

令和4年5月 学校給食予定献立表

川辺町学校給食センター

2日(月)	6日(金)	9日(月)	10日(火)	11日(水)	12日(木)	13日(金)	16日(月)	17日(火)	18日(水)	19日(木)
手巻きちらし	麦ごはん	麦ごはん	麦ごはん	五目ラーメン	フレンチトースト	かしおのふきごはん	麦ごはん	麦ごはん	ワカメごはん	焼きそば
米・精白米	60 米・精白米	70 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	55 米・精白米	70 米・精白米	70 米・精白米	70 中華めん(ゆで)・やきそば
おおむぎ・米粒麦	6 おおむぎ・米粒麦	7 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	5.5 おおむぎ・米粒麦	7 おおむぎ・米粒麦	7 おおむぎ・米粒麦	7 豚もも・脂付(大型)
酢・米酢	9 豚肉の生姜焼き	1 豚肉の生姜焼き	1 豚肉の生姜焼き	1 豚肉の生姜焼き	12 鶏卵(冷凍液卵)	8 まぐろ缶詰・油漬・フレーク	12 鮭の彩り焼き	12 納豆	12 炊き込みワカメ	1.5 キャベツ
砂糖・上白糖	4.5 砂糖・上白糖	1 砂糖・上白糖	2 砂糖・上白糖	40 はくさい	23 三温糖	2.5 たけのこ(ゆで)	15 ぎんざけ・養殖・生	1 切 納豆(糸引納豆)	1 切 ししやものカレー天ぷら	9 たまねぎ
塩(食塩)	0.4 しょうが	2 中華サラダ	1 しょうが	1.5 とうもろこし・ホールカーネル	6 無塩バター	1.2 にんじん	13 塩(食塩)	0.24 ホキのレモン風味	1 尾 むらさいか・生	14 しょうゆ(うすくち)
干しいたけ(乾)	1 しょうゆ(こいくち)	2 きゅうり	8 本醸造酒	0.6 焼き豚	5 ブロッコリーとコーンのサラダ	干しいたけ(乾)	0.8 本醸造酒	1 ホキ	50 小麦粉(岐阜県産)	5 にんじん
にんじん	10 みりん(本みりん)	0.6 キャベツ	17 しょうゆ(こいくち)	3 うずら卵(水煮・レトルト)	15 ブロッコリー	20 山ふき	12 ノンエッグマヨネーズ	10 本醸造酒	1.4 かたくり粉	0.8 青ピーマン・生
はす(れんこん)	15 しょうゆ(こいくち)	1.3 もやし(緑豆)	20 かたくり粉	7.5 ねぎ	10 とうもろこし・ホールカーネル	5 油あげ	4 にんじん・すりおろし	6 かたくり粉	8 鶏卵(冷凍液卵)	2.4 サラダ油(米サラダ油)
しょうゆ(うすくち)	2.8 かたくり粉	0.13 中華ドレッシング	5 なたね油	4 しょうゆ(こいくち)	6 和風ドレッシング	8 和風だしの素	0.9 アルミカップ・特中判	1 枚 大豆油	3.6 カレー粉	0.32 ソース(ウスターソース)
砂糖・上白糖	2 三温糖	1 マーボー豆腐	うのはなに	こしょう(白)	0.08 ボークビーンズ	しょうゆ(こいくち)	5.4 ごま和え	35 しょうゆ(こいくち)	2.6 大豆油	3.2 煮干し粉
和風だしの素	0.5 みりん(本みりん)	1 豆腐(冷凍・ダイスカット)	80 おから・新製法	14 みりん(本みりん)	1.2 大豆(国産) ゆで	20 砂糖・中ざら	0.63 はくさい	12 レモン・果汁・生	2.6 水	6 塩(食塩)
みりん(本みりん)	0.7 しょうが	1 豚ひき肉	20 鶏もも皮つき(若鶏)	5 フレーク節	3 たまねぎ	50 本醸造酒	1.8 もやし(緑豆)	1 切 切干大根の煮付け	1.9 ブロッコリーとキャベツのサラダ	0.02 煮干し(白)
塩(食塩)	0.1 サラダ油(米サラダ油)	0.7 干しいたけ(乾)	1 にんじん	1 鶏ガラスープ	5 にんじん	15 サラダ油(米サラダ油)	0.9 こまつな	5 切干大根	5.2 キャベツ	25 おからドーナッツ
