令和3年12月　学校給食予定献立表

川辺町学校給食センター

1日(水)
ソフト麺みそソース
- ソフトスパゲティ式麺 1袋
- 豚ひき肉 8
- たまねぎ 30
- にんじん 20
- もやし(緑豆) 20
- キャベツ 20
- しめじ(ほんしめじ) 10
- えだまめ(むき枝豆) 4
- にら 8
- ごま(いりごま) 1.7
- ごま(すりごま) 1.8
- 豆みそ 15
- 砂糖・中ざら 5.8
- 和風だしの素 0.8
- 本醸造酒 1
- サラダ油(米サラダ油) 1
- かたくり粉 1.2

大学いも
- さつまいも 40
- なたね油 2
- 三温糖 2.8
- しょうゆ(こいくち) 0.8
- 黒ごま(いりごま) 0.35
- みりん(本みりん) 0.35

コーンわかめサラダ
- とうもろこし・ホールカーネル 10
- カットわかめ 0.8
- キャベツ 10
- 青じそドレッシング 6

みかん
- みかん(温州) 1こ

2日(木)
麦ごはん
- 米・精白米 70
- おおむぎ・米粒麦 7

焼き鯖のおろしかけ
- まさば・生 1切
- 本醸造酒 1.6
- 塩(食塩) 0.4
- 本醸造酒 0.5
- 三温糖 1.5
- しょうゆ(こいくち) 2.3
- だいこん 20

ひじきの煮付け
- ひじき(干し) 2
- にんじん 5
- 油あげ 1
- 鶏もも皮つき(若鶏) 3
- さつまいも 10
- 大豆油 1
- 和風だしの素 0.3
- こんにゃく(つき) 4
- こんにゃく(赤こんにゃく) 3
- ごま(すりごま) 0.3
- サラダ油(米サラダ油) 0.7
- しょうゆ(こいくち) 1.5
- 砂糖・中ざら 1
- 本醸造酒 0.7
- えだまめ(むき枝豆) 3

白玉麩のすまし汁
- ふ・白玉麩 2
- にんじん 8
- えのきたけ 8
- ねぎ 8
- フレーク節 3
- しょうゆ(うすくち) 4
- 塩(食塩) 0.1

青りんごグミ
- 果汁グミ(青りんご) 1袋

3日(金)
ほうれん草とツナのカレーライス
- 米・精白米 70
- おおむぎ・米粒麦 7
- じゃがいも 45
- たまねぎ 35
- にんじん 20
- まぐろ缶詰・油漬・フレーク 15
- ほうれんそう 12
- 牛乳(調理用) 8
- なたね油 3.3
- 洋風だしの素 1.5
- しょうゆ(こいくち) 1.65
- 酢・米酢 2.5
- 三温糖 1.1
- ごま油 0.55

切干大根と糸こんにゃくのサラダ
- 切干大根と糸こんにゃくのサラダ 2.5
- きゅうり 5
- しらたき 15
- とうもろこし・ホールカーネル 5
- ケチャップ 3
- サラダ油(米サラダ油) 1
- にんじん 5
- とうもろこし・ホールカーネル 5
- 和風ドレッシング 7

大豆と小魚の揚げ煮
- 大豆(国産) 乾 7.2
- かたくり粉 1.6
- いりこ 2.4
- 大豆油 2.4
- 三温糖 0.9
- しょうゆ(こいくち) 0.8

福神漬け和え
- 福神漬(だいこん) 13
- キャベツ 10
- もやし(緑豆) 20
- にんじん 5

ミニみかんゼリー
- みかんゼリーミニ 1こ

6日(月)
麦ごはん
- 米・精白米 70
- おおむぎ・米粒麦 7

ワカサギの甘酢
- わかさぎ 33
- 塩(食塩) 0.22
- 塩 0.016
- こしょう(白) 0.016
- かたくり粉 5.5
- なたね油 3.3
- しょうゆ(こいくち) 1.65
- 酢・米酢 2.5
- 三温糖 1.1
- ごま油 0.55

切干大根と糸こんにゃくのサラダ
- 切干大根と糸こんにゃくのサラダ 2.5
- きゅうり 5
- しらたき 15
- とうもろこし・ホールカーネル 5
- にんじん 5
- 和風ドレッシング 7

