		かばちやスライス 1枚		豚ひき肉 8		デミグラスソース 8	
天塩 0.1		だし用フレック節 2		酒 1.5		濃口しょうゆ 1.2		濃口しょうゆ 2.5		筑前煮 12		鶏もも肉皮なし 50		天塩 1		中華だしの素 6		◎米ぬか油 0.2		◎トマト水煮ダイス 13	
酒 1		丸干しワシのから揚げ		おろし生姜 0.3		米粉 0.3		米粉 2.5		鶏もも肉皮なし 3		乱切りごぼう 0.03		れんこんカット 15		酒 1.5		ごま油 0.5		トマトケチャップ 8	
かたくり粉 5		◎丸干しワシ 1尾		かたくり粉 5		牛乳 1本		牛乳(飲用) 1本		チョコタフィ		炒り大豆 15		にんじん 6.2		角こんにやく 10		大豆油 10		大豆油 10	
◎塩こうじ 3		酒 1.2		米粉 3		大豆油 4		ひじきポテト 1		じゃがいもカット 60		◎三温糖 3		◎純ココア 0.6		水 1.2		キャベツ 30		◎三温糖 10	
濃口しょうゆ 0.6		かたくり粉 3		大豆油 1.5		酒 0.15		大豆油 2.5		◎バター 2.2		ひじきドライパック 1.3		濃口しょうゆ 2		きゅうり 0.6		水 0.1		つば漬け 9	
レモン果汁 0.8		米粉 3		こち醬 0.5		濃口しょうゆ 2.5		◎三温糖 2.2		ひじきドライパック 1.3		濃口しょうゆ 2		きゅうり 0.1		つば漬け 9		和風だしの素 0.4		豆腐プリン 1	
本みりん 1		大豆油 3		酒 0.15		濃口しょうゆ 2.5		◎米ぬか油 0.3		キャベツ 5		豆腐プリン 1		◎豆乳プリン 1		◎豆乳プリン 1		◎豆乳プリン 1		◎豆乳プリン 1	
◎三温糖 1		キャベツのりごまあえ 0.15		キャベツ 32		◎三温糖 10		米酢 7		水 3.5		本みりん 0.6		水 0.1		つば漬け 9		和風だしの素 0.4		豆腐プリン 1	
かたくり粉 0.5		こまつな 3.5		ホールコーン 7		水 2.5		乾燥パセリ 0.05		水 0.1		つば漬け 9		和風だしの素 0.4		豆腐プリン 1		◎豆乳プリン 1		◎豆乳プリン 1	
大豆の磯煮		濃口しょうゆ 2.5		きゅうりの中華炒め 17		大根サラダ 22		だいこん 35		きゅうり 10		ホールコーン 8		むき枝豆 5		イタリアントレッシング 5		和風だしの素 0.4		豆腐プリン 1	
大豆水煮 15		白すりごま 2		きゅうり 15		きゅうり 15		きゅうり 10		ホールコーン 8		むき枝豆 5		イタリアントレッシング 5		和風だしの素 0.4		豆腐プリン 1		◎豆乳プリン 1	
米ひじき 2.5		角刻みのり 0.5		きゅうり 15		きゅうり 15		きゅうり 10		ホールコーン 8		むき枝豆 5		イタリアントレッシング 5		和風だしの素 0.4		豆腐プリン 1		◎豆乳プリン 1	
にんじん 8		節分豆 1		きゅうり 15		きゅうり 15		きゅうり 10		ホールコーン 8		むき枝豆 5		イタリアントレッシング 5		和風だしの素 0.4		豆腐プリン 1		◎豆乳プリン 1	
竹輪スライス 5		◎節分豆 1		きゅうり 15		きゅうり 15		きゅうり 10		ホールコーン 8		むき枝豆 5		イタリアントレッシング 5		和風だしの素 0.4		豆腐プリン 1		◎豆乳プリン 1	
つきこんにやく 5		◎節分豆 1		きゅうり 15		きゅうり 15		きゅうり 10		ホールコーン 8		むき枝豆 5		イタリアントレッシング 5		和風だしの素 0.4		豆腐プリン 1		◎豆乳プリン 1	
赤つきこんにやく 5		◎節分豆 1		きゅうり 15		きゅうり 15		きゅうり 10		ホールコーン 8		むき枝豆 5		イタリアントレッシング 5		和風だしの素 0.4		豆腐プリン 1		◎豆乳プリン 1	
◎米ぬか油 0.3		◎米ぬか油 0.3		きゅうり 15		きゅうり 15		きゅうり 10		ホールコーン 8		むき枝豆 5		イタリアントレッシング 5		和風だしの素 0.4		豆腐プリン 1		◎豆乳プリン 1	