いんげん	3 春の筑前煮	1 たけのこ・水煮	15 干しいたけ(乾)	1 中華風だしの素	1.8 じゃがいも	20 鶏の唐揚げ	40 ごま(いりごま)	1 にんじん	5.2 にんじん	5 小麦粉(岐阜県産)
手巻きのり	1袋 鶏もも皮つき(若鶏)	12 にんじん	15 油あげ	2.1 豚ばら・脂付(大型)	8 豚もも・脂付(大型)	10 鶏もも皮つき(若鶏)	2.2 ごま(すりごま)	1 鶏もも皮つき(若鶏)	3.2 和風ドレッシング	8 パーキングパウダー
鶏肉のマーマレード焼き	ごぼう	15 ねぎ	10 牛乳(調理用)	7 サラダ油(米サラダ油)	0.3 いんげん	3.5 しょうゆ(こいくち)	2.2 ごま(すりごま)	2 干しいたけ(乾)	0.6 肉じゃが	13 おから・新製法
鶏もも皮つき(若鶏)	1切 にんじん	6 にんにく・おろし	0.3 砂糖・中ざら	0.9 塩(食塩)	0.1 塩(食塩)	0.2 しょうが	1.8 しょうゆ(こいくち)	2 干しいたけ(乾)	2.5 豚もも・脂付(大型)	15 無塩バター
塩(食塩)	0.13 たけのこ(ゆで)	15 しょうが・おろし	1 しょうゆ(うすくち)	2 ひじきポテト	ナチュラルチーズ	4 本醸造酒	0.45 みりん(本みりん)	0.5 油あげ	3 じゃがいも	70 三温糖
しょうが・おろし	0.5 こんにやく(板)	18 豆みそ	4 和風だしの素	0.6 じゃがいも	54 ケチャップ	7 みりん(本みりん)	0.45 けんちん汁	いんげん	3 たまねぎ	40 鶏卵(冷凍液卵)
ワイン(白)	1 干しいたけ(乾)	0.8 本醸造酒	1.5 サラダ油(米サラダ油)	4 ねぎ	1 大豆油	0.03 ねぎ	2.7 だいこん	25 しょうゆ(こいくち)	1.8 たまねぎ	15 牛乳(調理用)
マーマレード	3 いんげん	2 しょうゆ(こいくち)	4 ねぎ	3.5 無塩バター	0.55 タイム	0.01 にんにく・おろし	0.15 ごぼう	10 砂糖・中ざら	0.8 にんじん	2 大豆油
しょうゆ(こいくち)	0.5 砂糖・中ざら	1 中華風だしの素	0.8 水	4.2 ほしひじき	1.4 ローリエ	0.01 かたくり粉	12 にんじん	5 和風だしの素	0.5 えだまめ(むき枝豆)	5 ゆで枝豆
みりん(本みりん)	1 しょうゆ(こいくち)	2.1 トウバンジャン	0.4 本醸造酒	0.5 しょうゆ(こいくち)	1.1 洋風だしの素	0.9 大豆油	1 油あげ	2 本醸造酒	0.4 こんにやく(糸)	10 えだまめ(さや付き)
水	1 みりん(本みりん)	0.6 サラダ油(米サラダ油)	1 みりん(本みりん)	0.4 みりん(本みりん)	2.3 ソース(ウスターソース)	4 切干大根のお茶サラダ	里芋	15 サラダ油(米サラダ油)	1 しょうゆ(こいくち)	4.6 ヨーグルト
かたくり粉	0.1 和風だしの素	0.7 ごま油	0.5 若竹汁	あおりの(素干し)	0.09 三温糖	0.6 切干大根	3.5 豆腐(木綿)	10 みりん(本みりん)	0.24 砂糖・中ざら	3.1 ヨーグルト
こんにやくサラダ	本醸造酒	1 水	63 カットわかめ	0.5 水	0.45 ワイン(赤)	1.4 キャベツ	8 鶏もも皮つき(若鶏)	2 水	20 和風だしの素	0.5 ヨーグルト
しらたき	18 水	7 かたくり粉	2 糸かまぼこ(ほぐし)	5 まめまめサラダ	小麦粉(岐阜県産)	2.5 きゅうり	7 干しいたけ(乾)	0.3 新じゃがのみそ汁	1 本醸造酒	1.1 ココアパウダー
きゅうり	7 サラダ油(米サラダ油)	0.4 水	5 ねぎ	8 キャベツ	15 無塩バター	0.6 粉茶	0.1 しょうゆ(こいくち)	0.05 じゃがいも	15 サラダ油(米サラダ油)	1 ぶどう糖
