

令和5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(水)	2日(木)	3日(金)	6日(月)	7日(火)	8日(水)	9日(木)	10日(金)	13日(月)	14日(火)	15日(水)
ソフト麺ミートビーンスソース	キムチチャーハン	麦ごはん	麦ごはん	切り目入りコッペパン	五目ラーメン	麦ごはん	ビビンバ	中華風炊き込みごはん	麦ごはん	麦ごはん
ソフトヌバゲティ式麺	1袋 米・精白米	58 米・精白米	70 米・精白米	70 コッペパン(給食用) 1こ	中華めん(ゆで)・ラーメン	1袋 米・精白米	70 米・精白米	70 米・精白米	63 米・精白米	70 米・精白米
牛ひき肉	8 おおむぎ・米粒麦	5.8 おおむぎ・米粒麦	7 おおむぎ・米粒麦	7 ロングウイナー	もやし(緑豆)	12 おおむぎ・米粒麦	7 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
大豆(国産) ゆで	4 豚もも・脂付(大型)	22 いわしのごまだれ	鶏の照り焼き	ウイナー・ソーセージ	1本 にんじん	12 鯖のミネネズ焼き	豚もも・脂付(大型)	27 豚もも・脂付(大型)	20 納豆	鶏とごぼうの甘辛
エリンギ	8 しょうゆ(こいくち)	2.8 いわし(マイワシ)・開き	1尾 鶏もも皮つき(若鶏)	1切 つぶさキャップ(一食用)	1袋 はくさい	18 さわら	1切 もやし(緑豆)	18 しょうゆ(こいくち)	1.5 納豆(糸引納豆)	1こ 鶏むね皮つき(若鶏)
にんじん	20 本醸造酒	1.9 しょうが	1 塩(食塩)	0.15 野菜サラダ	とうもろこし・ホールカーネル	10 本醸造酒	2 たけのこ・水煮	12 本醸造酒	0.8 焼き鯖のおろしかけ	本醸造酒
キャベツ	25 こしょう(白)	0.035 本醸造酒	1 こしょう(白)	0.02 キャベツ	35 焼き豚	4 三温糖	3.5 干しぜんまい(ゆで)	5 えだまめ(むき枝豆)	5 まさば・生	1切 しょうが・おろし
たまねぎ	40 にんにく・おろし	0.19 かたくり粉	6 本醸造酒	1.5 にんじん	8 うずら卵(水煮・レトルト)	14 しょうゆ(こいくち)	0.8 チンゲンツアイ	9 干しいたけ(乾)	1 本醸造酒	1.6 ごぼう
えだまめ(むき枝豆)	3 ごま(いりごま)	0.47 大豆油	3 みりん(本みりん)	0.9 とうもろこし・ホールカーネル	7 ねぎ	9.6 辛子(粉)	0.1 ねぎ(水耕ねぎ)	3.2 たけのこ・水煮	15 塩(食塩)	0.4 かたくり粉
洋風だしの素	2 エリンギ	8 本醸造酒	2 しょうゆ(こいくち)	1 青じそドレッシング	8 しょうゆ(こいくち)	6 酢・米酢	0.5 しょうが・おろし	0.45 にんじん	15 本醸造酒	0.5 大豆油
ケチャップ	19 はくさい(キムチ)	16 みりん(本みりん)	1.5 三温糖	0.15 かぼちゃポタージュ	こしょう(白)	0.08 みそ(米) 甘みそ	3.5 こしょう(白)	0.02 砂糖・中ざら	1 三温糖	1.5 あおのり(素干し)
トマトピューレー	12 ねぎ	5 三温糖	2.2 かたくり粉	0.04 西洋かぼちゃ	10 みりん(本みりん)	1.2 マヨネーズ	6 トウバンジャン	0.36 しょうゆ(こいくち)	2.2 しょうゆ(こいくち)	2.3 ごま(いりごま)
