

令和3年11月 学校給食予定献立表

川辺町学校給食センター

※学校給食における岐阜県の米・米粉・小麦粉・大豆・きのこ類・青果物・豚肉・牛肉・水産物は「学校給食地産地消推進事業」により、県・川辺町・JAグループからの補助を受けています。

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)		加工食品配合表	
きつねうどん	麦ごはん	人参ごはん	きのこ入りカレーライス	友禅ごはん	米粉食パン	大根ごはん	麦ごはん	麦ごはん	麦ごはん	1日 のむヨーグルト	10日 なん茶こりやきょうさ								
うどん(給食用ゆで)	1袋	米・精白米 70	米・精白米 63	米・精白米 70	米粉パン(給食用) 1こ	米・精白米 57	米・精白米 70	砂糖・異性化液糖	豚肉 脂豚 キャベツ										
しょうゆ(こいくち)	9.4	おおむぎ・米粒麦 7	おおむぎ・米粒麦 6.3	おおむぎ・米粒麦 7	いちごジャム	おおむぎ・米粒麦 5.7	おおむぎ・米粒麦 7	玉ねぎ ニラ 大豆たん白											
みりん(本みりん)	3.7	みそひれカツ	にんじん	じやがいも	いちごジャム 1袋	だいこん	鮭の塩焼き	にんにく 生姜 醤油											
和風だしの素	0.7	ぶた・ヒ・赤身・生 1切	本醸造酒	たまねぎ	ボテトグラタン	にんじん	豚肉と高野豆腐のかくし揚げ	小麦粉 食用植物油脂											
フレーク節	0.2	塩(食塩) 0.28	鶏もも皮つき(若鶏)	6にんじん	三温糖	じやがいも	だいこん	白川茶 食塩 水											
本醸造酒	0.9	こしょう(白) 0.02	こんにゃく(つき)	10豚もも・脂付(大型)	1.2 本醸造酒	50ペー(豚)	5 きんざけ・養殖・生 1切	10日 豆乳プリン											
鶏むね皮なし(若鶏)	4	小麦粉(岐阜県産) 2.5	油あげ	5エリンギ	25 しょうゆ(こいくち)	18油あげ	豚もも・脂付(大型) 25	豆乳 水あめ											
にんじん	7	鶏卵(冷凍液卵)	干ししいたけ(乾)	1 しめじ(ほんしめじ)	3.3 たまねぎ	5 塩(食塩)	18本醸造酒	食塩 砂糖 こうしょう											
ねぎ	7	パン粉・乾燥	和風だしの素	牛乳(調理用)	1.5 いり卵	28 塩(食塩)	8 本醸造酒	小麦粉 全粉乳 クリーム											
干ししいたけ(乾)	0.8	大豆油 4	こしょう(うすくち)	5洋風だしの素	20 こしょう(白)	0.2 とうもろこし・ホルカーネル	1 うの花煮	10リン酸カルシウム											
かまぼこ(蒸し)	4	豆みそ 4	しょうゆ(こいくち)	1ソース(ウスター・ソース)	1.5 みつば(糸みつば)	0.3 えだまめ(むき枝豆)	5 かたくり粉	4 乳たんぱく質濃縮物											
油あげ	3	みりん(本みりん) 0.4	砂糖・中ざら 0.8	ナチュラルチーズ	2 焼きのり(刻みのり)	0.2 さつまいもの天ぷら	5 おから・新製法 14	4 ホエーパウダー											
大豆入りかき揚げ		三温糖 4.5	サラダ油(米サラダ油)	1 塩(食塩)	1袋	0.5 さつまいもの天ぷら	5 牛乳(調理用) 12	10日 香料 ビタミンD 水											
たまねぎ	20	ケチャップ	1水	80	1 しょうが・おろし	0.2 さつまいもスライス	7 かたくり粉 8	豆乳 水溶性食物繊維 食塩											
にんじん	10	水	5鶏の唐揚げ	0.6	0.2 カレー粉	1 枚	1 大豆油 3.5	ショートニング 砂糖											
竹輪(焼き竹輪)	10	おかげあえ	鶏もも皮つき(若鶏)	40	無塩バター	ナチュラルチーズ	1 ちくわの磯辺揚げ	水溶性食物繊維 食塩											
大豆(国産) 乾	5	はくさい 20	20 しょうゆ(こいくち)	2.2	6 塩(食塩)	10牛乳(調理用)	0.21 三温糖	水 ゲル化剤 乳化剤											
さつまいも	10	もやし(緑豆) 10	1.8 ケチャップ	1.8	3 かたくり粉	30牛乳(岐阜県産)	7 しょうゆ(こいくち)	砂糖 インスタントコーヒー											
