

## 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

1日(月)	2日(火)	4日(木)	5日(金)	8日(月)	9日(火)	10日(水)	11日(木)	12日(金)	15日(月)	16日(火)
麦ごはん	焼きそば	麦ごはん	吹き寄せごはん	麦ごはん	麦ごはん	五目ラーメン	フレンチトースト	麦ごはん	麦ごはん	川辺の麦ごはん
米・精白米	70 中華めん(ゆで)・やきそば	81 米・精白米	70 米・精白米	54 米・精白米	70 米・精白米	70 中華めん(ゆで)・ラーメン	1袋 厚切り食パン(給食用)	1枚 米・精白米	70 米・精白米	70 米・精白米
おおむぎ・米粒麦	7 豚もも・脂付(大型)	15 おおむぎ・米粒麦	7 おおむぎ・米粒麦	5.4 おおむぎ・米粒麦	7 おおむぎ・米粒麦	7 もやし(緑豆)	15 牛乳(調理用)	25 おおむぎ・米粒麦	7 おおむぎ・米粒麦	7 おおむぎ・米粒麦
酢豚	キャベツ	45 ボークシュウマイ	くり	10 のり佃煮	10 のり佃煮	3 鰯のミンネーズ焼き	にんじん	8 千種焼き	さんまの塩焼き	高野豆腐のカップ焼き
豚もも・脂付(大型)	32 たまねぎ	9 しゅうまい(冷凍)	2 しめじ(ほんしめじ)	10 のり佃煮(減塩)	1 さわら	1切 はくさい	23 三温糖	2.5 千種焼き	1 さんま	1切 凍り豆腐
しょうが	0.5 むらささいか・生	14 春雨サラダ	干しいたけ(乾)	0.9 鶏肉とごぼうの甘辛	2 本醸造酒	2 とうもろこし・ホールカーネル	6 無塩バター	1.2 白菜のごま和え	0.4 塩(食塩)	0.4 牛乳(調理用)
しょうゆ(こいくち)	0.64 にんじん	14 マロニー	4 えだまめ(むき枝豆)	3 鶏もも皮つき(若鶏)	35 三温糖	3.5 焼き豚	5 ゆでブロッコリー	はくさい	35 カラフルサラダ	たまねぎ
本醸造酒	0.56 青ピーマン	3 キャベツ	15 にんじん	12 本醸造酒	1 しょうゆ(こいくち)	0.8 うずら卵(水煮・レトルト)	15 ブロッコリー	28 もやし(緑豆)	15 西洋かぼちゃ	15 まぐろ缶詰・油漬・フレーク
かたくり粉	5.6 サラダ油(米サラダ油)	1.5 にんじん	3 鶏もも皮なし(若鶏)	8 しょうが・おろし	0.2 辛子(粉)	0.1 ねぎ	10 和風ドレッシング	5 こまつな	12 さつまいも	18 ノンエッグマヨネーズ
大豆油	4 ソース(ウスターソース)	16 きゅうり	3 油あげ	3 ごぼう	15 酢・米酢	0.5 しょうゆ(こいくち)	6 ボークビーンス	ごま(いりごま)	1 えだまめ(むき枝豆)	3 塩(食塩)
じゃがいも	24 煮干し粉	0.45 中華ドレッシング	4 しょうゆ(うすくち)	4.3 かたくり粉	8 みそ(米) 甘みそ	3.5 こしょう(白)	0.08 大豆(国産) ゆで	20 ごま(すりごま)	1 マヨネーズ	5 こしょう(白)
大豆油	1.5 塩(食塩)	0.36 マーボー豆腐	しょうゆ(こいくち)	0.8 大豆油	3 マヨネーズ	6 みりん(本みりん)	1.2 たまねぎ	50 しょうゆ(こいくち)	2 関東煮	2.2 パン粉・乾燥
にんじん	13 こしょう(白)	0.02 豆腐(冷凍・ダイスカット)	80 本醸造酒	1.8 あおのり(素干し)	0.08 アルミカップ・特中判	1枚 フレーク節	3 にんじん	15 みりん(本みりん)	0.5 こんにやく(板)	17 ナチュラルチーズ(バルサン)
たまねぎ	30 あおのり(素干し)	0.1 豚ひき肉	20 三温糖	0.9 ごま(いりごま)	0.8 三温糖	10 筑前煮	5 じゃがいも	20 さつま汁	12 はんぺん(玉)	12 アルミカップ・特中判
たけのこ・水煮	8 きなこ揚げパン	干しいたけ(乾)	1 和風だしの素	0.8 三温糖	1.5 鶏もも皮つき(若鶏)	10 中華風だしの素	1.8 鶏もも・脂付(大型)	10 鶏もも皮なし(若鶏)	8 里芋	21 ひじきの煮付け
いんげん	4 コッペパン(給食用)	1 たけのこ・水煮	15 サラダ油(米サラダ油)	0.9 しょうゆ(こいくち)	2.3 ごぼう	15 豚ばら・脂付(大型)	8 いんげん	3.5 だいこん	20 にんじん	14 ひじき(干し)