塩(食塩)	0.3 サラダ油(米サラダ油)	0.47 しょうゆ(こいくち)	3 まめまめサラダ	西洋かぼちゃ	40 フレーク節	3 アルミカップ・特中判	1枚 しょうゆ(こいくち)	7 塩(食塩)	0.8 だいこん	20 三温糖
ソース(ウスターソース)	2.5 ごま油	0.47 ごま(いりごま)	0.6 キャベツ	15 パセリ・乾	0.02 鶏ガラスープ	5 筑前煮	2.7 本醸造酒	1.5 ごま和え	1 ほうさい	しょうゆ(こいくち)
砂糖・中ざら	1 いり卵	9 水	1 きゅうり	10 たまねぎ	30 中華風だしの素	1.8 鶏もも皮つき(若鶏)	10 三温糖	1.8 サラダ油(米サラダ油)	1 はくさい	35 みりん(本みりん)
ナチュラルチーズ	3 ボークシュウマイ	かたくり粉	0.06 えだまめ(むき枝豆)	8 洋風だしの素	1.2 豚ばら・脂付(大型)	3 ごぼう	15 ごま(いりごま)	0.6 コーンシュウマイ	もやし(緑豆)	15 水
ワイン(赤)	1.5 しゅうまい(冷凍)	2こ ゆかりあえ	大豆(国産) ゆで	6 コンソメ	0.6 サラダ油(米サラダ油)	0.3 にんじん	5 ごま(すりごま)	0.7 コーンシュウマイ	2こ こまつな	12 うの花煮
サラダ油(米サラダ油)	1 中華サラダ	キャベツ	35 ごまドレッシング	6 サラダ油(米サラダ油)	0.5 塩(食塩)	0.1 はす(れんこん)	15 ごま油	1.3 白菜の中華サラダ	ごま(いりごま)	1 おから・新製法
にんにく・おろし	0.6 きゅうり	8 にんじん	5 大根と豚肉のべっこう煮	牛乳(調理用)	40 鶏の唐揚げ	こんにやく(板)	18 サラダ油(米サラダ油)	0.9 きゅうり	22 ごま(すりごま)	1 鶏もも皮つき(若鶏)
しょうが・おろし	0.6 キャベツ	17 とうもろこし・ホールカーネル	5 豚肩・脂付(大型)	20 上新粉	2.5 鶏もも皮つき(若鶏)	40 干しいたけ(乾)	0.8 いり卵	10 はくさい	20 しょうゆ(こいくち)	2 にんじん
小麦粉(岐阜県産)	4 もやし(緑豆)	20 ゆかり	0.8 だいこん	90 生クリーム	5 しょうゆ(こいくち)	2.2 いんげん	2 揚げギョーザ	10 もやし(緑豆)	11 みりん(本みりん)	0.5 干しいたけ(乾)
無塩バター	4 中華ドレッシング	5 年越しのおかず	しょうゆ(こいくち)	5.8 塩(食塩)	0.4 しょうが	1.8 砂糖・中ざら	1 ギョウザ	2こ 中華ドレッシング	8 里芋のみそ汁	油あげ
手作りカップケーキ	ほうれん草入り卵スープ	干しいたけ(乾)	1 砂糖・中ざら	3.5 こしょう(白)	0.02 本醸造酒	0.45 しょうゆ(こいくち)	2.1 大豆油	2 ワンタンスープ	里芋	20 牛乳(調理用)
ホットケーキの素	20 鶏卵(冷凍液卵)	15 糸昆布	1 本醸造酒	1.8 ローリエ	0.01 みりん(本みりん)	0.45 みりん(本みりん)	0.6 トック入り韓国風スープ	ワンタン皮	8 豆腐(木綿)	10 砂糖・中ざら
牛乳(調理用)	13.5 にんじん	10 だいこん	32 しょうが	0.2 無塩バター	0.3 ねぎ	2.7 和風だしの素	0.7 ミニトック	15 ベーコン(豚シロダグ)	5 油あげ	2 しょうゆ(うすくち)
鶏卵(冷凍液卵)	6.5 たまねぎ	15 里芋	16 水	22	にんにく・おろし	0.15 本醸造酒	1 はくさい	20 はくさい	20 ねぎ	10 和風だしの素