◎三温糖 1.5		◎三温糖 1.5		きゅうり 15		きゅうり 15		きゅうり 10		ホールコーン 8		むき枝豆 5		イタリアントレッシング 5		和風だしの素 0.4		豆腐プリン 1		◎豆乳プリン 1	
濃口しょうゆ 2		濃口しょうゆ 2		きゅうり 15		きゅうり 15		きゅうり 10		ホールコーン 8		むき枝豆 5		イタリアントレッシング 5		和風だしの素 0.4		豆腐プリン 1		◎豆乳プリン 1	
和風だしの素 0.5		和風だしの素 0.5		きゅうり 15		きゅうり 15		きゅうり 10		ホールコーン 8		むき枝豆 5		イタリアントレッシング 5		和風だしの素 0.4		豆腐プリン 1		◎豆乳プリン 1	
本みりん 1.5		本みりん 1.5		きゅうり 15		きゅうり 15		きゅうり 10		ホールコーン 8		むき枝豆 5		イタリアントレッシング 5		和風だしの素 0.4		豆腐プリン 1		◎豆乳プリン 1	
				きゅうり 15		きゅうり 15		きゅうり 10		ホールコーン 8		むき枝豆 5		イタリアントレッシング 5		和風だしの素 0.4		豆腐プリン 1		◎豆乳プリン 1	
				きゅうり 15		きゅうり 15		きゅうり 10		ホールコーン 8		むき枝豆 5		イタリアントレッシング 5		和風だしの素 0.4		豆腐プリン 1		◎豆乳プリン 1	
				きゅうり 15		きゅうり 15		きゅうり 10		ホールコーン 8		むき枝豆 5		イタリアントレッシング 5		和風だしの素 0.4		豆腐プリン 1		◎豆乳プリン 1	
				きゅうり 15		きゅうり 15		きゅうり 10		ホールコーン 8		むき枝豆 5		イタリアントレッシング 5		和風だしの素 0.4		豆腐プリン 1		◎豆乳プリン 1	
				きゅうり 15		きゅうり 15		きゅうり 10		ホールコーン 8		むき枝豆 5		イタリアントレッシング 5		和風だしの素 0.4		豆腐プリン 1		◎豆乳プリン 1	
				きゅうり 15		きゅうり 15		きゅうり 10		ホールコーン 8		むき枝豆 5		イタリアントレッシング 5		和風だしの素 0.4		豆腐プリン 1		◎豆乳プリン 1	
				きゅうり 15		きゅうり 15		きゅうり 10		ホールコーン 8		むき枝豆 5		イタリアントレッシング 5		和風だしの素 0.4		豆腐プリン 1		◎豆乳プリン 1	
				きゅうり 15		きゅうり 15		きゅうり 10		ホールコーン 8		むき枝豆 5		イタリアントレッシング 5		和風だしの素 0.4		豆腐プリン 1		◎豆乳プリン 1	
				きゅうり 15		きゅうり 15		きゅうり 10		ホールコーン 8		むき枝豆 5		イタリアントレッシング 5		和風だしの素 0.4		豆腐プリン 1		◎豆乳プリン 1	
				きゅうり 15		きゅうり 15		きゅうり 10		ホールコーン 8		むき枝豆 5		イタリアントレッシング 5		和風だしの素 0.4		豆腐プリン 1		◎豆乳プリン 1	
				きゅうり 15		きゅうり 15		きゅうり 10		ホールコーン 8		むき枝豆 5		イタリアントレッシング 5		和風だしの素 0.4		豆腐プリン 1		◎豆乳プリン 1	
				きゅうり 15		きゅうり 15		きゅうり 10		ホールコーン 8		むき枝豆 5		イタリアントレッシング 5		和風だしの素 0.4		豆腐プリン 1		◎豆乳プリン 1	
				きゅうり 15		きゅうり 15		きゅうり 10		ホールコーン 8		むき枝豆 5		イタリアントレッシング 5		和風だしの素 0.4		豆腐プリン 1		◎豆乳プリン 1	
				きゅうり 15		きゅうり 15		きゅうり 10		ホールコーン 8		むき枝豆 5		イタリアントレッシング 5		和風だしの素 0.4		豆腐プリン 1		◎豆乳プリン 1	
