

令和5年3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)
五目ラーメン	川辺の麦ごはん	ちらし寿司	キムチチャーハン	麦ごはん	きつねうどん	麦ごはん	そばろごはん	麦ごはん	米粉食パン	麦ごはん
中華めん(ゆで)ラーメン	1袋 米・精白米	70 米・精白米	60 米・精白米	58 米・精白米	70 うどん(給食用ゆで)	1袋 米・精白米	70 米・精白米	70 米・精白米	70 米粉パン(給食用)	1こ 米・精白米
もやし(緑豆)	12 おおむぎ・米粒麦	7 おおむぎ・米粒麦	6 おおむぎ・米粒麦	5.8 おおむぎ・米粒麦	7 しょうゆ(こいくち)	9.4 おおむぎ・米粒麦	7 おおむぎ・米粒麦	7 おおむぎ・米粒麦	7 マーシャルビーゼンス	おおむぎ・米粒麦
にんじん	12 豚肉と高野豆腐のかりん揚げ	酢・米酢	9 豚もも・脂付(大型)	22 ふりかけ	みりん(本みりん)	3.7 鶏肉とごぼうの甘辛	鶏ひき肉	50 皮はぎ天ぷら	10 マーシャルビーゼンス	1こ 鶏の唐揚げ
はくさい	18 豚もも・脂付(大型)	25 砂糖・上白糖	4.5 しょうゆ(こいくち)	2.8 のりふりかけ(ごまなし)	1こ 和風だしの素	0.7 鶏むね皮つき(若鶏)	35 しょうゆ(こいくち)	5.5 かわはぎロール	10 ポテトグラタン	鶏もも皮つき(若鶏)
とうもろこし・ホールカーネル	10 しょうゆ(こいくち)	0.8 塩(食塩)	0.4 本醸造酒	1.9 鶏肉のマーマレード焼き	フレーク節	2 本醸造酒	1 三温糖	4.5 小麦粉(岐阜県産)	6.5 じゃがいも	50 しょうゆ(こいくち)
焼き豚	4 本醸造酒	1 干しいたけ(乾)	1 こしょう(白)	0.035 鶏もも皮つき(若鶏)	1 本醸造酒	0.9 しょうが・おろし	0.2 みりん(本みりん)	3 かたくり粉	2.8 たまねぎ	18 しょうが
ラヂロ(水煮・レトルト)	14 かたくり粉	4 にんじん	10 にんにく・おろし	0.19 塩(食塩)	1 鶏むね皮なし(若鶏)	4 ごぼう	15 本醸造酒	2.4 しょうが・酢漬け	0.8 パーコン(豚)	8 本醸造酒
ねぎ	9.6 凍り豆腐	4 はす(れんこん)	15 ごま(いりごま)	0.47 しょうが・おろし	0.5 にんじん	7 かたくり粉	8 いり卵	18 あおのり(素干し)	0.07 とうもろこし・ホールカーネル	4 みりん(本みりん)
しょうゆ(こいくち)	6 牛乳(調理由)	12 しょうゆ(うすくち)	2.8 エリンギ	8 ワイン(白)	1 ねぎ	7 大豆油	3 いんげん	6 大豆油	1.5 塩(食塩)	0.3 ねぎ
こしょう(白)	0.08 かたくり粉	8 砂糖・上白糖	2 はくさい(キムチ)	16 マーマレード	3 干しいたけ(乾)	0.8 あおのり(素干し)	0.08 かぼちやの天ぷら	野菜のナムル	こしょう(白)	0.02 にんにく・おろし
みりん(本みりん)	1.2 大豆油	3.5 和風だしの素	0.5 ねぎ	5 しょうゆ(こいくち)	0.5 かまぼこ(蒸し)	4 ごま(いりごま)	0.6 西洋かぼちや	1切 キヤベツ	15 サラダ油(米サラダ油)	1 かたくり粉
フレーク節	3 三温糖	1.6 みりん(本みりん)	0.7 サラダ油(米サラダ油)	0.47 みりん(本みりん)	1 油あげ	3 三温糖	1.5 小麦粉(岐阜県産)	5 もやし(緑豆)	15 パン粉・乾燥	3 大豆油
