令和4年10月　学校給食予定献立表

川辺町学校給食センター

3日(月)
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

さつまいもの天ぷら
- さつまいもスライス 1枚
- 小麦粉(岐阜県産) 4.5
- 鶏卵(冷凍液卵) 2.3
- 塩(食塩) 0.1
- かたくり粉 0.8
- 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

ミニももゼリー
- ミニももゼリー 1こ

4日(火)
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

筑前煮
- 鶏もも皮つき(若鶏) 10
- ごぼう 15
- にんじん 5
- はす(れんこん) 15
- こんにゃく(板) 18
- 干ししいたけ(乾) 0.8
- いんげん 2
- 砂糖・中ざら 1
- しょうゆ(こいくち) 2.1
- みりん(本みりん) 0.6
- 和風だしの素 0.7
- 本醸造酒 1
- サラダ油(米サラダ油) 0.8

なす入りみそ汁
- 豆腐(木綿) 15
- なす 15
- だいこん 15
- カットわかめ 0.5
- にんじん 8
- 豆みそ 7.8
- 煮干し 2.5
- ねぎ 8

柿
- かき(甘柿) 1袋

5日(水)
- ソフト麺なす入りミートソース 1袋
- 牛ひき肉 10
- なす 10
- エリンギ 8
- にんじん 20
- キャベツ 20
- たまねぎ 40
- えだまめ(むき枝豆) 4
- 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

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

オレンジ
- バレンシアオレンジ 1切

6日(木)
麦ごはん
- 米・精白米 70
- おおむぎ・米粒麦 7

さんまの塩焼き
- さんま 1切
- 塩(食塩) 0.4

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

7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) 6
- 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

かぼちゃサラダ
- 西洋かぼちゃ 30
- とうもろこし・ホールカーネル 10
- きゅうり 12
- マヨネーズ 8

ゆばのすまし汁
- 湯葉(生) 8
- にんじん 8
- えのきたけ 8
- ねぎ 8
- 干ししいたけ(乾) 0.5
- フレーク節 3
- しょうゆ(うすくち) 4
- 塩(食塩) 0.1

ブルーベリーゼリー
- ブルーベリーゼリー 10こ

11日(火)
ピザトースト
- 厚切り食パン(給食用) 1枚
- たまねぎ 10
- ベーコン(豚) 3
- マッシュルーム水煮 3
- トマト(缶詰) ホール 20
- トマトピューレ 10
- 塩(食塩) 0.1
- こしょう(白) 0.02
- にんにく・おろし 0.2
- サラダ油(米サラダ油) 0.3
- 青ピーマン・生 5
- セミドライ・ソーセージ 4.5
- ナチュラルチーズ 18

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

コンソメスープ
- にんじん 6
- ズッキーニ 5
- たまねぎ 17
- キャベツ 8
- アルファベットパスタ 2
- ベーコン(豚ショルダー) 5
- コンソメ 1.3
- しょうゆ(うすくち) 1
- こしょう(白) 0.02
- 塩(食塩) 0.1

のむヨーグルト
- のむヨーグルト 1本

12日(水)
麦ごはん
- 米・精白米 70
- おおむぎ・米粒麦 7

豚肉の生姜焼き
- 豚ロース脂付(大型) 1枚
- しょうが 2
- しょうゆ(こいくち) 2
- みりん(本みりん) 0.6
- しょうゆ(こいくち) 1.3
- かたくり粉 0.13
- 三温糖 1
- みりん(本みりん) 1
- しょうが 1
- サラダ油(米サラダ油) 0.7

ゆで枝豆
- えだまめ(さや付き) 20

白味噌汁
- 厚揚げ 10
- にんじん 8
- だいこん 15
- 里芋 13
- カットわかめ 0.4
- ねぎ 6
- えのきたけ 7
- 煮干し 2.5
- みそ(米) 淡色辛みそ 7.7

りんご
- りんご 1袋

13日(木)
中華風炊き込みごはん
- 米・精白米 63
- おおむぎ・米粒麦 6.3
- 豚もも・脂付(大型) 20
- しょうゆ(こいくち) 1.5
- 本醸造酒 0.8
- えだまめ(むき枝豆) 5
- 干ししいたけ(乾) 1
- たけのこ・水煮 15
- にんじん 15
- 砂糖・中ざら 1
- しょうゆ(こいくち) 2.2
- 塩(食塩) 0.8
- 本醸造酒 1.5
- サラダ油(米サラダ油) 1

揚げギョーザ
- ギョウザ 2こ
- 大豆油 2

中華サラダ
- きゅうり 8
- キャベツ 17
- もやし(緑豆) 20
- 中華ドレッシング 5

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

ミニレモンゼリー
- ミニレモンゼリー 1こ

14日(金)
五平もち
- 五平もち 1本
- しょうゆ(こいくち) 3.6
- 豆みそ 2.4
- みりん(本みりん) 6
- 鶏むね皮つき(若鶏) 15
- ピーナッツバター 4.8
- ごま(いりごま) 0.6
- ごま(すりごま) 0.6
- 落花生・バターピーナッツ・割 1.2
- 落花生・バターピーナッツ・粉 1.2
- 三温糖 7.8
- 本醸造酒 3.6