肉じゃが
- 豚もも・脂付(大型) 15
- じゃがいも 70
- たまねぎ 40
- にんじん 15
- えだまめ(むき枝豆) 5
- こんにゃく(糸) 10
- しょうゆ(こいくち) 4.6
- 砂糖・中ざら 3.1
- 和風だしの素 0.5
- 本醸造酒 1.1
- サラダ油(米サラダ油) 1

オレンジ
- バレンシアオレンジ 1切

7日(火)
黒食パン
- 黒食パン(給食用) 1枚

鶏肉のマーマレード焼き
- 鶏もも皮つき(若鶏) 1切
- しょうが・おろし 0.5
- ワイン(白) 1
- マーマレード 3
- しょうゆ(たまり) 3
- みりん(本みりん) 1

ブロッコリーとキャベツのサラダ
- ブロッコリー 20
- キャベツ 25
- にんじん 5
- 和風ドレッシング 8

白菜とさつまいものシチュー
- はくさい 35
- たまねぎ 25
- にんじん 10
- さつまいも 25
- ベーコン(豚) 5
- サラダ油(米サラダ油) 0.1
- 牛乳(調理用) 30
- 生クリーム 3
- ナチュラルチーズ 1
- コンソメ 1
- ローリエ 0.01
- 塩(食塩) 0.4
- こしょう(白) 0.01
- 上新粉 3.5

8日(水)
五目ラーメン
- 中華めん(ゆで)・ラーメン 1袋
- もやし(緑豆) 15
- にんじん 12
- はくさい 23
- とうもろこし・ホールカーネル 6
- 焼き豚 5
- うずら卵(水煮・レトルト) 15
- ねぎ 10
- しょうゆ(こいくち) 6
- こしょう(白) 0.08
- みりん(本みりん) 1.2
- フレーク節 3
- 鶏ガラスープ 5
- 中華風だしの素 1.8
- 豚ばら・脂付(大型) 8
- サラダ油(米サラダ油) 0.3
- 塩(食塩) 0.1

皮はぎ天ぷら
- かわはぎロール 10
- 小麦粉(岐阜県産) 6.5
- かたくり粉 2.8
- しょうが・酢漬け 0.8
- あおのり(素干し) 0.07
- 大豆油 1.5

ごぼうサラダ
- ごぼう 25
- にんじん 5
- きゅうり 8
- ごまドレッシング 5

ヨーグルト
- ヨーグルト 1こ

9日(木)
麦ごはん
- 米・精白米 70
- おおむぎ・米粒麦 7

鮭のもみじ焼き
- しろさけ・生 1切
- 塩(食塩) 0.24
- 本醸造酒 1
- ノンエッグマヨネーズ 10
- にんじん 6
- アルミカップ・特中判 1枚

うのはなに
- おから・新製法 14
- 鶏もも皮つき(若鶏) 5
- にんじん 7
- 干ししいたけ(乾) 1
- 油あげ 2.1
- 牛乳(調理用) 7
- 砂糖・中ざら 0.9
- しょうゆ(うすくち) 2
- 和風だしの素 0.6
- サラダ油(米サラダ油) 1
- ねぎ 3.5
- 水 4.2
- 本醸造酒 0.5
- みりん(本みりん) 0.4

ずいきのみそ汁
- 豆腐(木綿) 25
- 油あげ 3
- カットわかめ 0.5
- だいこん 15
- ねぎ 8
- にんじん 8
- ずいき(干し・乾) 0.15
- 豆みそ 3.9
- みそ(米) 淡色辛みそ 3.8
- 煮干し 2.5

りんご
- りんご 1袋

10日(金)
キムチチャーハン
- 米・精白米 58
- おおむぎ・米粒麦 5.8
- 豚もも・脂付(大型) 22
- しょうゆ(こいくち) 2.8
- 本醸造酒 1.9
- 小麦粉(岐阜県産) 5
- かたくり粉 0.8
- 鶏卵(冷凍液卵) 2.4
- カレー粉 0.32
- 大豆油 3.2
- 水 6

切干大根の煮付け
- 切干大根 5.2
- にんじん 5.2
- 鶏もも皮つき(若鶏) 3.2
- ごま(いりごま) 0.6
- ごま(すりごま) 0.7
- ごま油 1.3
- サラダ油(米サラダ油) 0.9
- いり卵 10