鶏ガラスープ	5 しょうゆ(こいくち)	2.5 塩(食塩)	0.1 ごま油	0.47 水	1 大豆いりかきあげ	しょうゆ(こいくち)	2.3 かたくり粉	1 チンゲンツアイ	10 牛乳(調理由)	30 ゆかりあえ
中華風だしの素	1.8 みりん(本みりん)	1.4 いんげん	3 いり卵	9 かたくり粉	0.1 たまねぎ	20 みりん(本みりん)	1.2 鶏卵(冷凍液卵)	1.5 にんじん	8 ナチュラルチーズ	10 キヤベツ
豚ばら・脂付(大型)	3 水	1 角刻みのみり	ボークシュウマイ	五目きんぴら	にんじん	10 水	1 塩(食塩)	0.07 きゅうり	5 アルミカップ・特中判	1枚 にんじん
サラダ油(米サラダ油)	0.3 あおのり(素干し)	0.1 鯖の照り焼き	しょうまい(冷凍)	2こ じゃがいも	18 竹輪(焼き竹輪)	10 大根サラダ	大豆油	3 ごま(すりごま)	2 海藻入りサラダ	とうもろこし・ホールカーネル
塩(食塩)	0.1 切干大根の煮付け	さわら	1切 もやしのサラダ	ごぼう	6 さつまいも	10 だいこん	37 のつべい汁	三温糖	0.9 きゅうり	10 ゆかり
揚げギョーザ	切干大根(町内産)	5.2 しょうゆ(こいくち)	2 きゅうり	8 にんじん	9 大豆(国産) 乾	5 にんじん	5 だいこん	20 しょうゆ(うすくち)	1.7 にんじん	5 肉じゃが
ギョウザ	2こ にんじん	5.2 みりん(本みりん)	0.5 キヤベツ	17 こんにやく(つき)	7 小麦粉(岐阜県産)	10 こまつな	7 ごぼう	5 酢・米酢	1.1 キヤベツ	15 豚もも・脂付(大型)
大豆油	2 鶏もも皮つき(若鶏)	3.2 しょうゆ(こいくち)	0.5 もやし(緑豆)	25 いんげん	3 かたくり粉	1 青じそドレッシング	5 にんじん	15 みそ(米) 甘みそ	1.1 カットわかめ	0.6 じゃがいも
ゆでブロッコリー	干しいたけ(乾)	0.6 かたくり粉	0.12 中華ドレッシング	6 ごま(いりごま)	0.7 鶏卵(冷凍液卵)	3 豚汁	油あげ	5 コチジャン	0.2 青じそドレッシング	6 たまねぎ
ブロッコリー	35 油あげ	2.5 三温糖	1.2 トック入り韓国風スープ	しょうゆ(こいくち)	2.3 牛乳(調理由)	1 里芋	12 里芋	20 ごま油	1 ミネストローネ	にんじん
和風ドレッシング	5 いんげん	3 みりん(本みりん)	0.4 ミニトック	15 塩(食塩)	0.07 塩(食塩)	0.1 だいこん	22 豆腐(木綿)	20 マーボー豆腐	アルファベットバスタ	3 えだまめ(むき枝豆)
ミニアセロラゼリー	しょうゆ(こいくち)	1.8 菜の花和え	はくさい	20 三温糖	1.35 大豆油	7 にんじん	7 鶏もも皮つき(若鶏)	10 豆腐(冷凍・ダイスカット)	80 トマト(カットマト)レトルト	8 こんにやく(糸)
アセロラゼリーミニ	1こ 砂糖・中ざら	0.8 和種なばな・葉・生	20 たまねぎ	10 サラダ油(米サラダ油)	0.7 コーンわかめサラダ	ごぼう	6 干しいたけ(乾)	0.8 豚ひき肉	20 トマトピューレー	1.8 しょうゆ(こいくち)
	和風だしの素	0.5 もやし(緑豆)	15 昆布(はたて)水煮ほぐし	5 白玉麩のすまし汁	とうもろこし・ホールカーネル	10 豚もも・脂付(大型)	7 塩(食塩)	0.05 干しいたけ(乾)	1 にんじん	5 砂糖・中ざら