小麦粉(岐阜県産)	10	こまつな 20	本醸造酒	0.45	1 大豆油	6 砂糖・中ざら	0.9 みりん(本みりん) 1.4	香料 ピロリン酸第二鉄											
かたくり粉	1	にんじん 8	みりん(本みりん)	0.45	れんこんチップス	3 野菜サラダ	3 しょうゆ(うすくち)	カロチノイド色素											
鶏卵(冷凍液卵)	3	しょうゆ(こいくち) 2	ねぎ 2.7	25 はれんこん	秋のすまし汁	4 大豆油	2 大豆油 3.5	カラメルソース(水あめ)											
牛乳(調理用)	1	みりん(本みりん) 0.6	にんにく・おろし 0.15	12 塩(食塩) 0.04	12 青じそドレッシング	5 かたくり粉	1 大根サラダ 3.5	カラメル色素 ゲル化剤											
塩(食塩)	0.1	かつお節 0.3	かたくり粉 1	1 福神漬け和え	1 ミネストローネ	8 ごぼうサラダ	3 だいこん 37	香料											
大豆油	7	白味噌汁		1 福神漬け和え	15 アルファベットバスタ	1 ごぼう	7 ごぼう 25	5日 みかんゼリー											
海藻入りサラダ		厚揚げ 10	ゆでブロッコリー	13 福神漬(だいこん)	13 昆布素干(りしりこん)	8 きゅうり	7 本醸造酒 0.5	6倍濃縮温州みかん果汁											
どうろこし・ホルカーネル	4	ねぎ 8	ブロッコリー 28	10 フレーク節	0.5 にんじん	5 みりん(本みりん) 0.4	5 砂糖 果糖	12日 千種焼											
きゅうり	10	にんじん 8	和風ドレッシング 5	5 もやし(緑豆) 20	3 ウィナ・ソーセージ	7 青じそドレッシング	7 豆腐のすまし汁 0.5	鶏卵 だし汁 にんじん											
キャベツ	10	たまねぎ 15	ゆばのすまし汁(北小なし)	5 にんじん	4 塩(食塩) 0.1	7 田舎汁	7 豆腐のすまし汁	ほうれん草 れんこん											
カットわかめ	0.5	だいこん 22	湯葉(生) 8	8 ヨーグルト	0.5 にんじん	8 かき玉汁	20 豆腐(木綿) 30	でん粉 鶏肉 砂糖											
青じそドレッシング	8	煮干し 2.5	にんじん 8	8 ヨーグルト 1こ	15 鳥卵(冷凍液卵)	15 ごぼう	10 香料 ビタミンC 水	ピロリン酸第二鉄											
味付け小魚	2.5	みぞ(米) 淡色辛みそ 7.8	えのきだけ 8	1 かき(甘柿) 1袋	12 たまねぎ	5 にんじん	10 えのきだけ 10	15日 はんべん(玉)											
味付け小魚	1袋	カットわかめ 0.1	ねぎ 8	19日 づづき	0.2 えのきだけ	8 にんじん	10 ねぎ 10	いとよりすり身 発酵調味料											
		生バイン	干ししいたけ(乾) 0.5	西洋かぼちゃ 1切	0.2 えのきだけ	12 里芋	8 醤油 水飴 砂糖	上白糖 食塩											
		バインアップル 1袋	フレーク節 3	小麦粉(岐阜県産) 5	0.02 ねぎ	23 里芋	8 乾しあまのり 3	植物性油脂 加工でん粉											
			しょうゆ(うすくち) 4	かたくり粉 1	0.02 ねぎ	10 にんじん	2 かまぼこ(うすくち) 4	22日 ヨーグルト											
			塩(食塩) 0.1	1 塩(食塩)	0.2 えのきだけ	8 にんじん	2 乾しあまのり 4	生乳 砂糖 脱脂粉乳											
			りんご 0.1	5 にんじん	0.1 こしう(白)	10 にんじん	2 かまぼこ(うすくち) 4	9日 ミニレモンゼリー											
			りんご 1袋	5 にんじん	0.1 たまねぎ	12 たまねぎ	2 かまぼこ(ほぐし) 5	クリーム ゼラチン											
			【北小青空給食】	8 大豆油 3	0.02 ねぎ	10 にんじん	2 かまぼこ(ほぐし) 5	異性化液糖 砂糖											
			かぼちゃの天ぷら	1食マヨネーズ 1袋	0.02 ねぎ	12 にんじん	3 フレーク節 3	レモン濃縮果汁											

加工食品の内容等についてご質問がある方は、給食センターまでご連絡ください。

※牛乳は毎日つきます。※分量(g)は、小学校3、4年生基準の可食量です。