ポークシュウマイ
- 本醸造酒 0.4
- みりん(本みりん) 0.24
- 水 20

里芋のみそ汁
- 里芋 20
- 豆腐(木綿) 10
- 油あげ 2
- ねぎ 10
- 中華風だしの素 0.5
- だいこん 10
- カットわかめ 0.3
- 豆みそ 3.9
- 塩(食塩) 0.2

ミニレモンゼリー
- ミニレモンゼリー 1こ

13日(月)
麦ごはん
- 米・精白米 70
- おおむぎ・米粒麦 7

ししゃものカレー天ぷら
- ししゃも 2尾
- 小麦粉(岐阜県産) 5
- かたくり粉 0.8
- 鶏卵(冷凍液卵) 2.4
- カレー粉 0.32
- 大豆油 3.2
- 水 6

切干大根の煮付け
- 切干大根 5.2
- にんじん 5.2
- 鶏もも皮つき(若鶏) 3.2
- 干ししいたけ(乾) 0.6
- 油あげ 2.5
- いんげん 3
- しょうゆ(こいくち) 1.8
- 砂糖・中ざら 0.8
- 和風だしの素 0.5
- いり卵 10

ポークシュウマイ
- 本醸造酒 0.4
- みりん(本みりん) 0.24
- 水 20

里芋のみそ汁
- 里芋 20
- 豆腐(木綿) 10
- 油あげ 2
- ねぎ 10
- 中華風だしの素 0.5
- だいこん 10
- カットわかめ 0.3
- 豆みそ 3.9
- 塩(食塩) 0.2

ミニレモンゼリー
- ミニレモンゼリー 1こ

14日(火)
ビビンバ
- 米・精白米 70
- おおむぎ・米粒麦 7
- 豚もも・脂付(大型) 27
- もやし(緑豆) 18
- たけのこ・水煮 12
- 干しぜんまい(ゆで) 5
- チンゲンツアイ 9
- ねぎ(水耕ねぎ) 3.2
- しょうが・おろし 0.45
- こしょう(白) 0.02

トウバンジャン 0.36
- しょうゆ(こいくち) 7
- 酢・米酢 2.7
- 三温糖 1.8
- ごま(いりごま) 0.6
- ごま(すりごま) 0.7
- ごま油 1.3
- サラダ油(米サラダ油) 0.9
- 砂糖・中ざら 4
- 本醸造酒 2
- サラダ油(米サラダ油) 1
- 焼き豆腐 18
- ふ・生ふ 9

春雨スープ
- マロニー 4
- ベーコン(豚ショルダー) 5
- 干ししいたけ(乾) 1
- にんじん 5
- ねぎ 6
- はくさい 15
- フレーク節 1
- 中華風だしの素 0.5
- しょうゆ(こいくち) 3
- こしょう(白) 0.01
- 塩(食塩) 0.2

オレンジ
- バレンシアオレンジ 1切

15日(水)
麦ごはん
- 米・精白米 70
- おおむぎ・米粒麦 7

れんこんのはさみ揚げ
- れんこんはさみ揚げ 1こ
- 大豆油 3.5

金時豆の甘煮
- 金時豆 11
- 砂糖・中ざら 3
- 塩(食塩) 0.14

すき焼き
- 牛(輸入肉)肩ロース脂付き 36
- こんにゃく(糸) 36
- ねぎ 18
- にんじん 13
- はくさい 27
- しめじ(ほんしめじ) 8
- しょうゆ(こいくち) 7.6
- 砂糖・中ざら 4
- 本醸造酒 2
- サラダ油(米サラダ油) 1
- 焼き豆腐 18
- ふ・生ふ 9

オレンジ
- バレンシアオレンジ 1切

16日(木)
焼きそば
- 中華めん(ゆで)・やきそば 81
- 豚もも・脂付(大型) 15
- キャベツ 45
- たまねぎ 9
- むらさきいか・生 14
- にんじん 14
- 青ピーマン・生 3
- サラダ油(米サラダ油) 1.5
- ソース(ウスターソース) 16
- 煮干し粉 0.45
- 塩(食塩) 0.36
- こしょう(白) 0.02
- あおのり(素干し) 0.1

