

R8年 3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)       | 11日(水)      | 12日(木)       | 13日(金)       | 16日(月)       |
|----------------|------------------|--------------|--------------|--------------|------------------|--------------|-------------|--------------|--------------|--------------|
| あずきご飯          | 白飯               | 麦ご飯          | ソフト麺         | 白飯           | 白飯               | コッペパン        | 麦ご飯         | うどん          | 白飯           | 白飯           |
| 精白米 68         | 精白米 80           | 精白米 72       | ソフトめん 1こ     | 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       | 精白米 80       |
| ◎赤飯の素 27       | 牛乳               | 大麦・米粒麦 8     | ミートソース       | 牛乳           | ふりかけ             | 牛乳           | 大麦・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           | 豚ひき肉         | 牛乳(飲用) 1本    | ◎いろいろやさしいふりかけ 1こ | 牛乳(飲用) 1本    | 牛乳          | 鶏もも肉皮なし      | 牛乳(飲用) 1本    | 牛乳(飲用) 1本    |
| 牛乳(飲用) 1本      | 白菜汁              | 牛乳(飲用) 1本    | たまねぎ         | 大根汁          | 牛乳(飲用) 1本        | 豚もも肉         | 牛乳(飲用) 1本   | 酒            | 牛乳(飲用) 1本    | 牛乳(飲用) 1本    |
| 春のすまし汁         | はくさい 25          | ほうれん草入り鶏団子汁  | にんじん         | だいこん 30      | ◎米ぬか油            | おろしにんにく      | ◎米ぬか油       | たまねぎ         | 千切り野菜汁       | ふのすまし汁       |
| だいこん 30        | だいこん 20          | ほうれん草鶏団子 20  | マッシュルーム 8    | しめじバラ 8      | かまぼこ 8           | もずく中華スープ     | おろしにんにく 0.5 | 油あげカット 8     | だいこん 20      | ふ 0.7        |
| 菜花 5           | かまぼこ 10          | たまねぎ 20      | ◎米ぬか油 0.4    | かまぼこ 8       | たまねぎ 30          | おろし生姜        | 0.5         | 輪切りごぼう 8     | 千切りごぼう 8     | たまねぎ 30      |
| にんじん 8         | えのきばら 8          | にんじん 8       | おろし生姜 0.5    | 木綿豆腐 20      | にんじん 8           | にんじん 10      | 0.5         | かまぼこ 8       | かまぼこ 8       | かまぼこ 8       |
| ◎桜型かまぼこ 8      | ねぎ 刻み 5          | ささがきごぼう 10   | おろしにんにく 0.3  | ねぎ 刻み 5      | 木綿豆腐 20          | たまねぎ 40      | 0.5         | ねぎ 刻み 5      | ねぎ 刻み 5      | しめじバラ 8      |
| 湯葉 4           | だし用フレーク節 2.5     | 油あげカット 3     | 赤ワイン 2       | だし用フレーク節 2.5 | ホールコーン 5         | 豚汁用こんにやく 5   | 2.5         | 濃口しょうゆ 2.5   | だし用フレーク節 2.5 | カットわかめ 0.2   |
| ねぎ 刻み 5        | 薄口しょうゆ 3         | ねぎ 刻み 5      | ◎トマト水煮ダイス 10 | 薄口しょうゆ 2.6   | もずく 10           | 大豆水煮 20      | 0.2         | 薄口しょうゆ 3     | 薄口しょうゆ 3.2   | だし用フレーク節 2.5 |
| だし用フレーク節 2.5   | 天塩 0.2           | ◎だし用煮干し 3    | トマトケチャップ 17  | 濃口しょうゆ 1     | 中華だしの素 1         | トマトピューレ 15   | ◎だし用煮干し 2   | 本みりん 1       | 天塩 0.15      | 薄口しょうゆ 3.2   |
| 薄口しょうゆ 3.2     | さつまいも天ぷら 1       | 合わせみそ 7.5    | ウスターソース 3    | 天塩 0.15      | 鶏ガラスープ 10        | ◎米ぬか油 0.5    | 富加みみそ 7.5   | 天塩 0.5       | 鶏肉の照り焼き      | 天塩 0.2       |