	本醸造酒	0.4 ごま(いりごま)	1 にんじん	10 ふ・白玉麩	2 カットわかめ	0.8 豆腐(木綿)	15 しょうゆ(こいくち)	4 たけのこ・水煮	15 ウインナー・ソーセージ	12 和風だしの素
	サラダ油(米サラダ油)	1 ごま(すりごま)	1.3 ねぎ	5 にんじん	5 キヤベツ	10 こんにやく(つき)	7 フレーク節	3 にんじん	15 塩(食塩)	0.2 本醸造酒
	みりん(本みりん)	0.24 しょうゆ(こいくち)	1.9 鶏ガラスープ	5 えのきたけ	8 青じそドレッシング	6 ねぎ	6 みりん(本みりん)	1 ねぎ	10 こしょう(白)	0.02 サラダ油(米サラダ油)
	水	20 みりん(本みりん)	0.9 中華風だしの素	0.5 ねぎ	8 キャンディーチーズ	煮干し	2.5 かたくり粉	0.1 にんにく・おろし	0.3 たまねぎ	25 みかんゼリー
	けんちん汁	春のすまし汁	コチジャン	0.01 糸かまぼこほぐし	10 キャンディーチーズ	1こ 豆みそ	7.7 ミニりんごゼリー	しょうが・おろし	1 オリーブ油	0.5 みかんゼリー
	だいこん	15 花かまぼこ	10 しょうゆ(うすくち)	3 フレーク節	3 キャンディーチーズ	1こ オレンジ	1こ かりんりんごゼリーミニ	1こ 豆みそ	4 にんにく・おろし	0.4
	ごぼう	5 だいこん	15 塩(食塩)	0.1 しょうゆ(うすくち)	4	パレンシアオレンジ	1切	本醸造酒	1.5 コンソメ	1.3
	にんじん	8 えのきたけ	8 こしょう(白)	0.01 塩(食塩)	0.05			しょうゆ(こいくち)	4 いんげんまめ(ゆで)	2
2日 つづき	油あげ	3 ねぎ	8 青りんごグミ	りんご				中華風だしの素	0.8	
しょうゆ(こいくち)	4 里芋	10 昆布煮干し(りしりコップ)	0.5 果汁グミ(青りんご)	1袋 りんご	1袋			トウバンジャン	0.4	
フレーク節	3 豆腐(木綿)	15 フレーク節	3					サラダ油(米サラダ油)	1	
みりん(本みりん)	1 鶏もも皮なし(若鶏)	8 しょうゆ(うすくち)	4					ごま油	0.5	13日 つづき
デコボン	干しいたけ(乾)	0.8 塩(食塩)	0.1					水	63	ミルメーク
デコボン	1切 塩(食塩)	0.13 ひし餅						かたくり粉	2	ミルメークコーヒー

※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)	22日(水)	23日(木)	加工食品配合表	
焼きそば	カレーライス	人参ごはん	小豆ごはん	ピザトースト	★7日 小6のみ	3日・22日 花かまぼこ
中華めん(ゆで)焼きそば	81 米・精白米	70 米・精白米	63 米・精白米	63 厚切り食パン(給食用)	1枚	23日 セミドライソーセージ
豚もも・脂付(大型)	15 おおむぎ・米粒麦	7 おおむぎ・米粒麦	6.3 おおむぎ・米粒麦	6.3 無塩バター	3	魚肉 加工でん粉
キヤベツ	45 じゃがいも	50 にんじん	30 あずき(乾)	7 たまねぎ	10	馬鈴薯でん粉 砂糖
たまねぎ	9 たまねぎ	35 本醸造酒	2 塩(食塩)	0.13 パーコン(豚)	1.4	発酵調味料 食塩
むらさきいか・生	14 にんじん	20 鶏もも皮つき(若鶏)	6 ごま塩	1袋 エリンギ	3	トマト色素
にんじん	14 豚もも・脂付(大型)	10 こんにやく(つき)	10 鶏肉のレモン風味	トマト(カットマト)レトルト	20	かたくり粉