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 1
- しょうゆ(こいくち) 1
- ごま(いりごま) 0.24
- ごま(すりごま) 0.16

ゆでブロッコリー
- ブロッコリー 35
- 和風ドレッシング 5

煮込みうどん
- 冷凍うどん 65
- ねぎ 8
- にんじん 10
- 鶏もも皮なし(若鶏) 12
- かまぼこ(蒸し) 4
- 油あげ 3
- 干ししいたけ(乾) 1
- フレーク節 2.5
- 和風だしの素 0.3
- しょうゆ(こいくち) 4.8
- 塩(食塩) 0.03
- みりん(本みりん) 1

豆乳プリン
- 豆乳プリン 1こ

17日(月)
秋の香りごはん
- 米・精白米 54
- おおむぎ・米粒麦 5.4
- くり 15
- 鶏むね皮つき(若鶏) 15
- にんじん 10
- 干ししいたけ(乾) 1
- えだまめ(むき枝豆) 6
- 本醸造酒 2
- しょうゆ(うすくち) 4.5
- しょうゆ(こいくち) 0.8
- 砂糖・中ざら 0.8

大豆と小魚の揚げ煮
- 和風だしの素 1
- サラダ油(米サラダ油) 1

ちくわの磯辺揚げ
- 竹輪(焼き竹輪) 2こ
- あおのり(素干し) 0.15
- 小麦粉(岐阜県産) 6
- 鶏卵(冷凍液卵) 3
- 大豆油 3
- かたくり粉 1

れんこんサラダ
- はす(れんこん) 23
- こまつな 9
- ひじき(干し) 0.45
- とうもろこし・ホールカーネル 4.5
- ごまドレッシング 7

すまし汁
- 豆腐(木綿) 30
- えのきたけ 10
- 洋風だしの素 0.9
- ねぎ 8
- にんじん 8
- 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

みかん
- みかん(温州) 1こ

18日(火)
米粉食パン
- 米粉パン(給食用) 1こ
- ブルーベリージャム
- ブルーベリージャム 1こ

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

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

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

みかん
- みかん(温州) 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。

19日(水)
きつねうどん
- うどん(給食用ゆで) 1袋
- しょうゆ(こいくち) 9.4
- みりん(本みりん) 3.7
- 和風だしの素 0.7
- フレーク節 2
- 本醸造酒 0.9
- 鶏むね皮なし(若鶏) 4
- にんじん 7
- ねぎ 7
- 干ししいたけ(乾) 0.8
- かまぼこ(蒸し) 4
- 油あげ 3.5

手作りカップケーキ
- ホットケーキの素 20
- 牛乳(調理用) 13.5
- 鶏卵(冷凍液卵) 6.5
- 三温糖 4
- 無塩バター 1.3
- アルミカップ・11号 1枚

ブロッコリーとキャベツのサラダ
- ブロッコリー 25
- キャベツ 15
- 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 8

いもけんぴパリッシュ
- いもけんぴパリッシュ 1袋

20日(木)
麦ごはん
- 米・精白米 70
- おおむぎ・米粒麦 7

鯖の照り焼き
- まさば・生 1切
- しょうゆ(こいくち) 2
- みりん(本みりん) 0.5
- しょうゆ(こいくち) 1.2
- かたくり粉 0.12
- 三温糖 1.2
- みりん(本みりん) 0.4

切干大根の煮付け
- 切り干し大根 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
- 本醸造酒 0.4
- サラダ油(米サラダ油) 1
- みりん(本みりん) 0.24
- 水 20

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

りんご
- りんご 1袋

21日(金)
きのこ入りカレーライス
- 米・精白米 70
- おおむぎ・米粒麦 7
- じゃがいも 30
- たまねぎ 35
- にんじん 20
- 豚もも・脂付(大型) 25
- エリンギ 10
- しめじ(ほんしめじ) 8
- 牛乳(調理用) 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

大豆とさつまいもの揚げ煮
- 大豆(国産) 乾 7.2
- かたくり粉 1.6
- さつまいも 8
- なたね油 2.4
- 三温糖 1
- しょうゆ(こいくち) 0.8
- みりん(本みりん) 0.24
- 水 1.6
- ごま(いりごま) 0.16
- ごま(すりごま) 0.16

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

ミニアセロラゼリー
- アセロラゼリーミニ 1こ

24日(月)
川辺の新米麦ごはん
- 米・精白米 70
- おおむぎ・米粒麦 7

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

れんこん金平
- はす(れんこん) 24
- にんじん 5
- こんにゃく(つき) 5
- いんげん 4
- サラダ油(米サラダ油) 0.8
- 和風だしの素 0.4
- しょうゆ(こいくち) 2
- 三温糖 1.4
- 本醸造酒 0.4
- ごま(いりごま) 0.4
- ごま(すりごま) 0.4
- 唐辛子(一味) 0.01

里芋のみそ汁
- 里芋 20
- 豆腐(木綿) 10
- 油あげ 2
- ねぎ 10
- にんじん 6
- だいこん 10
- カットわかめ 0.3
- 豆みそ 3.9
- みそ(米) 淡色辛みそ 3.8
- 煮干し 2.5