| 天塩 0.2         | さつまいもスライス 1こ     | サバの塩焼き       | デミグラスソース 3   | ソースカツ 3      | 薄口しょうゆ 2.5       | トマトケチャップ 12  | 豚肉のゆずおろしがけ  | だし用フレーク節 2.5 | 鶏もも肉皮つき 1切   | かぼちゃひき肉フライ   |
| 鶏肉のから揚げ        | 小麦粉 6            | サバ 1切        | ハヤシルウ 5      | 豚ロース 1枚      | 天塩 0.15          | デミグラスソース 3   | 豚ロース 1枚     | 牛乳           | おろし生姜 1      | 南瓜ひき肉フライ 1こ  |
| 鶏もも肉皮つき 2切     | かたくり粉 1          | 酒 2          | 洋風だしの素 1     | 天塩 0.1       | 白こしょう 0.01       | ◎三温糖 0.6     | 酒 0.15      | 牛乳(飲用) 1本    | 酒 1.5        | 大豆油 3.5      |
| 濃口しょうゆ 2.3     | ベーキングパウダー 0.2    | 天塩 0.5       | 濃口しょうゆ 0.8   | 白こしょう 0.01   | ホキの甘酢がらめ         | 天塩 0.15      | かたくり粉 5     | シシヤモの米粉揚げ    | かたくり粉 5      | ねぎと鶏肉のみそ炒め   |
| おろし生姜 1.8      | 天塩 0.1           | ひじきとれんこんの炒め煮 | 精製塩 0.03     | 酒 1          | ホキ角切り 50         | 白こしょう 0.02   | ◎ゆずマーマレード 3 | シシヤモ 2尾      | 濃口しょうゆ 2.5   | 鶏もも肉皮つき 35   |
| おろしにんにく 0.3    | 大豆油 3            | れんこんカット 15   | 天塩 0.07      | 小麦粉 8        | 白こしょう 0.02       | 洋風だしの素 1.5   | ◎ゆず果汁 0.4   | 酒 1          | ◎三温糖 1.5     | 酒 1          |
| 酒 1.5          | 友禅ご飯の具           | にんじん 8       | 白こしょう 0.02   | 水 8          | 白こしょう 0.02       | 赤ワイン 1.8     | ◎大根おろし 7    | おろし生姜 0.6    | 本みりん 1       | おろし生姜 0.5    |
| かたくり粉 9        | 鶏ひき肉 20          | にんじん 8       | 牛乳 1本        | パン粉 7.5      | かたくり粉 4          | ウスターソース 2    | 薄口しょうゆ 2    | 米粉 5         | 酒 1          | 濃口しょうゆ 0.5   |
| 大豆油 4          | ◎三温糖 2.5         | つきこんにやく 5    | 牛乳(飲用) 1本    | 大豆油 4        | 米粉 4             | 濃口しょうゆ 0.8   | ◎三温糖 1      | 大豆油 4        | かたくり粉 0.3    | ◎米ぬか油 0.4    |
| かおりたくあん和え      | 酒 1.2            | 赤つきこんにやく 6   | フライドポテト      | トマトケチャップ 1.5 | 大豆油 4            | 濃口しょうゆ 2     | 本みりん 2      | かたくり粉 0.15   | 水 4          | キャベツ 15      |
| キャベツ 27        | 薄口しょうゆ 3.3       | 竹輪スライス 8     | じゃがいもカット 55  | ウスターソース 4    | 濃口しょうゆ 1.5       | 本みりん 0.5     | ◎三温糖 1.5    | かたくり粉 5      | ◎三温糖 0.5     | ねぎ 斜め切り 20   |
| きゅうり 10        | おろし生姜 0.5        | 濃口しょうゆ 2     | 精製塩 0.25     | ◎三温糖 5       | 酒 0.5            | ◎三温糖 2.5     | 0.5         | かたくり粉 5      | 酒 1.2        | 酒 1.2        |
| ホールコーン 8       | ◎米ぬか油 0.2        | ◎三温糖 1.5     | かたくり粉 5      | 酒 5          | 濃口しょうゆ 3         | 水 2.5        | 1.5         | 水 2.5        | ◎三温糖 0.8     | ◎三温糖 0.8     |
| 千切りたくあん 8      | にんじん 28          | 和風だしの素 0.5   | 米粉 3         | 濃口しょうゆ 2     | 水 0.5            | 水 0.5        | 2.5         | かきゅうり 35     | ほうれんそう 12    | ◎三温糖 0.8     |
| かおり粉 0.3       | 炒り卵 20           | 本みりん 1.5     | 大豆油 2        | 濃口しょうゆ 2     | 水 2.5            | 水 0.5        | 2.5         | きゅうり 30      | 緑豆もやし 10     | ◎三温糖 1       |
| (小)焼きプリンタルト    | みつば 7            | ◎米ぬか油 0.3    | ごぼうサラダ       | キャベツサラダ      | 切り干し大根のチャブチ      | ホールコーン 8     | 1           | きゅうり 8       | にんじん 8       | 生パイン 0.5     |
