

令和6年1月 学校給食予定献立表

川辺町学校給食センター

10日(水)	11日(木)	12日(金)	15日(月)	16日(火)	17日(水)	18日(木)	19日(金)	22日(月)	23日(火)	24日(水)
きのこ入りカレーライス	米粉コッペパン	人参ごはん	麦ごはん	黒食パン	五目ラーメン	麦ごはん	麦ごはん	麦ごはん	黒米ごはん	そばろごはん
米・精白米	70 米粉・パン(給食用) 1こ	米・精白米	63 米・精白米	70 黒食パン(給食用) 1枚	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	70 米・精白米	70 米・精白米
おおむぎ・米粒麦	7 ホキのレモン風味	おおむぎ・米粒麦	6.3 おおむぎ・米粒麦	7 ささみのピカタ	もやし(緑豆)	15 おおむぎ・米粒麦	7 おおむぎ・米粒麦	7 おおむぎ・米粒麦	7 米・精白米・もち米	5 おおむぎ・米粒麦
じゃがいも	30 ホキ	50 にんじん	30 高野豆腐のカップ焼き	鶏ささ身(若鶏)	1本 にんじん	12 みそひれカツ	鮭の柚子焼き	鯖の味噌煮	おおむぎ・米粒麦	2 鶏ひき肉
たまねぎ	35 本醸造酒	1.4 本醸造酒	2 凍り豆腐	7 塩(食塩)	0.14 はくさい	23 鶏(大型種肉)・豚(半身)	1切 さげ	1切 まさば・生	1切 塩(食塩)	0.35 しょうゆ(こいくち)
にんじん	20 かたくり粉	8 鶏もも皮つき(若鶏)	4 牛乳(調理用)	22 こしょう(白)	0.03 とうもろこし・ホールカーネル	6 塩(食塩)	0.28 塩(食塩)	0.3 豆みそ	3.2 鮎の甘だれ	三温糖
豚もも・脂付(大型)	25 大豆油	3.6 こんにやく(つき)	10 たまねぎ	14 小麦粉(岐阜県産)	1 焼き豚	5 こしょう(白)	0.02 本醸造酒	0.15 しょうが	1.6 あゆ(養殖)	1尾 みりん(本みりん)
エリンギ	15 三温糖	2.6 油あげ	5 まぐろ缶詰・油漬・フレーク	19 鶏卵(冷凍液卵)	10 小麦粉(岐阜県産)	15 小麦粉(岐阜県産)	2.5 ゆず果汁	0.15 本醸造酒	0.8 塩(食塩)	0.08 本醸造酒
しめじ(ほんしめじ)	8 しょうゆ(こいくち)	2.6 干しいたけ(乾)	1 ノンエッグマヨネーズ	7 パン粉・乾燥	1.5 ねぎ	10 鶏卵(冷凍液卵)	3 しょうゆ(こいくち)	3 しょうゆ(こいくち)	0.8 本醸造酒	1 しいり卵
牛乳(調理用)	8 レモン・果汁・生	1.9 和風だしの素	1 アルミカップ・梅中判	1 塩(食塩)	0.05 パセリ・乾	6 パン粉・乾燥	7 みりん(本みりん)	2 砂糖・中ざら	1.7 上新粉	3 いんげん
洋風だしの素	1.5 かぼちゃサラダ	しょうゆ(うすくち)	5 こしょう(白)	0.02 ナチュラルチーズ(パルメザン)	1.5 こしょう(白)	0.08 大豆油	4 三温糖	0.4 水	6 大豆油	4 ごぼうチップス
ソース(ウスターソース)	5 西洋かぼちゃ	30 しょうゆ(こいくち)	1 パン粉・乾燥	2.2 サラダ油(米サラダ油)	1 みりん(本みりん)	1.2 豆みそ	4 水	0.3 みりん(本みりん)	1.2 三温糖	1.6 ごぼう
ナチュラルチーズ	2 にんじん	5 砂糖・中ざら	0.8 ナチュラルチーズ(パルメザン)	3 つぶさキャップ(緑上用)	5 フレーク節	3 みりん(本みりん)	0.4 五目きんぴら	豆みそ	3.2 しょうゆ(こいくち)	2 かたくり粉
塩(食塩)	0.5 とうもろこし・ホールカーネル	10 サラダ油(米サラダ油)	1 アルミカップ・梅中判	1 煮なます	1 かにんじん	5 三温糖	4.5 じゃがいも	18 三温糖	3.6 みりん(本みりん)	1.6 大豆油