				きゅうり 15		きゅうり 15		きゅうり 10		ホールコーン 8		むき枝豆 5		イタリアントレッシング 5		和風だしの素 0.4		豆腐プリン 1		◎豆乳プリン 1	
				きゅうり 15		きゅうり 15		きゅうり 10		ホールコーン 8		むき枝豆 5		イタリアントレッシング 5		和風だしの素 0.4		豆腐プリン 1		◎豆乳プリン 1	
				きゅうり 15		きゅうり 15		きゅうり 10		ホールコーン 8		むき枝豆 5		イタリアントレッシング 5		和風だしの素 0.4		豆腐プリン 1		◎豆乳プリン 1	
				きゅうり 15		きゅうり 15		きゅうり 10		ホールコーン 8		むき枝豆 5		イタリアントレッシング 5		和風だしの素 0.4		豆腐プリン 1		◎豆乳プリン 1	
				きゅうり 15		きゅうり 15		きゅうり 10		ホールコーン 8		むき枝豆 5		イタリアントレッシング 5		和風だしの素 0.4		豆腐プリン 1		◎豆乳プリン 1	
				きゅうり 15		きゅうり 15		きゅうり 10		ホールコーン 8		むき枝豆 5		イタリアントレッシング 5		和風だしの素 0.4		豆腐プリン 1		◎豆乳プリン 1	
				きゅうり 15		きゅうり 15		きゅうり 10		ホールコーン 8		むき枝豆 5		イタリアントレッシング 5		和風だしの素 0.4		豆腐プリン 1		◎豆乳プリン 1	
				きゅうり 15		きゅうり 15		きゅうり 10		ホールコーン 8		むき枝豆 5		イタリアントレッシング 5		和風だしの素 0.4		豆腐プリン 1		◎豆乳プリン 1	
				きゅうり 15		きゅうり 15		きゅうり 10		ホールコーン 8		むき枝豆 5		イタリアントレッシング 5		和風だしの素 0.4		豆腐プリン 1		◎豆乳プリン 1	
				きゅうり 15		きゅうり 15		きゅうり 10		ホールコーン 8		むき枝豆 5		イタリアントレッシング 5		和風だしの素 0.4		豆腐プリン 1		◎豆乳プリン 1	
				きゅうり 15		きゅうり 15		きゅうり 10		ホールコーン 8		むき枝豆 5		イタリアントレッシング 5		和風だしの素 0.4		豆腐プリン 1		◎豆乳プリン 1	
				きゅうり 15		きゅうり 15		きゅうり 10		ホールコーン 8		むき枝豆 5		イタリアントレッシング 5		和風だしの素 0.4		豆腐プリン 1		◎豆乳プリン 1	
				きゅうり 15		きゅうり 15		きゅうり 10		ホールコーン 8		むき枝豆 5		イタリアントレッシング 5		和風だしの素 0.4		豆腐プリン 1		◎豆乳プリン 1	
				きゅうり 15		きゅうり 15		きゅうり 10		ホールコーン 8		むき枝豆 5		イタリアントレッシング 5		和風だしの素 0.4		豆腐プリン 1		◎豆乳プリン 1	
				きゅうり 15		きゅうり 15		きゅうり 10		ホールコーン 8		むき枝豆 5		イタリアントレッシング 5		和風だしの素 0.4		豆腐プリン 1		◎豆乳プリン 1	
				きゅうり 15		きゅうり 15		きゅうり 10		ホールコーン 8		むき枝豆 5		イタリアントレッシング 5		和風だしの素 0.4		豆腐プリン 1		◎豆乳プリン 1	
				きゅうり 15		きゅうり 15		きゅうり 10		ホールコーン 8		むき枝豆 5		イタリアントレッシング 5		和風だしの素 0.4		豆腐プリン 1		◎豆乳プリン 1	
				きゅうり 15		きゅうり 15		きゅうり 10		ホールコーン 8		むき枝豆 5		イタリアントレッシング 5		和風だしの素 0.4		豆腐プリン 1		◎豆乳プリン 1	
				きゅうり 15		きゅうり 15		きゅうり 10		ホールコーン 8		むき枝豆 5		イタリアントレッシング 5		和風だしの素 0.4		豆腐プリン 1		◎豆乳プリン 1	