| ◎焼きプリンタルト 1こ   | 角刻みのり 0.2        | デコボン         | 千切りごぼう 25    | キャベツ 32      | 県産切干大根 6         | サウザンドレッシング 8 | 1           | 濃口しょうゆ 2.3   | 生パイン 1こ      | 酒 1.2        |
| (中)お祝いケーキ      | ひし餅              | デコボン 1こ      | きゅうり 12      | にんじん 8       | 豚もも肉 10          | おろしにんにく 0.3  | 1           | 白すりごま 2      | ◎三温糖 2       | 酒 1          |
| ◎お祝いケーキ 1こ     | ◎ひし餅 1こ          |              | ホールコーン 8     | きゅうり 10      | おろし生姜 0.3        | にんじん 8       | 1           | ヨーグルト        | 濃口しょうゆ 3     | 天塩 0.1       |
|                |                  |              | ごまドレッシング 7   | 和風ドレッシング 6   | おろし生姜 0.3        | にんじん 8       | 1           | ◎ヨーグルト 1こ    | 本みりん 1.5     | 白こしょう 0.02   |
|                |                  |              |              |              | ほうれんそう 8         | ◎米ぬか油 0.3    | 1           |              | ◎米ぬか油 0.8    | 豆板醤 0.1      |
|                |                  |              |              |              | ◎三温糖 1.3         | 濃口しょうゆ 2.4   | 0.2         |              |              | かたくり粉 0.15   |
|                |                  |              |              |              | 中華だしの素 0.2       | 酒 1          |             |              |              |              |
| 中学校卒業<br>お祝い献立 | ひなまつりに<br>ちなんだ献立 |              |              | 中学校卒業式       |                  |              |             |              |              | ふるさとを味わう日    |

| 17日(火)        | 18日(水)       | 19日(木)      | 23日(月)       | 24日(火)         | 25日(水)         |
|---------------|--------------|-------------|--------------|----------------|----------------|
| 黒コッペパン        | 麦ご飯          | 白飯          | 白飯           | なめし            | きな粉揚げパン        |
| 黒コッペパン 1こ     | 精白米 72       | 精白米 80      | 精白米 80       | 精白米 80         | コッペパン 1こ       |
| 牛乳            | 大麦・米粒麦 8     | カレーシチュー     | 牛乳           | 菜めしの素 3        | 大豆油 6.6        |
| 牛乳(飲用) 1本     | 牛乳           | 豚もも肉 20     | 牛乳(飲用) 1本    | 牛乳             | ◎グラニュー糖 5      |
| にんじんのポタージュスープ | 牛乳(飲用) 1本    | 赤ワイン 1.5    | かき卵汁         | 牛乳(飲用) 1本      | ◎きな粉 8         |
| ベーコンカット 5     | 里芋のみそ汁       | じゃがいも皮むき 35 | たまねぎ 20      | ゆばのすまし汁        | 精製塩 0.13       |
| にんじん 10       | 里芋カット 25     | えのきばら 50    | えのきばら 8      | だいこん 35        | 牛乳             |
| にんじんペースト 20   | だいこん 20      | にんじん 15     | 木綿豆腐 20      | えのきばら 8        | 牛乳(飲用) 1本      |
| たまねぎ 30       | 木綿豆腐 15      | ◎米ぬか油 0.3   | 殺菌液卵 15      | 湯葉 4           | ミートボールのトマト煮 25 |
| コンソメ 1.3      | 油あげカット 3     | おろし生姜 0.4   | カットわかめ 0.2   | ◎桜型かまぼこ 6      | 肉団子 5          |
| 天塩 0.2        | カットわかめ 0.3   | おろしにんにく 0.4 | ねぎ 刻み 5      | ねぎ 刻み 5        | たまねぎ 30        |
