令和4年2月　学校給食予定献立表

川辺町学校給食センター

1日(火)

フレンチトースト
- 厚切り食パン(給食用) 1枚
- 牛乳(調理用) 25
- 鶏卵(冷凍液卵) 8
- 三温糖 2.5
- 無塩バター 1.2

ブロッコリーとコーンのサラダ
- ブロッコリー 20
- とうもろこし・ホールカーネル 5
- 和風ドレッシング 8

ポークビーンズ
- 大豆(国産) ゆで 20
- たまねぎ 50
- にんじん 15
- じゃがいも 20
- 豚もも・脂付(大型) 10
- いんげん 3.5
- 塩(食塩) 0.2
- ナチュラルチーズ 4
- ケチャップ 7
- こしょう(白) 0.03
- タイム 0.01
- ローリエ 0.01
- 洋風だしの素 0.9
- ソース(ウスターソース) 4
- 三温糖 0.6
- ワイン(赤) 1.4
- 小麦粉(岐阜県産) 2.5
- 無塩バター 2.5
- サラダ油(米サラダ油) 0.6
- トマトピューレー 7
- デミグラスソース 2

味付け小魚
- 味付け小魚 1袋

2日(水)

ソフト麺ミートビーンズソース
- ソフトスパゲティ式麺 1袋
- 牛ひき肉 8
- 大豆(国産) ゆで 4
- エリンギ 8
- にんじん 20
- キャベツ 25
- たまねぎ 40
- えだまめ(むき枝豆) 3
- 洋風だしの素 2
- ケチャップ 19
- トマトピューレー 12
- 塩(食塩) 0.3
- ソース(ウスターソース) 2.5
- 砂糖・中ざら 1
- ナチュラルチーズ 3
- ワイン(赤) 1.5
- サラダ油(米サラダ油) 1
- にんにく・おろし 0.6
- しょうが・おろし 0.6
- 小麦粉(岐阜県産) 4
- 無塩バター 4

ひじきポテト
- じゃがいも 54
- 大豆油 1.8
- 無塩バター 0.55
- ほしひじき 1.4
- しょうゆ(こいくち) 1.1
- みりん(本みりん) 2.3
- あおのり(素干し) 0.09
- 水 0.45

キャベツのサラダ
- にんじん 5
- キャベツ 28
- きゅうり 8
- 青じそドレッシング 5

みかん
- みかん(温州) 1こ

3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 1.2
- 上新粉 4
- 大豆油 3

ごま和え
- はくさい 35
- もやし(緑豆) 12
- こまつな 12
- にんじん 5
- ごま(いりごま) 1
- ごま(すりごま) 1
- しょうゆ(こいくち) 2
- みりん(本みりん) 0.5

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

節分豆
- 節分豆 1袋

4日(金)

冬野菜カレーライス
- 米・精白米 70
- おおむぎ・米粒麦 7
- じゃがいも 35
- たまねぎ 30
- にんじん 20
- 豚肩・脂付(大型) 10
- ほうれんそう 12
- はす(れんこん) 10
- 牛乳(普通牛乳) 8
- 洋風だしの素 1.5
- ソース(ウスターソース) 5
- ナチュラルチーズ 2
- 塩(食塩) 0.5
- しょうが・おろし 0.2
- カレー粉 0.6
- 無塩バター 6
- 小麦粉(岐阜県産) 6
- ケチャップ 3
- サラダ油(米サラダ油) 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

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

洞戸のキウイフルーツ
- キウイフルーツ 1袋

7日(月)

麦ごはん
- 米・精白米 70
- おおむぎ・米粒麦 7

ポークシュウマイ
- しゅうまい(冷凍) 2こ

もやしのサラダ
- もやし(緑豆) 28
- とうもろこし・ホールカーネル 5
- きゅうり 8
- 中華ドレッシング 5

マーボー豆腐
- 豆腐(冷凍・ダイスカット) 80
- 豚ひき肉 20
- 干ししいたけ(乾) 1
- たけのこ・水煮 15
- にんじん 15
- ねぎ 10
- にんにく・おろし 0.3
- しょうが・おろし 1
- 豆みそ 4
- 本醸造酒 1.5
- しょうゆ(こいくち) 4
- 中華風だしの素 0.8
- トウバンジャン 0.4
- サラダ油(米サラダ油) 1
- ごま油 0.5
- 水 63
- かたくり粉 2
- 水 5

ミニアセロラゼリー
- ミニアセロラゼリー 1こ

8日(火)

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

きなこ揚げパン
- コッペパン(給食用) 1こ
- 大豆油 5
- きな粉・全粒大豆 2.3
- 砂糖・上白糖 1.8
- 砂糖・粉糖 2.3
- 塩(食塩) 0.09

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

ヨーグルト
- ヨーグルト 1こ

9日(水)

麦ごはん
- 米・精白米 70
- おおむぎ・米粒麦 7

鶏肉の照り焼き
- 鶏もも皮つき(若鶏) 1切
- 塩(食塩) 0.15
- こしょう(白) 0.02
- 本醸造酒 1.5
- みりん(本みりん) 0.9
- しょうゆ(こいくち) 1
- 三温糖 0.15
- かたくり粉 0.04

