

令和5年5月 学校給食予定献立表

川辺町学校給食センター

1日(月)	2日(火)	8日(月)	9日(火)	10日(水)	11日(木)	12日(金)	15日(月)	16日(火)	17日(水)	18日(木)
麦ごはん	うめちりごはん	ピビンバ	麦ごはん	五目ラーメン	麦ごはん	鹿塩のふきごはん	麦ごはん	ちらし寿司	麦ごはん	焼きそば
米・精白米 70	米・精白米 70	米・精白米 70	米・精白米 70	米・精白米 70	米・精白米 70	米・精白米 55	米・精白米 70	米・精白米 60	米・精白米 70	米・精白米 70
おおむぎ・米粒麦 7	おおむぎ・米粒麦 7	おおむぎ・米粒麦 7	おおむぎ・米粒麦 7	おおむぎ・米粒麦 7	おおむぎ・米粒麦 7	おおむぎ・米粒麦 5.5	おおむぎ・米粒麦 7	おおむぎ・米粒麦 6	おおむぎ・米粒麦 7	おおむぎ・米粒麦 7
お茶ふりかけ	うめちり	豚もも・脂付(大型)	豚もも・脂付(大型)	豚もも・脂付(大型)	豚もも・脂付(大型)	鶏肉とごぼうの甘辛	酢・米酢	みそヒレカツ	みそヒレカツ	みそヒレカツ
おちやふりかけ	1	鶏肉のマーマレード焼き	もやし(緑豆)	もやし(緑豆)	もやし(緑豆)	鶏肉とごぼうの甘辛	砂糖・白糖	砂糖・白糖	砂糖・白糖	砂糖・白糖
かつおの竜田揚げ	鶏もも皮つき(若鶏)	1切	たけのこ・水煮	しょうゆ(こいくち)	しょうゆ(こいくち)	しょうゆ(こいくち)	しょうゆ(こいくち)	しょうゆ(こいくち)	しょうゆ(こいくち)	しょうゆ(こいくち)
かつお・春獲り・生	40	塩(食塩)	0.13	干しぜんまい(ゆで)	5	本醸造酒	1	干しいたけ(乾)	0.2	干しいたけ(乾)
しょうが	1.5	しょうが・おろし	0.5	チンゲンツアイ	9	かたくり粉	4	山ふき	15	にんじん
本醸造酒	0.6	ワイン(白)	1	ねぎ(水耕ねぎ)	3.2	凍り豆腐	4	ねぎ	4	ねぎ
しょうゆ(こいくち)	3	マーマレード	3	しょうが・おろし	0.45	牛乳(調理性)	12	しょうゆ(こいくち)	12	しょうゆ(こいくち)
かたくり粉	7.5	しょうゆ(こいくち)	0.5	こしょう(白)	0.02	かたくり粉	8	こしょう(白)	0.08	ひじきの煮付け
なたね油	4	みりん(本みりん)	1	トウバンジャン	0.36	大豆油	3.5	みりん(本みりん)	1.2	ひじき(干し)
うのはなに	水	1	しょうゆ(こいくち)	7	三温糖	1.6	フレーク節	3	にんじん	5
おから・新製法	14	かたくり粉	0.1	酢・米酢	2.7	しょうゆ(こいくち)	2.7	鶏ガラスープ	1.8	中華風だしの素
豚もも皮つき(若鶏)	5	大根サラダ	3	三温糖	1.8	みりん(本みりん)	1.4	中華風だしの素	1.8	竹輪(焼き竹輪)
にんじん	7	だいこん	30	ごま(わりごま)	0.6	水	1	豚ばら・脂付(大型)	8	さつまいも