| 白こしょう 0.03    | ねぎ 刻み 5      | 洋風だしの素 1    | だし用フレーク節 2.5 | だし用フレーク節 2.5   | にんじん 10        |
| 調理用牛乳 30      | ◎だし用煮干し 2    | ウスターソース 3.5 | 薄口しょうゆ 3.5   | 薄口しょうゆ 3.2     | キャベツ 20        |
| 生クリーム 5       | 合わせみそ 7.5    | おろしりんご 7    | 天塩 0.2       | 天塩 0.2         | オリーブオイル 0.3    |
| 米粉 2.5        | 豚肉とごぼうの揚げがらめ | カレールー 9.3   | かたくり粉 0.6    | 鶏肉のレモンがらめ      | ◎トマト水煮ダイス 20   |
| サケのマヨネーズ焼き    | 豚もも肉 30      | 天塩 0.1      | サワラの甘みそかけ    | 鶏もも肉皮つき 45     | トマトケチャップ 3     |
| サケ 1切         | 酒 1          | 濃口しょうゆ 1    | サワラ 1切       | 酒 1.5          | コンソメ 1.2       |
| 天塩 0.1        | おろし生姜 0.4    | トマトケチャップ 3  | 酒 1.3        | かたくり粉 8        | 精製塩 0.15       |
| 白こしょう 0.02    | かたくり粉 4      | クミン 0.03    | 白みそ 3.5      | 大豆油 3          | 白こしょう 0.02     |
| 酒 1           | 乱切りごぼう 20    | 牛乳          | ◎三温糖 1.2     | ◎三温糖 2.5       | 薄口しょうゆ 0.4     |
| 卵なしマヨネーズ 10   | かたくり粉 3      | 牛乳(飲用) 1本   | 本みりん 2       | 薄口しょうゆ 2.5     | ポテトサラダ         |
| 薄口しょうゆ 0.4    | 大豆油 5        | お茶豆         | 薄口しょうゆ 0.5   | レモン果汁 2.5      | じゃがいも 32       |
| ミックスピーマン 5    | 濃口しょうゆ 2.5   | 炒り大豆 15     | かたくり粉 0.15   | 水 1.5          | きゅうり 12        |
| 酒 0.1         | ◎三温糖 2       | ◎三温糖 7      | 水 6          | のりごまあえ 6       | ホールコーン 8       |
| 紙カップ 1枚       | 本みりん 1.3     | 粉茶 0.5      | きんぴらごぼう 0.5  | キャベツ 30        | 精製塩 0.1        |
| 大根サラダ         | 酒 1          | 水 1.5       | 千切りごぼう 32    | こまつな 12        | マヨネーズ 8        |
| だいこん 35       | 水 3          | 福神漬け和え      | にんじん 12      | にんじん 8         | いよかんゼリー        |
| ホールコーン 8      | ゆかりあえ        | キャベツ 25     | つきこんにやく 4    | 濃口しょうゆ 2.5     | ◎いよかんゼリー 1こ    |
| むき枝豆 8        | 緑豆もやし 35     | きゅうり 10     | 赤つきこんにやく 4   | 白すりごま 2        |                |
| 玉ねぎドレッシング 6   | こまつな 10      | 緑豆もやし 15    | 冷凍さやいんげん 8   | 角刻みのり 0.5      |                |
| ももゼリー         | にんじん 8       | 福神漬け 8      | ◎米ぬか油 0.5    | (小)お祝いケーキ      |                |
| ◎ももゼリー 1こ     | ゆかり粉 0.7     | ミルメーク       | 本みりん 1.5     | ◎お祝いケーキ 1こ     |                |
|               |              | ◎ミルメーク 1こ   | ◎三温糖 2       | (中)焼きプリンタルト    |                |
|               |              |             | 和風だしの素 0.5   | ◎焼きプリンタルト 1こ   |                |
|               |              |             | 濃口しょうゆ 2.3   |                |                |
|               |              |             | 清見オレンジ       |                |                |
|               |              |             | 清見オレンジ 1こ    |                |                |
|               |              |             |              |                |                |
|               | 歯の日          |             |              | 小学校卒業<br>お祝い献立 | 小学校卒業式         |

・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。