キャベツ	10 白味噌汁	ミニみかんゼリー	にんじん	10 きゅうり	10 サラダ油(米サラダ油)	7 和風ドレッシング	6 フレーク節	4 豆腐(木綿)	10 ぶどう糖	1 果糖
にんじん	5 厚揚げ	10 みかんゼリーミニ	1 いたけのこ(ゆで)	12 えだまめ(むき枝豆)	8 トマトピューレー	2 ゆばのすまし汁	6 湯葉(生)	3 油あげ	3 果汁グミ(ぶどう)	1 袋
和風ドレッシング	8 ねぎ	8	しょうゆ(うすくち)	4 大豆(国産) ゆで	6 デミグラスソース	2	えのきたけ	1 ねぎ	10	
白玉麩のすまし汁	にんじん	8	塩(食塩)	0.05 ごまドレッシング	6 生パイン	8 湯葉(生)	8 美生柑	6 美生柑	6	
ふ・白玉麩	2 たまねぎ	15	フレーク節	3 味付け小魚	1袋 バインアップル	1 袋	8 美生柑	1 袋	0.3 カットわかめ	
にんじん	1 だいこん	22	豆乳プリン	1 味付け小魚	1 袋		8		4	
えのきたけ	8 煮干し	2.5	豆乳プリン	1 袋			8		4	
ねぎ	8 みそ(米) 淡色辛みそ	7.8					0.5		4	
フレーク節	3 カットわかめ	0.1					3			
しょうゆ(うすくち)	4 さくらんぼゼリー						4			
塩(食塩)	0.1 さくらばゼリー	1 袋					0.1			
柏もち							オレンジ			

※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。

20日(金)	23日(月)	24日(火)	25日(水)	26日(木)	27日(金)	30日(月)	31日(火)	加工食品配合表 (◎年間 ○学期 無印は5月のみ使用)		
カレーライス	麦ごはん	米粉食パン	ソフト麺ミートソース	カレーピラフ	ピビンバ	麦ごはん	麦ごはん	2日 マーマレード	◎12日 デミグラスソース	◎24日 マーシャルビーンズ
米・精白米	70 米・精白米	70 米粉パン(給食用)	1 袋 ソフトスバゲティ式麺	米・精白米	60 米・精白米	70 米・精白米	70 米・精白米	70 砂糖 水あめ	小麦粉 牛脂豚脂混合油	食用油 砂糖 大豆粉
おおむぎ・米粒麦	7 おおむぎ・米粒麦	7 マーシャルビーンズ	牛ひき肉	6 おおむぎ・米粒麦	6 おおむぎ・米粒麦	7 おおむぎ・米粒麦	7 おおむぎ・米粒麦	7 果実(いよかん・夏みかん)	トマトペースト 砂糖 食塩	ココアパウダー ぶどう糖
じゃがいも	50 豚肉と高野豆腐のかりん揚げ	1 マーシャルビーンズ	エリンギ	10 ウィンナー・ソーセージ	20 豚もも・脂付(大型)	35 高野豆腐のカップ焼き	7 焼き鯖のおろしかけ	1 切 還元水あめ 濃縮夏みかん果汁	ゼラチン 生姜ペースト	脱脂粉乳 食塩 炭酸カルシウム
たまねぎ	35 豚もも・脂付(大型)	25 ささみのピカタ	にんじん	20 たまねぎ	10 もやし(緑豆)	20 凍り豆腐	7 まさば・生	1 切 ゆず果汁 水	オニオンパウダー	植物レシチン 香料
にんじん	20 しょうゆ(こいくち)	0.8 鶏ささ身(若鶏)	1 本 キャベツ	25 切り干し大根	4.5 たけのこ・水煮	12 牛乳(調理用)	22 本醸造酒	1.6 ガーリックパウダー		
豚もも・脂付(大型)	15 本醸造酒	1 塩(食塩)	0.14 たまねぎ	40 えだまめ(むき枝豆)	10 干しぜんまい(ゆで)	5 たまねぎ	14 塩(食塩)	0.4 2日 餅餅	調味油 香料 野菜エキス	◎25日 ソフトスバゲティ式麺
えだまめ(むき枝豆)	4 かたくり粉	4 こしょう(白)	0.03 えだまめ(むき枝豆)	3 エリンギ	5 チンゲンツアイ	10 まぐろ缶詰・油漬・フレーク	19 本醸造酒	0.5 こしあん 米粉 砂糖	香味油 ボークエキス	小麦粉 グルテン 食塩 水