柿
- かき(甘柿) 1袋

25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

おからドーナツ
- 小麦粉(岐阜県産) 23
- ベーキングパウダー 0.8
- おから・新製法 13
- 無塩バター 3
- 三温糖 8
- 鶏卵(冷凍液卵) 6
- 牛乳(調理用) 2
- 大豆油 6

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

ヨーグルト
- ヨーグルト 1こ

26日(水)
麦ごはん
- 米・精白米 70
- おおむぎ・米粒麦 7

豚肉と高野豆腐のかりん揚げ
- 豚もも・脂付(大型) 25
- しょうゆ(こいくち) 0.8
- 本醸造酒 1
- かたくり粉 4
- 凍り豆腐 4
- 牛乳(調理用) 12
- かたくり粉 8
- 大豆油 3.5
- 三温糖 1.6
- しょうゆ(こいくち) 2.5
- みりん(本みりん) 1.4
- 水 1
- あおのり(素干し) 0.1

ごぼうのごま和え
- ごぼう 20
- きゅうり 10
- 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

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

27日(木)
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

ささみフライ
- 鶏ささ身(若鶏) 1本
- 塩(食塩) 0.3
- こしょう(白) 0.02
- 鶏卵(冷凍液卵) 2.25
- 小麦粉(岐阜県産) 1.5
- パン粉・乾燥 6
- 大豆油 6
- ケチャップ(卓上用) 7

うの花煮
- 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

なめこのみそ汁
- なめこ 8
- にんじん 10
- だいこん 20
- 豆腐(木綿) 30
- 油あげ 3
- ねぎ 5
- 豆みそ 8
- 煮干し 2.5

ミニみかんゼリー
- みかんゼリーミニ 1こ

28日(金)
麦ごはん
- 米・精白米 70
- おおむぎ・米粒麦 7

いわしのごまだれ
- いわし(マイワシ)・開き 1尾
- しょうが 1
- 本醸造酒 1
- かたくり粉 6
- 大豆油 3
- 本醸造酒 2
- みりん(本みりん) 1.5
- 三温糖 2.2
- しょうゆ(こいくち) 3
- ごま(いりごま) 0.6
- 水 1
- かたくり粉 0.06

切干大根と糸こんにゃくのサラダ
- 切干大根 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

関東煮
- こんにゃく(板) 17
- はんぺん(玉) 12
- 里芋 21
- にんじん 14
- だいこん 30
- うずら卵(水煮・レトルト) 18
- 昆布素干(りしりこんぶ) 0.5
- フレーク節 1
- しょうゆ(こいくち) 2.8
- みりん(本みりん) 0.7
- 本醸造酒 0.7

ぶどうグミ
- 果汁グミ(ぶどう) 1袋

31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

春雨サラダ
- マロニー 4
- キャベツ 15
- にんじん 3
- きゅうり 3
- 中華ドレッシング 4

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

オレンジ
- バレンシアオレンジ 1切

加工食品配合表

7日　ブルーベリーゼリー
ブルーベリー果汁　砂糖・ぶどう糖果糖液糖　砂糖　ぶどう糖　水　ゲル化剤　酸味料　ビタミンC　乳酸カルシウム　クエン酸鉄ナトリウム　香料

11日　セミドライソーセージ
豚肉　豚脂肪　牛肉　水あめ　ぶどう糖　砂糖　食塩　香辛料　ビーフエキス調味料　発酵乳酸ナトリウム製剤　グルタミン酸ナトリウム　ソルビン酸製剤　ビタミンC　亜硫酸ナトリウム

11日　のむヨーグルト
砂糖・異性化液糖　脱脂粉乳　加糖練乳　イソマルトオリゴ糖　砂糖　全粉乳　クリーム　リン酸カルシウム　乳たんぱく質濃縮物　ホエーパウダー　香料　ビタミンD　水

14日　豆乳プリン
豆乳　水あめ　ショートニング　砂糖　水溶性食物繊維　食塩　水　ゲル化剤　乳化剤　香料　ピロリン酸第二鉄　カロチノイド色素　【カラメル】水あめ　砂糖　デキストリン　水　カラメル色素　ゲル化剤　香料

18日　ブルーベリージャム
ブルーベリー　砂糖　水あめ　ゲル化剤　酸味料　PH調整剤　仕込水

18日　デミグラスソース
小麦粉　牛脂豚脂混合油　トマトペースト　砂糖　食塩　ゼラチン　生姜ペースト　オニオンパウダー　ガーリックパウダー　調味油　香辛料　野菜エキス　香味油　ポークエキス　玉ねぎエキス　酵母エキス加工品　ビーフエキス　カラメル色素　調味料　酸味料　香料

19日　ホットケーキの素
小麦粉　砂糖　粉末油脂　小麦粉でん粉　食塩　ベーキングパウダー　乳化剤　香料　着色料

25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

28日　はんぺん(玉)
いとよりすり身　発酵調味料　上白糖　食塩　植物性油脂　加工でん粉

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。