三温糖	4 かまぼこぼくし	8 にんじん	12 ミニアセロラゼリー	アセロラゼリーミニ	かたくり粉	12 サラダ油(米サラダ油)	0.8 たまねぎ	10 ねぎ	6 にんじん	6 サラダ油(米サラダ油)
無塩バター	1.3 ほうれんそう	10 ごぼう	4		大豆油	1 豆腐のすまし汁	具柱(ほうとう)水煮ほぐし	5 にんじん	10 だいこん	10 ねぎ
アルミカップ・11号	1枚 中華風だしの素	1.2 油あげ	4		春雨サラダ	豆腐(木綿)	30 にんじん	10 干しいたけ(乾)	0.5 カットわかめ	0.3 水
大根サラダ	鶏ガラスープ	2 焼き豆腐	16		マロニー	4 えのきたけ	10 ねぎ	5 しょうゆ(うすくち)	2.2 豆みそ	3.9 本醸造酒
だいこん	37 しょうゆ(うすくち)	0.5 鶏もも皮つき(若鶏)	4		キャベツ	15 ねぎ	8 鶏ガラスープ	5 塩(食塩)	0.25 みそ(米) 淡色辛みそ	3.8 みりん(本みりん)
にんじん	5 塩(食塩)	0.2 煮干し	1.6		にんじん	3 にんじん	8 中華風だしの素	0.5 こしょう(白)	0.02 煮干し	2.5 かき玉汁
こまつな	7 こしょう(白)	0.01 しょうゆ(こいくち)	4		きゅうり	7 かまぼこ(蒸し)	3 コチジャン	0.01 中華風だしの素	1.2	鶏卵(冷凍液卵)
青じそドレッシング	5 かたくり粉	0.8 本醸造酒	1.6		中華ドレッシング	4 しょうゆ(うすくち)	4 しょうゆ(うすくち)	3 鶏ガラスープ	2	にんじん
	みかんゼリー	みりん(本みりん)	1		みかん	フレーク節	3 塩(食塩)	0.1 いもけんぴバリッシュ		たまねぎ
	みかんゼリー	1こ 節分豆			みかん(温州)	1こ 塩(食塩)	0.05 こしょう(白)	0.01 いもけんぴバリッシュ	1袋	えのきたけ
		節分豆	1袋			はるか	ぶどうグミ			ねぎ
						はるか	1こ 果汁グミ(ぶどう)	1袋		糸かまぼこぼくし
										3 フレーク節
										しょうゆ(うすくち)
										4 塩(食塩)
										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。

16日(木)	17日(金)	20日(月)	21日(火)	22日(水)	24日(金)	27日(月)	28日(火)		加工食品配合表
焼きそば	冬野菜カレーライス	麦ごはん	米粉食パン	人参ごはん	麦ごはん	麦ごはん	黒米ごはん	★28日中3のみ	1日 ホットケーキの素
中華めん(ゆで)・焼きそば	81 米・精白米	70 米・精白米	70 米粉(バ)給食用 1こ	米・精白米	55 米・精白米	70 米・精白米	70 米・精白米	69 お祝い給食	21日 マーシャルビーンス
豚もも・脂付(大型)	15 おおむぎ・米粒麦	7 おおむぎ・米粒麦	7 マーシャルビーンス	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 米・精白米・もち米	4.9 エビフライ	小麦粉 砂糖
キャベツ	45 じゃがいも	35 鮭の塩焼き	マーシャルビーンス	1こ にんじん	26 高野豆腐のカップ焼き	7 ししゃも	おおむぎ・米粒麦	1.9 エビフライ(冷凍)	食用油脂 砂糖 大豆粉
たまねぎ	9 たまねぎ	30 ぎんざけ・養殖・生	1切 れんこんチップ	本醸造酒	1.8 凍り豆腐	17 しょうゆ(うすくち)	2尾 塩(食塩)	6.5 大豆油	粉末油脂 小麦でん粉