干しいたけ(乾)	1.2 大豆油	5 にんじん	15 鮭の柚子焼き	みりん(本みりん)	1.2 にんじん	5 サラダ油(米サラダ油)	0.3 塩(食塩)	0.2 さつまいも	20 だいこん	30 にんじん
うずら卵(水煮・レトルト)	16 きな粉・全粒大豆	2.3 ねぎ	10 さけ	1切 水	1 はす(れんこん)	15 塩(食塩)	0.1 ナチュラルチーズ	4 にんじん	8 うずら卵(水煮・レトルト)	18 油あげ
砂糖・中ざら	1.3 砂糖・上白糖	1.8 にんにく・おろし	0.3 塩(食塩)	0.3 キャベツのサラダ	こんにやく(板)	18 揚げギョーザ	ケチャップ	7 ごぼう	5 昆布素干(ひりこんぶ)	0.5 鶏もも皮つき(若鶏)
酢・穀物酢	1.7 砂糖・粉糖	2.3 しょうが・おろし	1 本醸造酒	0.15 にんじん	5 干しいたけ(乾)	0.8 なん茶こりやぎようざ	2 こしょう(白)	0.03 こんにやく(板)	8 フレーク節	1 さつまいも
中華風だしの素	2.55 塩(食塩)	0.09 豆みそ	4 ゆず果汁	0.15 キャベツ	28 いんげん	2 大豆油	2 タイム	0.01 豆腐(木綿)	20 しょうゆ(こいくち)	2.8 大豆油
かたくり粉	0.6 えだまめ(さや付き)	20 しょうゆ(こいくち)	1.5 しょうゆ(こいくち)	3 きゅうり	8 砂糖・中ざら	1 中華サラダ	1 ローリエ	0.01 油あげ	2 みりん(本みりん)	0.7 和風だしの素
サラダ油(米サラダ油)	0.85 みかん	中風風だしの素	0.8 三温糖	0.4 肉じゃが	みりん(本みりん)	0.6 キャベツ	17 ソース(ウスターソース)	0.9 ねぎ	8 本醸造酒	0.7 こんにやく(つき)
みりん(本みりん)	0.5 みかん(温州)	1 トウバンジャン	0.4 水	0.3 豚もも・脂付(大型)	15 和風だしの素	0.7 にんじん	5 三温糖	4 フレーク節	3 オレンジ	3 こんにやく(赤こんにやく)
ケチャップ	3.5	サラダ油(米サラダ油)	1 切干大根と糸こんにやくのサラダ	70 本醸造酒	1 中華ドレッシング	6 ワイン(赤)	2.5 みそ(米) 淡色辛みそ	3.8 りんご	1切 ごま(すりごま)	0.3
水	13	ごま油	0.5 切干大根	2.5 たまねぎ	40 サラダ油(米サラダ油)	0.8 豆乳プリン	小麦粉(岐阜県産)	1.4 豆みそ	3.9	0.7
ブロッコリーとコーンのサラダ	63 水	63 水	7 にんじん	15 えだまめ(むき枝豆)	15 白玉麩のすまし汁	2 豆乳プリン	1 無塩バター	2.5 りんご	1袋	1.5
ブロッコリー	35	かたくり粉	2 しらたき	5 えだまめ(むき枝豆)	5 ふ・白玉麩	2	サラダ油(米サラダ油)	0.6		1
とうもろこし・ホールカーネル	5	水	5	5 こんにやく(糸)	10 にんじん	8	トマトピューレー	7		0.7
和風ドレッシング	8	ミルメーク	7 和風ドレッシング	7 しょうゆ(こいくち)	4.6 えのきたけ	8	デミグラスソース	2		3
ミニトマト		ミルメーク	1 すまし汁	砂糖・中ざら	3.1 ねぎ	8	みかん			
ミニトマト	2 こ		豆腐(木綿)	30 和風だしの素	0.5 フレーク節	3	みかん(温州)	1 こ		5
のむヨーグルト			えのきたけ	10 本醸造酒	1.1 しょうゆ(うすくち)	4				20
のむヨーグルト	1 本		ねぎ	8 サラダ油(米サラダ油)	1 塩(食塩)	0.1				5
			にんじん	8 生パイン	ミニレモンゼリー					15
			糸かまぼこほぐし	4 パインアップル	1袋 ミニレモンゼリー	1 こ				4
			しょうゆ(うすくち)	4						4
			フレーク節	3						3
			塩(食塩)	0.05 5日 つづき						6
			みかんゼリー	1 こ						0.1

※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・JAG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	1日 のむヨーグルト	10日 なん茶こりやぎようざ