干しいたけ(乾)	1	にんじん	5	ごま(すりごま)	0.7	あおのり(素干し)	0.1	サラダ油(米サラダ油)	0.3	大豆油
油あげ	2.1	きゅうり	5	ごま油	1.3	キャベツとアスパラのサラダ	0.9	キャベツ	27	ひじきポテト
牛乳(調理性)	7	青じそドレッシング	5	サラダ油(米サラダ油)	0.9	キャベツ	27	ひじきポテト	0.3	和風だしの素
砂糖・中ざら	0.9	たまねぎの味噌汁	10	いり卵	10	アスパラガス(グリーン)	7.2	じゃがいも	54	こんにやく(こんにやく)
しょうゆ(うすくち)	2	油あげ	2	ポークシュウマイ	10	にんじん	4.5	大豆油	1.8	ごま(すりごま)
和風だしの素	0.6	ねぎ	8	しょうまい(冷凍)	2	ごまドレッシング	8	無塩バター	0.55	サラダ油(米サラダ油)
サラダ油(米サラダ油)	1	にんじん	8	春雨スープ	2	合わせ味噌汁	1.4	しょうゆ(こいくち)	1.4	しょうゆ(こいくち)
ねぎ	3.5	たまねぎ	15	マロニー	4	豆腐(木綿)	25	しょうゆ(こいくち)	1.1	砂糖・中ざら
水	4.2	だいこん	22	ベーコン(豚ショルダ)	5	油あげ	3	みりん(本みりん)	2.3	本醸造酒
本醸造酒	0.5	煮干し	2.5	干しいたけ(乾)	1	にんじん	8	あおのり(素干し)	0.09	えだまめ(むき枝豆)
みりん(本みりん)	0.4	みそ(米) 淡色辛みそ	7.8	にんじん	5	カットわかめ	0.2	水	0.45	けんちん汁
若竹汁	カットわかめ	0.1	ねぎ	6	だいこん	6	だいこん	15	ごぼうサラダ	だいいん
カットわかめ	0.5	植もち	はくさい	15	ねぎ	7	ごぼう	23	ごぼう	5
糸かまぼこほぐし	5	かしわもち	1	フレーク節	1	煮干し	2.5	にんじん	5	にんじん
ねぎ	8			中華風だしの素	0.5	みそ(米) 淡色辛みそ	3.8	きゅうり	10	油あげ
にんじん	10			しょうゆ(こいくち)	3	豆みそ	3.9	ごまドレッシング	7	里芋
たけのこ(ゆで)	15			こしょう(白)	0.01	美生柑		豆乳プリン		豆腐(木綿)
しょうゆ(うすくち)	3			塩(食塩)	0.2	美生柑	1	豆乳プリン	1	鶏もも皮なし(若鶏)
塩(食塩)	0.2			青りんごグミ				干しいたけ(乾)	0.8	塩(食塩)
フレーク節	2.5			果汁グミ(青りんご)	1袋			塩(食塩)	0.13	しょうゆ(こいくち)
ミニアセロラゼリー								しょうゆ(こいくち)	4	フレーク節
アセロラゼリーミニ	1			◎8日 青りんごグミ				みりん(本みりん)	1	生パイン
				2日 かしわもち				みりん(本みりん)	1	生パイン
				米の粉 砂糖 こしあん				生パイン	1袋	パインアップル
				乳化剤 酵素 水				パインアップル	1袋	