ごぼうサラダ
- ごぼう 23
- にんじん 5
- きゅうり 7
- とうもろこし・ホールカーネル 5
- ごまドレッシング 7

大根と豚肉のべっこう煮
- 豚肩・脂付(大型) 20
- だいこん 90
- しょうゆ(こいくち) 5.8
- 砂糖・中ざら 3.5
- 本醸造酒 1.8
- しょうが 0.2
- 水 22

オレンジ
- バレンシアオレンジ 1切

10日(木)

麦ごはん
- 米・精白米 70
- おおむぎ・米粒麦 7

鰆のミソネーズ焼き
- さわら 1切
- 本醸造酒 2
- 三温糖 3.5
- しょうゆ(こいくち) 0.8
- 辛子(粉) 0.1
- 酢・米酢 0.5
- みそ(米) 甘みそ 3.5
- マヨネーズ 6
- アルミカップ・特中判 1枚

かおり和え
- キャベツ 20
- チンゲンツアイ 10
- 千切たくあん 5
- かおり 0.3
- ごま(いりごま) 0.5

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

14日(月)

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

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

ミルメーク
- ミルメーク(コーヒー) 1こ

15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

ほきのレモン風味
- 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

大根サラダ
- だいこん 37
- にんじん 5
- こまつな 7
- 青じそドレッシング 5

コーンシチュー
- じゃがいも 20
- たまねぎ 15
- にんじん 15
- しめじ(ほんしめじ) 15
- 大豆油 2

海藻入りサラダ
- きゅうり 10
- にんじん 5
- キャベツ 15
- カットわかめ 0.6
- 中華ドレッシング 6

ヨーグルト
- ヨーグルト 1こ

16日(水)

とんこつラーメン
- 中華めん(ゆで)・ラーメン 1袋
- もやし(緑豆) 12
- にんじん 12
- はくさい 18
- 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 9
- しょうゆ(こいくち) 6
- こしょう(白) 0.025
- 本醸造酒 1.2
- みりん(本みりん) 0.6
- 塩(食塩) 0.1
- とんこつスープ 8
- 中華風だしの素 0.2
- ごま油 0.2
- 豚ばら・脂付(大型) 8
- サラダ油(米サラダ油) 0.3

揚げギョーザ
- ギョウザ 2こ
- 大豆油 2

海藻入りサラダ
- きゅうり 10
- にんじん 5
- キャベツ 15
- カットわかめ 0.6
- 中華ドレッシング 6

ヨーグルト
- ヨーグルト 1こ

※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(木)

ナン
- ナン 1こ

チョコタフィー
- 大豆(国産) 乾 10
- 大豆油 1.2
- ココア(ピュア) 0.6
- 三温糖 2.8
- 水 0.8

ゆでブロッコリー
- ブロッコリー 35
- 和風ドレッシング 5

インドカレー
- 鶏もも皮つき(若鶏) 30
- じゃがいも 30
- にんじん 20
- たまねぎ 50
- えだまめ(むき枝豆) 4
- 無塩バター 4
- 小麦粉(岐阜県産) 4
- カレー粉 0.7
- クミン 0.02
- しょうが・おろし 0.5
- にんにく・おろし 0.5
- ケチャップ 5
- 牛乳(調理用) 8
- ソース(ウスターソース) 5
- しょうゆ(こいくち) 1.5
- 塩(食塩) 0.4
- 洋風だしの素 2
- サラダ油(米サラダ油) 1

みかん
- みかん(温州) 1こ

18日(金)

麦ごはん
- 米・精白米 70
- おおむぎ・米粒麦 7

納豆
- 納豆(糸引納豆) 1こ

鮭の塩焼き
- しろさけ・生 1切
- 本醸造酒 0.5
- 塩(食塩) 0.4

ごま和え
- もやし(緑豆) 35
- チンゲンツアイ 15
- にんじん 8
- ごま(いりごま) 1
- ごま(すりごま) 1
- しょうゆ(こいくち) 2
- みりん(本みりん) 0.5

大根のみそ汁
- だいこん 15
- 豆腐(木綿) 10
- 油あげ 3
- ねぎ 10
- にんじん 6
- カットわかめ 0.3
- 豆みそ 4
- みそ(米) 淡色辛みそ 4
- 煮干し 2.5

りんご
- りんご 1袋

21日(月)

麦ごはん
- 米・精白米 70
- おおむぎ・米粒麦 7

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

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

生パイン
- パインアップル 1袋

22日(火)

カレーピラフ
- 米・精白米 60
- おおむぎ・米粒麦 6
- ウインナー・ソーセージ 20
- たまねぎ 10
- 切り干し大根 4.5
- えだまめ(むき枝豆) 10
- エリンギ 5
- カレー粉 0.4
- 洋風だしの素 1.5
- サラダ油(米サラダ油) 1
- 塩(食塩) 0.7
- こしょう(白) 0.02