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・精白米	70 米粉パン(給食用)	1 こ	57 米・精白米	70 米・精白米	70 砂糖・異性化液糖	豚肉 豚脂 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 おおむぎ・米粒麦	7 いちごジャム		5.7 おおむぎ・米粒麦	7 おおむぎ・米粒麦	7 脱脂粉乳	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	30 じゃがいも	30 鶏ひき肉	20 いちごジャム	1袋	40 鮭の塩焼き	豚肉と高野豆腐のかりん揚げ	25 加糖練乳	にんにく 生姜 醤油
和風だしの素	0.7 ぶた・ヒレ・赤身・生	1切	2 たまねぎ	35 三温糖	2.5 ポテトグラタン		5 ぎんざけ・養殖・生	1切	25 イソマルトオリゴ糖	食塩 砂糖 こうしょう
フレーク節	2 塩(食塩)	0.28 鶏もも皮つき(若鶏)	6 にんじん	20 本醸造酒	1.2 じゃがいも	50 まぐろ缶詰・油漬・フレーク	18 本醸造酒	0.5 しょうゆ(こいくち)	0.8 砂糖 全粉乳 クリーム	小麦粉 食用植物油脂
本醸造酒	0.9 こしょう(白)	0.02 こんにやく(つき)	10 豚もも・脂付(大型)	25 しょうゆ(こいくち)	3.3 たまねぎ	18 油あげ	5 塩(食塩)	0.4 本醸造酒	1 リン酸カルシウム	白川茶 食塩 水
鶏もも皮なし(若鶏)	4 小麦粉(岐阜県産)	2.5 油あげ	5 エリンギ	10 しょうが・おろし	0.5 ペーコン(豚)	8 本醸造酒	1 うの花煮	かたくり粉	4 乳たんぱく質濃縮物	
にんじん	7 鶏卵(冷凍液卵)	3 干しいたけ(乾)	1 しめじ(ほんしめじ)	8 サラダ油(米サラダ油)	0.2 とうもろこし・ホールカーネル	4 しょうゆ(こいくち)	5 おかから・新製法	14 凍り豆腐	4 ホエーパウダー	10日 豆乳プリン
ねぎ	7 パン粉・乾燥	7 和風だしの素	7 和風だしの素	8 にんじん	28 塩(食塩)	0.3 えだまめ(むき枝豆)	5 鶏もも皮つき(若鶏)	5 牛乳(調理用)	12 香料 ビタミンD	豆乳 水あめ
干しいたけ(乾)	0.8 大豆油	4 しょうゆ(うすくち)	5 洋風だしの素	1.5 いり卵	20 こしょう(白)	0.02 サラダ油(米サラダ油)	1 にんじん	7 かたくり粉	8 ショートニング 砂糖	
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)	5 みつば(糸みつば)	5 サラダ油(米サラダ油)	1 ちくわの磯辺揚げ	干しいたけ(乾)	1 大豆油	3.5 4日 ミルメーク	水溶性食物繊維 食塩
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(刻みのみり)	1袋 パン粉・乾燥	3 竹輪(焼き竹輪)	2 油あげ	2.1 三温糖	1.6 果糖ぶどう糖液糖	水 ゲル化剤 乳化剤
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)	0.5 さつまいもの天ぷら	1枚 ナチュラルチーズ	30 あおのり(素干し)	0.15 牛乳(調理用)	7 しょうゆ(こいくち)	2.5 砂糖 インスタントコーヒー	香料 ビロリン酸第二鉄
たまねぎ	20 ケチャップ	1 水	80 しょうが・おろし	0.2 さつまいもスライス	5.5 アルミカップ・特中判	10 小麦粉(岐阜県産)	6 砂糖・中ざら	0.9 みりん(本みりん)	1.4 食塩 乳酸カルシウム	カロチノイド色素
にんじん	10 水	5 鶏の唐揚げ	40 無塩バター	0.6 小麦粉(岐阜県産)	3 野菜サラダ	1枚 鶏卵(冷凍液卵)	3 しょうゆ(うすくち)	2 水	1 着色料(カラメル)	カラメルソース(水あめ
竹輪(焼き竹輪)	10 おかかあえ	4 鶏もも皮つき(若鶏)	2.2 小麦粉(岐阜県産)	6 鶏卵(冷凍液卵)	0.12 キャベツ	30 かたくり粉	3 和風だしの素	0.6 あおのり(素干し)	0.1 香料 ビタミンC,B1,B2	砂糖 デキストリン 水