むらさきいか・生	14 にんじん	20 本醸造酒	0.5 はす(れんこん)	25 鶏もも皮なし(若鶏)	13 牛乳(調理用)	22 小麦粉(岐阜県産)	5 鶏肉のマーマレード焼き	0.34 粒ケチャップ	ココアパウダー ぶどう糖
にんじん	14 豚肩・脂付(大型)	10 塩(食塩)	0.4 大豆油	2 こんにやく(つき)	8 たまねぎ	14 かたくり粉	0.8 鶏もも皮つき(若鶏)	1切 大学芋	食塩 ベーキングパウダー
青ピーマン・生	3 ほうれんそう	12 ひじきの煮付け	塩(食塩)	0.04 油あげ	2 まぐろ缶詰・油漬・フレーク	19 鶏卵(冷凍液卵)	2.4 塩(食塩)	0.13 ざつまいも	1尾 炭酸カルシウム
サラダ油(米サラダ油)	1.5 はす(れんこん)	10 ひじき(干し)	2 海藻入りサラダ	干しいたけ(乾)	0.75 ノンエッグマヨネーズ	7 カレー粉	0.32 しょうが・おろし	0.5 大豆油	10 着色料(ビタミンB2)
ソース(ウスターソース)	16 牛乳(普通牛乳)	8 にんじん	5 とうもろこし・ホールカーネル	4 和風だしの素	0.9 塩(食塩)	0.05 大豆油	3.2 ワイン(白)	1 三温糖	52 2日 みかんゼリー
煮干し粉	0.45 洋風だしの素	1.5 油あげ	3 きゅうり	10 しょうゆ(うすくち)	4.3 こしょう(白)	0.2 水	6 マーマレード	3 しょうゆ(こいくち)	1.3 濃縮温州みかん果汁
塩(食塩)	0.36 ソース(ウスターソース)	5 鶏もも皮つき(若鶏)	3 キャベツ	10 しょうゆ(こいくち)	0.8 パン粉・乾燥	2.2 かおり和え	しょうゆ(こいくち)	0.5 黒ごま	1.8 砂糖 果糖 増粘多糖類
こしょう(白)	0.02 ナチュラルチーズ	2 さつまいも	10 カットわかめ	0.5 砂糖・中ざら	0.76 ナチュラルチーズ(バリエーション)	3 キャベツ	20 みりん(本みりん)	1 みりん(本みりん)	1 酸味料 香料
あおのり(素干し)	0.1 塩(食塩)	0.5 大豆油	1 青じそドレッシング	8 サラダ油(米サラダ油)	0.9 アルミカップ・特中判	1枚 チンゲンツアイ	10 水	1 付け合わせ	0.45 ビタミンC 水
きなこ揚げパン	しょうが・おろし	0.2 和風だしの素	0.3 ボークビーンス	水	70 れんこんサラダ	千切たくあん	5 かたくり粉	0.1 ブロッコリー	0.45 ビタミンC 水
コッペパン(給食用)	1こ カレー粉	0.6 こんにやく(つき)	4 大豆(国産) ゆで	20 ちくわの磯辺揚げ	はす(れんこん)	23 かおり	0.3 五目きんぴら	0.1 ブロッコリー	39 豚肉 でん粉 発酵調味料
大豆油	5 無塩バター	6 こんにやく(素干し)こんにやく	3 たまねぎ	50 竹輪(焼き竹輪)	2きゅうり	8 ごま(いりごま)	0.5 じゃがいも	18 ミニトマト	1袋 砂糖 食塩 香辛料 水
きな粉・全粒大豆	2.3 小麦粉(岐阜県産)	6 ごま(すりごま)	0.3 にんじん	15 あおのり(素干し)	0.15 ひじき(干し)	4.5 肉じゃが	ごぼう	6 お祝いデザート	2こ 増粘剤 乳化剤 香料
砂糖・上白糖	1.8 ケチャップ	3 サラダ油(米サラダ油)	0.7 じゃがいも	20 小麦粉(岐阜県産)	6 とうもろこし・ホールカーネル	4.5 豚もも・脂付(大型)	15 にんじん	9 お祝いデザート	1こ 豚肉 コーン 玉ねぎ