				きゅうり 15		きゅうり 15		きゅうり 10		ホールコーン 8		むき枝豆 5		イタリアントレッシング 5		和風だしの素 0.4		豆腐プリン 1		◎豆乳プリン 1	
				きゅうり 15		きゅうり 15		きゅうり 10		ホールコーン 8		むき枝豆 5		イタリアントレッシング 5		和風だしの素 0.4		豆腐プリン 1		◎豆乳プリン 1	
				きゅうり 15		きゅうり 15		きゅうり 10		ホールコーン 8		むき枝豆 5		イタリアントレッシング 5		和風だしの素 0.4		豆腐プリン 1		◎豆乳プリン 1	
				きゅうり 15		きゅうり 15		きゅうり 10		ホールコーン 8		むき枝豆 5		イタリアントレッシング 5		和風だしの素 0.4		豆腐プリン 1		◎豆乳プリン 1	
				きゅうり 15		きゅうり 15		きゅうり 10		ホールコーン 8		むき枝豆 5		イタリアントレッシング 5		和風だしの素 0.4		豆腐プリン 1		◎豆乳プリン 1	
				きゅうり 15		きゅうり 15		きゅうり 10		ホールコーン 8		むき枝豆 5		イタリアントレッシング 5		和風だしの素 0.4		豆腐プリン 1		◎豆乳プリン 1	
				きゅうり 15		きゅうり 15		きゅうり 10		ホールコーン 8		むき枝豆 5		イタリアントレッシング 5		和風だしの素 0.4		豆腐プリン 1		◎豆乳プリン 1	
				きゅうり 15		きゅうり 15		きゅうり 10		ホールコーン 8		むき枝豆 5		イタリアントレッシング 5		和風だしの素 0.4		豆腐プリン 1		◎豆乳プリン 1	
				きゅうり 15		きゅうり 15		きゅうり 10		ホールコーン 8		むき枝豆 5		イタリアントレッシング 5		和風だしの素 0.4		豆腐プリン 1		◎豆乳プリン 1	

18日(水)		19日(木)		20日(金)		24日(火)		25日(水)		26日(木)		27日(金)					
麦ご飯		うどん		オリジナルにんじんごはん		コッペパン		麦ご飯		中華麺		白飯					
精白米	72	うどん	1袋	精白米	66	コッペパン	1こ	精白米	72	中華めん	1袋	精白米	80				
大麦・米粒麦	8	きつねうどんの汁		和風だしの素	0.5	牛乳		大麦・米粒麦	8	豚骨ラーメンの汁		牛乳					
牛乳		鶏もも肉皮なし	20	天塩	0.2	牛乳(飲用)	1本	味付けのり		豚もも肉	15	牛乳(飲用)	1本				
牛乳(飲用)	1本	酒	0.5	ウインナーカット	15	豆乳コーンスープ		味付けのり	1こ	はくさい	20	豆腐入りかき卵汁					
ワンタンスープ		たまねぎ	20	にんじんカット	20	ベーコンカット	10	牛乳		緑豆もやし	20	たまねぎ	20				
糸かまぼこ	5	油あげカット	8	油あげカット	3	たまねぎ	40	牛乳(飲用)	1本	ホールコーン	10	木綿豆腐	25				
たまねぎ	25	干し椎茸	0.3	ホールコーン	8	クリームコーン	30	最強かぶのすまし汁		ねぎ 刻み	5	殺菌液卵	12				
はくさい	20	かまぼこ	8	◎米ぬか油	0.2	ホールコーン	10	かぶ皮むき	20	おろしにんにく	0.3	えのきばら	8				
◎ワンタン	4	ねぎ 刻み	5	濃口しょうゆ	4	調整豆乳	40	ささがきごぼう	8	おろし生姜	0.5	カットわかめ	0.2				
ねぎ 刻み	5	濃口しょうゆ	2.5	天塩	0.1	コンソメ	0.04	えのきばら	1.3	◎米ぬか油	0.2	みつば	2				
中華だしの素	1	薄口しょうゆ	3	◎三温糖	2	白こしょう	0.04	冷凍豆腐	15	中華だしの素	1	だし用フレーク節	2.5				
鶏ガラスープ	10	本みりん	1	酒	1.5	天塩	0.1	こまつな	8	豚骨ラーメンの素	6	薄口しょうゆ	3.5				
薄口しょうゆ	2.5	天塩	0.5	和風だしの素	0.5	米粉	1	カットわかめ	0.3	濃口しょうゆ	2	天塩	0.2				