ココア揚げパン
- コッペパン(給食用) 1こ
- 大豆油 5
- ココア(ピュア) 1.3
- 砂糖・上白糖 2.3
- 砂糖・粉糖 3

ゆで枝豆
- えだまめ(さや付き) 20

みかん
- みかん(温州) 1こ

17日(金)
人参ごはん
- 米・精白米 63
- おおむぎ・米粒麦 6.3
- にんじん 30
- 本醸造酒 2
- 鶏もも皮つき(若鶏) 4
- こんにゃく(つき) 10
- 油あげ 5
- 干ししいたけ(乾) 1
- 和風だしの素 1
- しょうゆ(うすくち) 5
- しょうゆ(こいくち) 1
- 砂糖・中ざら 0.8
- サラダ油(米サラダ油) 1
- 水 80

鶏の唐揚げ
- 鶏もも皮つき(若鶏) 40
- しょうゆ(こいくち) 2.2
- しょうが 1.8
- 本醸造酒 0.45
- みりん(本みりん) 0.45
- ねぎ 2.7
- にんにく・おろし 0.15
- かたくり粉 12
- 大豆油 1

ゆでブロッコリー
- ブロッコリー 35
- 和風ドレッシング 5

かき玉汁
- 鶏卵(冷凍液卵) 15
- にんじん 8
- たまねぎ 23
- えのきたけ 10
- ねぎ 8
- 糸かまぼこほぐし 5
- フレーク節 3
- しょうゆ(うすくち) 4
- 塩(食塩) 0.1
- かたくり粉 0.6

りんご
- りんご 1袋

20日(月)
麦ごはん
- 米・精白米 70
- おおむぎ・米粒麦 7
- じゃがいも 45
- たまねぎ 14
- まぐろ缶詰・油漬・フレーク 19
- ノンエッグマヨネーズ 7
- 塩(食塩) 0.05
- こしょう(白) 0.02
- パン粉・乾燥 2.2
- ナチュラルチーズ(パルメザン) 3
- アルミカップ・特中判 1枚

ゆかりあえ
- キャベツ 35
- にんじん 5
- とうもろこし・ホールカーネル 5
- ゆかり 0.8

豚汁
- 里芋 12
- だいこん 22
- にんじん 7
- ごぼう 6
- 豚もも・脂付(大型) 7
- 豆腐(木綿) 15
- こんにゃく(つき) 7
- ねぎ 6
- フレーク節 3
- 豆みそ 7.7

ミニももゼリー
- ミニももゼリー 1こ

21日(火)
米粉食パン
- 米粉パン(給食用) 1こ

いちごジャム
- いちごジャム 1袋

ホキのレモン風味
- ホキ 50
- 本醸造酒 1.4
- かたくり粉 8
- 大豆油 3.6
- 三温糖 2.6
- しょうゆ(こいくち) 2.6
- レモン・果汁・生 1.9

野菜サラダ
- キャベツ 30
- にんじん 8
- きゅうり 7
- 青じそドレッシング 8

ボルシチ
- 牛(輸入肉)もも脂付 20
- ワイン(赤) 1
- マッシュルーム水煮 9
- かぶ・根・皮付むき・生 20
- たまねぎ 50
- にんじん 15
- じゃがいも 30
- しょうが・おろし 0.4
- にんにく・おろし 0.4
- サラダ油(米サラダ油) 0.3
- ナチュラルチーズ 2
- ケチャップ 3
- トマト(カットトマト)レトルト 20
- 塩(食塩) 0.1
- こしょう(白) 0.01
- コンソメ 0.9
- ソース(ウスターソース) 3
- 三温糖 0.5
- しょうゆ(こいくち) 1
- 小麦粉(岐阜県産) 2.5
- 無塩バター 2.5

22日(水)
そぼろごはん
- 米・精白米 70
- おおむぎ・米粒麦 7
- 鶏ひき肉 50
- しょうゆ(こいくち) 5.5
- 三温糖 4.5
- みりん(本みりん) 3
- 本醸造酒 2.4
- いり卵 18
- いんげん 6

かぼちゃの天ぷら
- 西洋かぼちゃ 1切
- 小麦粉(岐阜県産) 5
- かたくり粉 1
- 鶏卵(冷凍液卵) 1.5
- 塩(食塩) 0.07
- 大豆油 3

大根汁
- だいこん 40
- にんじん 8
- ねぎ 8
- 豚肩・脂付(大型) 12
- 干ししいたけ(乾) 1
- しょうゆ(うすくち) 4
- 塩(食塩) 0.1
- フレーク節 3