砂糖・粉糖	2.3 サラダ油(米サラダ油)	1 しょうゆ(こいくち)	1.5 豚もも・脂付(大型)	10 鶏卵(冷凍液卵)	3 ごまドレッシング	7 じゃがいも	70 こんにやく(つき)	7	豚骨 砂糖 食塩
塩(食塩)	0.09 大豆とさつまいもの揚げ煮	砂糖・中ざら	1 いんげん	3.5 大豆油	3 豚汁	たまねぎ	40 いんげん	3	たん白加水分解物 こしょう
ゆでブロッコリー	大豆(国産) 乾	7.2 本醸造酒	0.7 塩(食塩)	0.2 かたくり粉	1 たまねぎ	20 にんじん	15 ごま(いりごま)	0.7	皮(小麦粉 グルテン 食塩 調合水)
ブロッコリー	35 かたくり粉	1.6 えだまめ(むき枝豆)	3 ナチュラルチーズ	4 ブロッコリーとキャベツのサラダ	だいこん	15 えだまめ(むき枝豆)	5 しょうゆ(こいくち)	2.3	
和風ドレッシング	5 さつまいも	8 合わせ味噌汁	7 ケチャップ	7 ブロッコリー	20 里芋	10 こんにやく(く)	10 塩(食塩)	0.07	
豆乳プリン	なたね油	2.4 豆腐(木綿)	25 こしょう(白)	0.03 キャベツ	15 干しいたけ(乾)	1 しょうゆ(こいくち)	4.6 三温糖	1.35	16日 豆乳プリン
豆乳プリン	1こ 三温糖	1 油あげ	3 タイム	0.01 にんじん	5 豚もも・脂付(大型)	15 砂糖・中ざら	3.1 サラダ油(米サラダ油)	0.7	豆乳 水あめ ショートニング
	しょうゆ(こいくち)	0.8 にんじん	8 ローリエ	0.01 とうもろこし・ホールカーネル	5 カットわかめ	0.3 和風だしの素	0.5 白味噌汁		砂糖 水溶性食物繊維
	みりん(本みりん)	0.24 カットわかめ	0.2 洋風だしの素	0.9 和風ドレッシング	8 ねぎ	8 本醸造酒	1.1 厚揚げ	10	食塩 水 ゲル化剤
	水	0.5 だいこん	15 ソース(ウスターソース)	4 ゆばのすまし汁	煮干し	2.5 サラダ油(米サラダ油)	1 にんじん	8	乳化剤 香料 ビタミン酸第二鉄
	ごま(いりごま)	0.16 ねぎ	7 三温糖	0.6 湯葉(生)	8 豆みそ	8 いよかん	だいこん	15	カロチノイド色素
	ごま(すりごま)	0.16 煮干し	2.5 ワイン(赤)	1.4 にんじん	8 りんご	いよかん	1切 里芋	13	【カラメル】水あめ 砂糖
	福神漬け和え	みそ(米) 淡色辛みそ	3.8 無塩バター	2.5 えのきたけ	8 りんご	1袋	カットわかめ	0.4	デキストリン 水 カラメル色素
	福神漬(だいこん)	13 豆みそ	3.9 無塩バター	2.5 ねぎ	8		ねぎ	6	ゲル化剤 香料
	キャベツ	10 ヨーグルト	サラダ油(米サラダ油)	0.6 干しいたけ(乾)	0.5		えのきたけ	7	
	もやし(緑豆)	20 ヨーグルト	1こ トマトピューレー	7 フレーク節	3		煮干し	2.5	20日 ヨーグルト
	にんじん	5	デミグラスソース	2 しょうゆ(うすくち)	4		みそ(米) 淡色辛みそ	7.7	生乳 砂糖 乳製品
	洞戸のキウイフルーツ			塩(食塩)	0.1		青りんごグミ		乳たんぱく質 寒天
	キウイフルーツ	1袋		焼きプリンタルト			果汁グミ(青りんご)	1袋	香料 調合水
				焼きプリンタルト	1こ				

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。