ささみのピカタ
- 鶏ささ身(若鶏) 1本
- 塩(食塩) 0.14
- こしょう(白) 0.03
- 小麦粉(岐阜県産) 1
- 鶏卵(冷凍液卵) 10
- パン粉・乾燥 1.5
- パセリ・乾 0.02
- ナチュラルチーズ(パルメザン) 1.5
- サラダ油(米サラダ油) 1
- ケチャップ(卓上用) 5

野菜サラダ
- キャベツ 15
- にんじん 5
- はす(れんこん) 10
- こまつな 10
- とうもろこし・ホールカーネル 2
- ごまドレッシング 7

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
- オリーブ油 0.5

24日(木)

麦ごはん
- 米・精白米 70
- おおむぎ・米粒麦 7

ふりかけ
- のりふりかけ(ごまなし) 1こ

ワカサギの甘酢
- わかさぎ 33
- 塩(食塩) 0.22
- 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

かぼちゃサラダ
- 西洋かぼちゃ 30
- にんじん 5
- とうもろこし・ホールカーネル 10
- きゅうり 10
- マヨネーズ 8

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

22日　つづき
- にんにく・おろし 0.4
- コンソメ 1.3
- いんげん豆(ゆで) 2

ミニみかんゼリー
- ミニみかんゼリー 1こ

25日(金)

黒米ごはん
- 米・精白米 69
- 米・精白米・もち米 4.9
- おおむぎ・米粒麦 1.9
- 塩(食塩) 0.34

鶏肉のマーマレード焼き
- 鶏もも皮つき(若鶏) 1切
- 塩(食塩) 0.13
- 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(こいくち) 0.5
- みりん(本みりん) 1
- 水 1
- かたくり粉 0.1

五目きんぴら
- じゃがいも 18
- ごぼう 6
- にんじん 9
- こんにゃく(つき) 7
- いんげん 3
- ごま(いりごま) 0.7
- しょうゆ(こいくち) 2.3
- 塩(食塩) 0.07
- 三温糖 1.35
- サラダ油(米サラダ油) 0.7

白味噌汁
- 厚揚げ 10
- ねぎ 8
- にんじん 8
- たまねぎ 15
- だいこん 22
- 煮干し 2.5
- みそ(米) 淡色辛みそ 7.8
- カットわかめ 0.1

りんご
- りんご 1袋

28日(月)

岐阜大根菜めし
- 米・精白米 70
- おおむぎ・米粒麦 7
- 菜めし 1.8

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

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

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
- 煮干し 2.5
- 豆みそ 7.7

いよかん
- いよかん 1切

★25日中3のみ　お祝い給食

エビフライ
- エビフライ(冷凍) 1尾
- 大豆油 6.5
- 粒ケチャップ 10

大学芋
- さつまいも 52
- 大豆油 1.3
- 三温糖 1.8
- しょうゆ(こいくち) 1
- 黒ごま 0.45
- みりん(本みりん) 0.45

付け合わせ
- ブロッコリー 39
- 一食マヨネーズ 1袋
- ミニトマト 2こ

お祝いケーキ
- いちごのお祝いケーキ 1こ

加工食品配合表

3日　節分豆
- 大豆

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

14日　ミルメーク(コーヒー)
- 果糖ぶどう糖液糖
- 砂糖　インスタントコーヒー
- 食塩　乳酸カルシウム
- 着色料(カラメル)
- 香料　ビタミンC,B1,B2
- 水

16日　とんこつスープ
- ポークエキス　醤油
- 食塩　水あめ　砂糖
- オニオンエキス
- ガーリックエキス
- 豚脂　ごま油
- 調味動物油脂　香辛料
- 調味料(アミノ酸等)
- 酒精　増粘剤　水

16日　ヨーグルト
- 生乳　砂糖　脱脂粉乳
- クリーム　ゼラチン
- 香料製剤
- 乳酸菌カルチャー　調合水

17日　ナン
- 小麦粉　植物油脂
- ショートニング
- 砂糖　食塩　イースト
- 麦芽粉末　グァーガム
- 水

25日　マーマレード
- 糖類(水あめ、砂糖)
- 果実(みかん、オレンジ、夏みかん)
- 酸味料　ゲル化剤
- pH調整剤　香料

25日　中3のみ

エビフライ
- エビ　パン粉
- でん粉　小麦粉
- 乾燥パン粉　砂糖
- 食塩　酵母エキス
- 香辛料　大豆粉　水

いちごのお祝いケーキ
- 砂糖
- 乳または乳製品を主要原料とする食品
- 鶏卵　小麦粉　液卵白
- 水あめ　粉末油脂
- いちごピューレ
- 砂糖・ぶどう糖果糖液糖
- ショートニング
- いちご濃縮果汁　水
- トレハロース　乳化剤
- 加工でん粉　炭酸カルシウム
- 膨張剤　カゼインナトリウム
- 増粘剤　ビタミンC
- 安定剤　香料
- ピロリン酸第二鉄
- 紅麹色素　乳清ミネラル
- pH調整剤　酸味料
- クチナシ赤色素

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。