りんご
- りんご 1袋

23日(木)
麦ごはん
- 米・精白米 70
- おおむぎ・米粒麦 7

丸干しいわしの唐揚げ
- いわし(マイワシ)丸干し 1尾
- 本醸造酒 1
- 上新粉 1.5
- 大豆油 2

黒豆
- 大豆(国産)乾 12
- 三温糖 4.4
- しょうゆ(こいくち) 0.7
- 水 36

年越しのおかず
- 干ししいたけ(乾) 1
- 糸昆布 1
- だいこん 32
- 里芋 16
- にんじん 12
- ごぼう 8
- 油あげ 4
- 焼き豆腐 16
- 鶏もも皮つき(若鶏) 4
- 煮干し 1.6
- しょうゆ(こいくち) 4
- 本醸造酒 1.6
- みりん(本みりん) 1

オレンジ
- バレンシアオレンジ 1切

24日(金)
五色ピラフ
- 米・精白米 54
- おおむぎ・米粒麦 5.4
- ベーコン(豚) 7
- とうもろこし・ホールカーネル 7
- たまねぎ 27
- にんじん 9
- えだまめ(むき枝豆) 3
- コンソメ 0.9
- 無塩バター 2.7
- 塩(食塩) 0.27
- こしょう(白) 0.07
- 本醸造酒 0.9
- しょうゆ(うすくち) 2.7

鶏肉のワイン焼き
- 鶏もも皮つき(若鶏) 1切
- ワイン(白) 1.5
- 塩(食塩) 0.13
- こしょう(白) 0.015
- バジル・粉 0.01
- サラダ油(米サラダ油) 0.05
- ワイン(赤) 1.5
- ケチャップ 4.5
- 三温糖 0.6
- ソース(ウスターソース) 2
- 水 1.3
- かたくり粉 0.15

かぶのサラダ
- かぶ・根・皮付むき・生 20
- かぶ・葉 5
- きゅうり 7
- 和風ドレッシング 6

ミネストローネ
- アルファベットパスタ 3
- トマト(カットトマト)レトルト 8
- トマトピューレー 1.8
- にんじん 5
- ベーコン(豚ショルダー) 8
- 塩(食塩) 0.2
- こしょう(白) 0.02
- たまねぎ 25

24日　つづき
- オリーブ油 0.5
- にんにく・おろし 0.4
- コンソメ 1.3
- いんげん豆(ゆで) 2

クリスマスケーキ
- クリスマスケーキ 1こ

加工食品配合表

7日　マーマレード
- 砂糖　水あめ
- 果実(伊予柑、夏みかん)
- 還元水あめ
- 濃縮夏みかん果汁
- ゆず果汁　水

8日　ヨーグルト
- 生乳　砂糖　乳製品
- 乳たん白質　寒天
- 香料　調合水

15日　れんこんはさみ揚げ
- れんこん　鶏肉
- 玉ねぎ　醸造調味料
- しいたけ　醤油　食塩

【つなぎ】
- パン粉　馬鈴薯でん粉

【衣】
- パン粉　小麦粉
- とうもろこしでん粉
- 粉末状大豆たん白
- 菜種油　食塩　水

24日　クリスマスケーキ
- 乳または乳製品を主要原料とする食品
- 液全卵　砂糖
- 小麦粉　水あめ
- チョコレート　粉末油脂
- ココアパウダー
- 加糖練乳
- 調整ココアパウダー　水
- 加工でん粉　乳化剤
- 炭酸カルシウム
- カカオ色素　膨張剤
- カゼインナトリウム
- 増粘多糖類　ホエイソルト
- PH調整剤　ピロリン酸第二鉄
- 香料

24日ケーキ　アレルギー対応
- お米deクリスマスケーキ
- 豆乳　砂糖　加工油脂
- 米粉　水あめ　ココアパウダー
- 植物油　調整豆乳粉末
- 清涼飲料水　粉砂糖
- 発酵調味料　水
- 加工でん粉　トレハロース
- 増粘剤　カラメル色素
- 乳化剤　炭酸カルシウム
- 膨張剤　増粘多糖類
- 香料　凝固剤
- ピロリン酸第二鉄
- メタリン酸ナトリウム

※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。

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。