牛乳(調理用)	8 凍り豆腐	4 小麦粉(岐阜県産)	1 洋風だしの素	2 カレー粉	0.4 ねぎ(水耕ねぎ)	3.5 ノンエッグマヨネーズ	7 三温糖	1.5 酵素 水	玉ねぎエキス 酵母エキス加工品	
洋風だしの素	1.5 牛乳(調理用)	12 鶏卵(冷凍液卵)	10 ケチャップ	19 洋風だしの素	1.5 しょうが・おろし	0.5 塩(食塩)	0.05 しょうゆ(こいくち)	2.3 2日 さくらんぼゼリー	ビーフエキス カラメル色素	◎26日 ウィンナー・ソーセージ
ソース(ウスターソース)	5 かたくり粉	8 パン粉・乾燥	1.5 トマトピューレー	12 サラダ油(米サラダ油)	1 こしょう(白)	0.02 こしょう(白)	0.02 だいこん	20 6日 さくらんぼゼリー	調味料(アミノ酸等)	豚肉 食塩 砂糖
ナチュラルチーズ	2 大豆油	3.5 バセリ・乾	0.02 塩(食塩)	0.3 塩(食塩)	0.7 トウバンジャン	0.4 パン粉・乾燥	2.2 ひじきの煮付け	さくらんぼ果汁 砂糖	酸味料 香料	香辛料(白コショウ、カルワイ)
塩(食塩)	0.5 三温糖	1.6 ナチュラルチーズ(パルメザン)	1.5 ソース(ウスターソース)	2.5 こしょう(白)	0.02 こしょう(白)	8 ナチュラルチーズ(パルメザン)	3 ひじき(干し)	2 水あめ 果糖 ぶどう糖		
しょうが・おろし	0.2 しょうゆ(こいくち)	2.5 サラダ油(米サラダ油)	1 砂糖・中ざら	1 いかのフライ	1 酢・米酢	3 アルミカップ・特中判	1 枚 にんじん	5 水 乳酸カルシウム	◎16日 ノンエッグマヨネーズ	26日 とんかつソース
カレー粉	0.6 みりん(本みりん)	1.4 ケチャップ(卓上用)	5 ナチュラルチーズ	3 むらさいか・生	1 切 三温糖	2 五目きんぴら	油あげ	1 加工でん粉 ゲル化剤 酸味料	半固体ドレッシング	果糖ぶどう糖液糖
無塩バター	6 水	1 アスパラ入りサラダ	ワイン(赤)	1.5 塩(食塩)	0.08 ごま(いりごま)	0.7 じゃがいも	18 鶏もも皮つき(若鶏)	1 香料 クエン酸鉄ナトリウム	(食用植物油 酢 醸造酢	砂糖液糖 高酸度ピネガー
小麦粉(岐阜県産)	6 あおりの(素干し)	0.1 キャベツ	23 サラダ油(米サラダ油)	1 こしょう(白)	0.02 ごま(すりごま)	8 ごぼう	6 さつまいも	10 着色料 ビタミンC	ビーツエキス カラメル色素	食塩 トマトペースト
ケチャップ	3 ゆかりあえ	アスパラガス(グリーン)	8 にんにく・おろし	0.6 小麦粉(岐阜県産)	1 ごま油	1.5 にんじん	9 大豆油	1 増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)	かんごハルバ(砂糖、りんご酸、ビタミンC)	
サラダ油(米サラダ油)	1 キャベツ	35 とうもろこし・ホールカーネル	5 しょうが・おろし	0.6 鶏卵(冷凍液卵)	2 サラダ油(米サラダ油)	1 こんにやく(つき)	7 和風だしの素	0.3 ◎9日 みかんゼリーミニ	調味料(アミノ酸) 香辛料抽出物	香辛料 加工でん粉
大豆と小魚の揚げ煮	にんじん	5 にんじん	5 小麦粉(岐阜県産)	4 小麦粉(岐阜県産)	2.5 いり卵	10 いんげん	3 こんにやく(つき)	4 異性化液糖		調味料 カラメル色素
大豆(国産) 乾	7.2 とうもろこし・ホールカーネル	5 ごまドレッシング	6 無塩バター	4 パン粉・乾燥	5.6 揚げギョーザ	10 ギョウザ	0.7 ごま(いりごま)	3 みかん濃縮果汁	◎17日 納豆(糸引き納豆)	増粘剤 水
かたくり粉	1.6 ゆかり	0.8 にんじんポタージュ	大豆(国産) 乾	大豆油	4 キョウザ	2 しょうゆ(こいくち)	2.3 ごま(すりごま)	0.3 ゲル化剤 酸味料 香料	納豆	