大豆(国産) 乾	5 はくさい	20 しょうゆ(こいくち)	1.8 ケチャップ	6 塩(食塩)	1 にんじん	8 ごぼうサラダ	1 サラダ油(米サラダ油)	1 大根サラダ	37 5日 みかんゼリー	12日 千種焼
さつまいも	10 もやし(緑豆)	10 しょうが	0.45 サラダ油(米サラダ油)	3 かたくり粉	4 きゅうり	7 ごぼう	25 水	3.5 だいこん	7 お倍濃縮温州みかん果汁	鶏卵 だし汁 にんじん
小麦粉(岐阜県産)	10 こまつな	20 本醸造酒	0.45 れんこんチップス	1 福神漬け和え	12 ミネストローネ	8 きゅうり	7 本醸造酒	0.5 こまつな	5 砂糖 果糖	砂糖 果糖
かたくり粉	1 にんじん	8 みりん(本みりん)	2.7 はす(れんこん)	25 もみじかまぼこ	15 アルファベントバスタ	3 ごまドレッシング	5 みりん(本みりん)	0.4 青じそドレッシング	30 香料 ビタミンC 水	増粘多糖類 酸味料
鶏卵(冷凍液卵)	3 しょうゆ(こいくち)	2 ねぎ	0.15 大豆油	2 だいこん	8 トマト(カットトマト)レトルト	8 かき玉汁	15 ごぼう	20 豆腐(木綿)	10 8日 のり佃煮	鶏卵 だし汁 にんじん
牛乳(調理用)	1 みりん(本みりん)	0.6 にんにく・おろし	12 塩(食塩)	0.04 えのきたけ	3 ウインナー・ソーセージ	5 にんじん	8 にんじん	10 ねぎ	8 醤油 水飴 砂糖	ほうれん草 れんこん
塩(食塩)	0.1 かつお節	0.3 かたくり粉	1 福神漬け和え	ねぎ	4 塩(食塩)	1.8 鶏卵(冷凍液卵)	0.2 えのきたけ	8 かまぼこ(蒸し)	3 干しあまのり	15日はんぺん(玉)
大豆油	7 白味噌汁	大豆油			0.1 こしょう(白)	25 糸かまぼこほぐし	5 ねぎ	2 しょうゆ(うすくち)	4 干しひとえぐさ	いよりすり身 発酵調味料
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)	10 フレーク節	0.5 にんじん	4 塩(食塩)	15 ごぼう	3 フレーク節	3 でん粉 はちみつ	上白糖 食塩
とうもろこし・ホールカーネル	4 ねぎ	8 ブロッコリー	28 キャベツ	20 しょうゆ(うすくち)	3 ウインナー・ソーセージ	12 たまねぎ	10 こんにやく(板)	3 塩(食塩)	0.05 整節エキス かきエキス	植物性油脂 加工でん粉
きゅうり	10 にんじん	8 和風ドレッシング	5 もやし(緑豆)	5 塩(食塩)	4 塩(食塩)	0.2 えのきたけ	8 油あげ	7.7 ミニりんごゼリー	1 増粘多糖類 水	22日 ヨーグルト
キャベツ	10 たまねぎ	15 ゆばのすまし汁(北小なし)	8 ヨーグルト	8 ヨーグルト	1 かき(甘柿)	1袋	5 みりん(本みりん)	0.01 唐辛子(一味)	1 増粘多糖類 水	生乳 砂糖 脱脂粉乳
カットわかめ	0.5 だいこん	22 湯葉(生)	8 ヨーグルト	8 ヨーグルト	1 かき(甘柿)	1袋	7 ミニりんごゼリー	0.01 オレレンジ	9日 ミニレモンゼリー	クリーム ゼラチン
青じそドレッシング	8 煮干し	2.5 にんじん	8 ヨーグルト	8 ヨーグルト	1 かき(甘柿)	1袋	4 豆みそ	1 オレレンジ	異性化液糖 砂糖	香料製剤 乳酸菌カルチャー
味付け小魚	みそ(米) 淡色辛みそ	7.8 えのきたけ	8 ヨーグルト	8 ヨーグルト	1 かき(甘柿)	1袋	0.4 しょうゆ(うすくち)	1 オレレンジ	レモン濃縮果汁	24日 もみじかまぼこ
味付け小魚	1袋 カットわかめ	0.1 ねぎ	8 ヨーグルト	8 ヨーグルト	1 かき(甘柿)	1袋	2 かたくり粉	0.6 オレレンジ	ゲル化剤 酸味料	魚肉 裏ごし人参
									クエン酸第一鉄ナトリウム	加工でん粉 馬鈴薯でん粉
									香料 消泡剤	砂糖 発酵調味料 食塩
									紅花黄色素 水	

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。