※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。

19日(金)	22日(月)	23日(火)	24日(水)	25日(木)	26日(金)	29日(月)	30日(火)	31日(水)	加工食品配合表
カレーライス	麦ごはん	岐阜大根菜めし	麦ごはん	黒食パン	キムチチャーハン	麦ごはん	米粉食パン	ソフト麺ミートソース	1日 お茶ふりかけ
米・精白米 70	米・精白米 70	米・精白米 70	米・精白米 70	米・精白米 70	米・精白米 58	米・精白米 70	米・精白米 70	ソフト麺(給食用) 1	1袋
おおむぎ・米粒麦 7	おおむぎ・米粒麦 7	おおむぎ・米粒麦 7	おおむぎ・米粒麦 7	おおむぎ・米粒麦 7	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	ソフト麺(給食用) 1	1袋
じゃがいも	揚げギョウザ	菜めし	1.8	鮭の彩り焼き	鶏肉のレモン風味	おおむぎ・米粒麦	いちごジャム	牛ひき肉	10
たまねぎ	35	ギョウザ	2	いいわしのごまだれ	さけ・養殖・生	1切	2.8	高野豆腐のキャブ焼き	いちごジャム
にんじん	20	大豆油	2	いいわし(マリン)・開き	1尾	塩(食塩)	0.24	本醸造酒	1.6
豚もも・脂付(大型)	10	中華サラダ	1	本醸造酒	1	かたくり粉	8	こしょう(白)	0.035
えだまめ(むき枝豆)	4	きゅうり	8	本醸造酒	10	大豆油	4	にんにく・おろし	0.19
牛乳(調理性)	8	キャベツ	17	かたくり粉	6	三温糖	1.1	ごま(わりごま)	0.47
洋風だしの素	1.5	もやし(緑豆)	20	大豆油	1	しょうゆ(こいくち)	1.8	エリンギ	8
ソース(ウスターソース)	5	中華ドレッシング	5	本醸造酒	2	ゆかりあえ	みりん(本みりん)	1.2	ねぎ
ナチュラルチーズ	2	マーボー豆腐	みりん(本みりん)	1.5	キャベツ	35	レモン・果汁・生	2.4	サラダ油(米サラダ油)
塩(食塩)	0.5	豆腐(冷凍・ダイスカット)	80	三温糖	2.2	にんじん	5	水	0.03
しょうが・おろし	0.2	豚ひき肉	20	しょうゆ(こいくち)	3	おろし(こいくち)	5	パセリ・乾	0.03
カレー粉	0.6	干しいたけ(乾)	1	ごま(わりごま)	0.6	ゆかり	0.8	野菜サラダ	
無塩バター	6	たけのこ・水煮	15	水	1	肉じゃが		キャベツ	30
小麦粉(岐阜県産)	6	にんじん	15	かたくり粉	0.06	豚もも・脂付(大型)	15	にんじん	15
ケチャップ	3	ねぎ	10	五目きんぴら	70	きゅうり	40	青じそドレッシング	40
サラダ油(米サラダ油)	1	にんにく・おろし	0.3	じゃがいも	18	たまねぎ	15	にんじん	15
大豆と小魚の揚げ煮	しょうが・おろし	1	ごぼう	6	にんじん	6	にんじん	ボタージュ	5
大豆(国産) 乾	7.2	豆みそ	4	にんじん	9	えだまめ(むき枝豆)	5	にんじん	45
かたくり粉	1.6	本醸造酒	1.5	こんにやく(つき)	7	こんにやく(糸)	10	たまねぎ	30
いりこ	2.4	しょうゆ(こいくち)	4	いんげん	3	しょうゆ(こいくち)	4.6	サラダ油(米サラダ油)	0.5
大豆油	2.4	中華風だしの素	0.8	ごま(わりごま)	0.7	砂糖・中ざら	3.1	パセリ・乾	0.02
三温糖	1	トウバンジャン	0.4	しょうゆ(こいくち)	2.3	和風だしの素	0.5	洋風だしの素	1.1
しょうゆ(こいくち)	1	サラダ油(米サラダ油)	1	塩(食塩)	0.07	本醸造酒	1.1	コンソメ	40
ごま(わりごま)	0.24	ごま油	0.5	三温糖	1.35	サラダ油(米サラダ油)	0.7	ミニレモンゼリー	1
ごま(すりごま)	0.16	水	63	サラダ油(米サラダ油)	0.7	ミニレモンゼリー	1	生クリーム	5
海藻入りサラダ	かたくり粉	2	白味噌汁	ミネレモンゼリー	1	生クリーム	5	にんじん	0.4
きゅうり	10	水	5	油あげ	2	塩(食塩)	0.4	きゅうり	0.02
にんじん	5	味付け小魚	5	豆腐(木綿)	10	こしょう(白)	0.02	中華ドレッシング	0.01
キャベツ	15	味付け小魚	1袋	にんじん	8	ローリエ	0.01	ワンタンスープ	5
カットわかめ	0.6			たまねぎ	15	無塩バター	1	ワンタン皮	5
青じそドレッシング	6			カットわかめ	0.7	冷凍みかん		ベーコン(豚ショルダ)	5
ミニりんごゼリー				ねぎ	10	みかん(温州)・冷凍	1	はくさい	20
りんご(みりん)ゼリーミニ	1			煮干し	2.5			ねぎ	6
				みそ(米) 淡色辛みそ	8			にんじん	10
				キャンディーチーズ	1			もやし(緑豆)	10
				キャンディーチーズ	1			干しいたけ(乾)	0.5
				かたくちいわし 砂糖	◎23日 菜めし			しょうゆ(うすくち)	2.2
				でん粉分解物 醤油 食塩	大根葉 ぶどう糖 食塩			塩(食塩)	0.25
								小麦粉 グルテン 食塩	

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。