いりこ	2.4 合わせ味噌汁	にんじん	45 とんかつソース	7.6 とんかつソース	1 袋 大豆油	2 塩(食塩)	0.07 サラダ油(米サラダ油)	0.7 ペニバナ黄色素 消泡剤 水	たれ(醤油 ぶどう糖果糖液糖	◎27日 ギョウザ
大豆油	2.4 厚揚げ	10 たまねぎ	30 なたね油	1 海藻入りサラダ	10 カットわかめ	0.8 サラダ油(米サラダ油)	1.35 しょうゆ(こいくち)	1.5 砂糖・中ざら	砂糖 食塩 かつお節エキス	キャベツ 豚肉 豚脂
三温糖	1 にんじん	8 サラダ油(米サラダ油)	0.5 塩(食塩)	0.01 きゅうり	5 糸かまぼこ(ほぐし)	3 田舎汁	0.7 砂糖	1 10日 豆乳プリン	醸造酢 かつおエキス	砂糖 粒状植物性たん白
しょうゆ(こいくち)	1 カットわかめ	0.2 バセリ・乾	0.02 黒砂糖	2.5 にんじん	15 ねぎ	8 だいこん	本醸造酒	0.7 豆乳 水あめ	昆布エキス かつお節	醤油 おろし生姜
ごま(いりごま)	0.24 だいこん	15 洋風だしの素	1.2 春雨サラダ	4 カットわかめ	0.6 にんじん	8 ごぼう	22 えだまめ(むき枝豆)	3 ショートニング 砂糖	アルコール 調味料	オイスターソース 食塩 香辛料
ごま(すりごま)	0.16 ねぎ	7 コンソメ	0.6 マロニー	15 青じそドレッシング	6 とうもろこし・ホールカーネル	8 にんじん	10 かき玉汁	10 水溶性食物繊維 食塩	酸味料 増粘多糖類	皮(小麦粉 還元水あめ
福神漬(だいこん)	13 みそ(米) 淡色辛みそ	3.8 上新粉	2.5 にんじん	3 キネシスローネ	4 トマト(カットマト)レトルト	2.5 じゃがいも	12 にんじん	15 水 ゲル化剤 乳化剤	ビタミンB1	食塩 植物油 大豆粉
キャベツ	10 豆みそ	3.9 生クリーム	5 きゅうり	3 アルファアベントバスタ	4 トマト(カットマト)レトルト	0.24 こんにやく(板)	8 たまねぎ	8 香料 ビロリン酸第二鉄	からし(からし 食塩 醸造酢	加工でん粉 調味料
もやし(緑豆)	20 オレンジ	塩(食塩)	0.4 中華ドレッシング	4 トマト(カットマト)レトルト	8 こしょう(白)	0.02 油あげ	3 えのきたけ	23 カロチノイド色素	水あめ 酸味料 着色料(ワックス)	乳化剤 調整水
にんじん	5 バレンシアオレンジ	1 切 こしょう(白)	0.02 冷凍みかん	1 トマトピューレー	1.8 フレーク節	2 ねぎ	6 ねぎ	8 砂糖 デキストリン 水	増粘多糖類 香料 ビタミンC)	
ミニアセロラゼリー		ローリエ	0.01 みかん(温州)・冷凍	1 にんじん	5 ミニレモンゼリー	フレーク節	3 糸かまぼこ(ほぐし)	5 カラメル色素 ゲル化剤	◎27日 ミニレモンゼリー	異性化液糖 砂糖
アセロラゼリーミニ	1 切	無塩バター	1	ベークン(豚シロガネ)	2 ミニレモンゼリー	1 切	7.7 フレーク節	3 香料)	小麦粉 食塩 食用植物油 油	レモン濃縮果汁 ゲル化剤
				塩(食塩)	0.2		0.01 しょうゆ(うすくち)	4	かんすい クチナン色素 水	酸味料 クエン酸第一鉄ナトリウム
				こしょう(白)	0.02		塩(食塩)	0.1	◎11日 味付け小魚	香料 消泡剤
				たまねぎ	25 26日 つづき		パインアップル	1 袋	かたくちいわし 砂糖	ペニバナ黄色素 水
				オリーブ油	0.5 いんげんまめ(ゆで)	2			19日 ヨーグルト	
				にんにく・おろし	0.4 メロン				生乳 砂糖 脱脂粉乳	
				コンソメ	1.3 メロン	1 袋			クリーム ゼラチン 香料製剤	
									乳酸菌カルチャー 調合水	

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。