しょうが・おろし	0.2 きゅうり	10 水	80 煮なます	かにんじん	5 中華風だしの素	1.8 ケチャップ	1 ごぼう	6 しょうゆ(こいくち)	0.8 本醸造酒	0.4 塩(食塩)
カレー粉	0.6 マヨネーズ	8 鶏肉の唐揚げ	だいこん	30 キャベツ	28 豚ばら・脂付(大型)	8 水	5 にんじん	9 しょうが	1.6 水	2 あおのり(素干し)
無塩バター	6 白玉ぜんざい	鶏もも皮つき(若鶏)	40 にんじん	10 きゅうり	8 サラダ油(米サラダ油)	0.3 筑前煮	こんやく(つき)	7 水	4 まめまめサラダ	すまし汁
小麦粉(岐阜県産)	6 あずき(乾)	16 しょうゆ(こいくち)	2.2 油あげ	5 和風ドレッシング	5 塩(食塩)	0.1 鶏もも皮つき(若鶏)	10 いんげん	3 磯和え	キャベツ	15 豆腐(木綿)
ケチャップ	3 砂糖・中ざら	11 しょうが	1.8 砂糖・中ざら	3.5 豆乳コーンポタージュ	さつまいものゴマゴマ天ぷら	ごぼう	15 ごま(いりごま)	0.7 こまつな	12 きゅうり	10 えのきたけ
サラダ油(米サラダ油)	1 塩(食塩)	0.2 本醸造酒	0.45 酢・米酢	3.2 調整豆乳	40 さつまいもスライス	1枚 にんじん	5 しょうゆ(こいくち)	2.3 はくさい	30 えだまめ(むき枝豆)	8 ねぎ
皮はぎ天ぷら	白玉団子	25 みりん(本みりん)	0.45 塩(食塩)	0.3 とうもろこし(クリーム状)	28 小麦粉(岐阜県産)	5.5 はす(れんこん)	15 塩(食塩)	0.7 にんじん	8 大豆(国産)ゆで	6 にんじん
かわはぎロール	10 みかん	ねぎ	2.7 しょうゆ(こいくち)	1 とうもろこし・ホールカーネル	10 鶏卵(冷凍液卵)	3 こんにやく(板)	18 三温糖	1.35 しょうゆ(うすくち)	1.5 ごまドレッシング	6 糸かまぼこほぐし
小麦粉(岐阜県産)	7 みかん(温州)	1こ にんにく・おろし	0.15 ごま(いりごま)	0.5 たまねぎ	35 塩(食塩)	0.12 干しいたけ(乾)	0.8 サラダ油(米サラダ油)	0.7 みりん(本みりん)	0.8 肉じゃが	しょうゆ(うすくち)
かたくり粉	2.8	かたくり粉	12 ごま(すりごま)	0.5 にんじん	10 かたくり粉	1 いんげん	2 かき玉汁	0.7 鶏卵(冷凍液卵)	0.4 豚もも・脂付(大型)	15 フレーク節
しょうが・酢漬け	0.8	大豆油	1 サラダ油(米サラダ油)	1 ベーコン(豚ショルダ)	5 大豆油	4 砂糖・中ざら	1 鶏卵(冷凍液卵)	15 のっぺい汁	じゃがいも	70 塩(食塩)
あおのり(素干し)	0.07	ごぼうサラダ	白玉雑煮	コンソメ	1.5 黒ごま(いりごま)	1 しょうゆ(こいくち)	2.1 にんじん	8 だいこん	20 たまねぎ	40 いやかん
大豆油	1.5	ごぼう	25 白玉団子	25 こしょう(白)	0.03 れんこん入り野菜サラダ	1枚 にんじん	8 たまねぎ	23 ごぼう	5 にんじん	15 いやかん
海藻入りサラダ		きゅうり	8 こまつな	20 塩(食塩)	0.12 キャベツ	15 キャベツ	15 和風だしの素	0.7 えのきたけ	10 にんじん	15 いんげん
とうもろこし・ホールカーネル	4	とうもろこし・ホールカーネル	5 にんじん	10 上新粉	2 にんじん	5 本醸造酒	1 ねぎ	8 油あげ	5 こんやく(糸)	10
きゅうり	10	ごまドレッシング	5 かまぼこ(蒸し)	5 サラダ油(米サラダ油)	0.3 はす(れんこん)	10 サラダ油(米サラダ油)	0.8 糸かまぼこほぐし	5 里芋	20 しょうゆ(こいくち)	4.6