天塩	0.15	だし用フレーク節	2.5	牛乳		乾燥バセリ	0.05	だし用フレーク節	2.5	酒	1	かたくり粉	0.6				
白こしょう	0.02	牛乳		牛乳(飲用)	1本	豚肉のマーマレードソース		薄口しょうゆ	2.3	本みりん	0.5	サワラのみそネーズ焼き					
れんこんのコロコロ揚げ		牛乳(飲用)	1本	世界一おいしいけんちん汁		豚ロース	1枚	濃口しょうゆ	1.5	天塩	0.2	サワラ	1切				
れんこんカット	50	カマスのから揚げ		だいこん	15	白こしょう	0.02	天塩	0.2	白こしょう	0.01	酒	1.5				
精製塩	0.15	カマス	1切	輪切りごぼう	8	白ワイン	1	ニジマスの米粉揚げ		白生姜刻み	0.6	おろし生姜	0.2				
◎あおさ粉	0.1	濃口しょうゆ	2	たまねぎ	15	おろしにんにく	0.2	ニジマス	1枚	牛乳		天塩	0.1				
米粉	2	おろし生姜	1.3	木綿豆腐	15	かたくり粉	5	酒	1.5	牛乳(飲用)	1本	◎三温糖	3				
かたくり粉	3	酒	2	豚汁用こんにやく	8	マーマレード	5	天塩	0.2	鶏肉のねぎソース		濃口しょうゆ	0.2				
大豆油	4	かたくり粉	4	◎白玉団子	20	白ワイン	0.5	米粉	4	鶏もも肉皮つき	45	◎粉からし	0.02				
ビビンバの具		米粉	3	ねぎ 刻み	5	本みりん	1	大豆油	3	酒	1	米酢	0.6				
豚もも肉	25	大豆油	4	だし用フレーク節	2.5	薄口しょうゆ	1.5	元豆になる肉じゃが		おろし生姜	0.5	合わせみそ	4				
緑豆もやし	10	白菜のおかかあえ		薄口しょうゆ	2.3	◎三温糖	0.5	じゃがいもカット	50	かたくり粉	8	卵なしマヨネーズ	6				
◎ぜんまい水煮	5	はくさい	35	濃口しょうゆ	1.5	水	2	にんじん	10	大豆油	3	紙カップ	1枚				
ほうれんそう	12	にんじん	10	天塩	0.2	かたくり粉	0.15	たまねぎ	30	冷凍刻みねぎ	5	卵の花の炒り煮					
たけのこ千切り	5	こまつな	12	里芋と鶏肉のみそがらめ		グリーンサラダ		豚もも肉	15	濃口しょうゆ	2.5	◎おから	13				
にんじん	12	糸かつお	0.7	鶏もも肉皮つき	25	キャベツ	20	和風だしの素	0.5	本みりん	1.2	調整豆乳	8				
炒り卵	10	卓上しょうゆ	2	酒	1	ブロックリーカット	12	酒	1.2	◎三温糖	1.8	鶏ひき肉	10				
◎米ぬか油	0.3	ヨーグルト		おろし生姜	0.6	きゅうり	10	◎三温糖	2	米酢	3	干し椎茸	0.8				
酒	1.5	◎ヨーグルト	1こ	かたくり粉	8	むき枝豆	8	濃口しょうゆ	3	水	2.5	にんじん	10				
おろしにんにく	0.8			里芋カット	25	玉ねぎドレッシング	7	本みりん	1.5	チンゲン菜のサラダ		油あげカット	4				
濃口しょうゆ	4.2			かたくり粉	3			◎米ぬか油	0.5	チンゲンサイ	15	◎三温糖	1.8				
米酢	1.6			大豆油	3.5					だいこん	30	ささがきごぼう	8				
◎三温糖	2.2			合わせみそ	3.5					にんじん	8	ねぎ 刻み	5				
ごま油	0.3			濃口しょうゆ	0.5					中華ドレッシング	5	薄口しょうゆ	2				
白ごま	1.2			◎三温糖	3					レモンタルト		◎米ぬか油	0.5				
				本みりん	1.3					レモンタルト	1こ	酒	1				
				水	1							本みりん	1				
				酒	3							はるか					
				かぼちゃケーキ								はるか	1こ				
				◎かぼちゃケーキ	1こ												
歯の日				伊深小5年生 ふるさと学習献立				双葉中 まなび献立(A組)				図書館立 「徂徠どうふ」		・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。			