青ピーマン・生	3 えだまめ(むき枝豆)	4 油あげ	5 鶏むね皮つき(若鶏)	45 トマトピューレー	10	大豆油
サラダ油(米サラダ油)	1.5 牛乳(調理由)	8 干しいたけ(乾)	1 塩(食塩)	0.15 塩(食塩)	0.1	三温糖
ソース(ウスターソース)	16 洋風だしの素	1.5 和風だしの素	1 本醸造酒	1.6 こしょう(白)	0.02	しょうゆ(こいくち)
煮干し粉	0.45 ソース(ウスターソース)	5 しょうゆ(うすくち)	5 かたくり粉	8 にんにく・おろし	0.2	レモン・果汁
塩(食塩)	0.36 ナチュラルチーズ	2 しょうゆ(こいくち)	1 大豆油	4 サラダ油(米サラダ油)	0.3	大学芋
こしょう(白)	0.02 塩(食塩)	0.5 砂糖・中ざら	0.8 三温糖	1.1 青ピーマン・生	3	さつまいも
あおのり(素干し)	0.1 しょうが・おろし	0.2 サラダ油(米サラダ油)	1 しょうゆ(こいくち)	1.8 セミドライソーセージ	4.5	大豆油
おからドーナッツ	カレー粉	0.6 水	80 みりん(本みりん)	0.8 ナチュラルチーズ	18	三温糖
小麦粉(岐阜県産)	23 無塩バター	6 千草焼き	レモン・果汁・生	1.2 野菜サラダ		しょうゆ(こいくち)
ベーキングパウダー	0.8 小麦粉(岐阜県産)	6 千草焼き	1こ 水	2.4 キヤベツ	30	黒ごま
おから・新製法	13 ケチャップ	3 ごぼうサラダ	パセリ・乾	0.03	8	みりん(本みりん)
無塩バター	3 サラダ油(米サラダ油)	1 ごぼう	25 切干大根とこんにやくのサラダ	とうもろこし・ホールカーネル	7	付け合わせ
三温糖	8 大豆とさつまいもの揚げ煮	きゅうり	8 切干大根	2.5	8	ブロッコリー
鶏卵(冷凍液卵)	6 大豆(国産) 乾	7.2 とうもろこし・ホールカーネル	5 きゅうり	5	8	一食マヨネーズ
牛乳(調理由)	2 かたくり粉	1.6 ごまドレッシング	5 しらたき	15	6	ミントマト
大豆油	6 さつまいも	8 白味噌汁	とうもろこし・ホールカーネル	5	6	いちご
ゆで枝豆	なたね油	2.4 豆腐(木綿)	25 にんじん	5	3	ミニカップデザート
えだまめ(さや付き)	15 三温糖	1 ねぎ	8 和風ドレッシング	7	17	ミニカップデザート
ヨーグルト	しょうゆ(こいくち)	0.8 にんじん	8 すまし汁	アルファベットバスタ	2	1こ
ヨーグルト	1こ みりん(本みりん)	0.24 たまねぎ	15 豆腐(木綿)	30 パーコン(豚ソーダ)	5	1こ
	水	0.5 だいこん	22 えのきたけ	10 コンソメ	1.5	1こ
	ごま(いりごま)	0.16 煮干し	2.5 ねぎ	8 しょうゆ(うすくち)	1	1こ
	ごま(すりごま)	0.16 みそ(米) 淡色萃みそ	7.8 にんじん	8 こしょう(白)	0.02	1こ
	福神漬け和え	8 カットわかめ	0.1 花かまぼこ	8 塩(食塩)	0.1	1こ
	福神漬(だいこん)	13 りんご	しょうゆ(うすくち)	4		
	キヤベツ	10 りんご	1袋 フレーク節	3		
	もやし(緑豆)	20	塩(食塩)	0.05		
	にんじん	5	お祝いゼリー			
	ミネレモンゼリー		お祝いいちごゼリー	1こ		
	ミネレモンゼリー	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。