キャベツ	10	すまし汁	はくさい	20 パセリ・乾	0.02 こまつな	10 大根汁	フレーク節	3 豆腐(木綿)	20 砂糖・中ざら	3.1
カットわかめ	0.5	豆腐(木綿)	30 フレーク節	3 みかん	ごまドレッシング	7 だいこん	40 しょうゆ(うすくち)	4 鶏もも皮つき(若鶏)	10 和風だしの素	0.5
青じそドレッシング	8	えのきたけ	12 しょうゆ(こいくち)	4.5 みかん(温州)	1こ キャンディーチーズ	にんじん	8 塩(食塩)	0.1 干しいたけ(乾)	0.8 本醸造酒	1.1
		ねぎ	10 まめによるこぼ		1こ キャンディーチーズ	ねぎ	8 かたくり粉	0.6 塩(食塩)	0.05 サラダ油(米サラダ油)	1
		糸かまぼこほぐし	4 まめによるこぼ			豚肩・脂付(大型)	12 ヨーグルト	しょうゆ(こいくち)	4 川辺のいちご	
		しょうゆ(うすくち)	4			干しいたけ(乾)	1 ヨーグルト	1こ	3 フレーク節	
		フレーク節	3			しょうゆ(うすくち)	4		1 みりん(本みりん)	
		フローズンヨーグルト				塩(食塩)	0.1		かたくり粉	0.1
		フローズンヨーグルト	1こ			フレーク節	3		りんご	
						ぶどうグミ			りんご	1袋
						果汁グミ(ぶどう)	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。

25日(木)	26日(金)	29日(月)	30日(火)	31日(水)	加工食品配合表
五平もち	里芋おはぎ(あんこ)	麦ごはん	麦ごはん	ソフト麺・トマトビーンズソース	11日・15日 白玉団子
五平もち	1本 米・精白米	25 米・精白米	70 米・精白米	70 ソフトスバゲティス式種	26日 れんこん 鶏肉
しょうゆ(こいくち)	3.6 米・精白米・もち米	15 おおむぎ・米粒麦	7 おおむぎ・米粒麦	7 牛ひき肉	うるち米 もち米 水
豆みそ	2.4 水	42 揚げ餃子	鮭の彩り焼き	4 大豆(国産)ゆで	れんこん 鶏肉
みりん(本みりん)	6 里芋	12 ギョウザ	2こ さげ	1切 エリンギ	玉ねぎ 醸造調味料
ピーナツバター	4.8 塩(食塩)	0.1 大豆油	2 塩(食塩)	0.24 にんじん	12日 フローズンヨーグルト
ごま(いりごま)	0.6 あずき(乾)	25 中華サラダ	本醸造酒	1 キャベツ	砂糖 脱脂粉乳
ごま(すりごま)	0.6 三温糖	13 チンゲンツアイ	8 ノンエッグマヨネーズ	10 たまねぎ	粉あめ バター
落花生・バター・ピーナツ・割	1.2 塩(食塩)	0.4 キャベツ	16.5 にんじん	6 えだまめ(むき枝豆)	乳たん白 乳酸菌
落花生・バター・ピーナツ・粉	1.2 れんこんのはさみ揚げ	1 中華ドレッシング	8 ひじきの煮付け	19 ケチャップ	粉末状大豆たん白
三温糖	7.8 れんこんのはさみ揚げ	1こ 中華ドレッシング	8 ひじきの煮付け	19 ケチャップ	香料 水
本醸造酒	3.6 大豆油	3.5 マーボー豆腐	ほしひじき	2 トマトビューレー	
大豆とさつまいもの揚げ煮	切干大根と糸こんにやくのサラダ	豆腐(冷凍・ダイスカット)	80 にんじん	5 塩(食塩)	15日 まめによるこぼ
大豆(国産) 乾	7.2 切干大根	2.5 豚ひき肉	20 油あげ	1 ソース(ウスターソース)	いり大豆 昆布
かたくり粉	1.6 きゅうり	5 干しいたけ(乾)	1 鶏もも皮つき(若鶏)	3 砂糖・中ざら	砂糖 醤油 昆布エキス
さつまいも	8 しらたき	15 たけのこ・水煮	15 さつまいも	10 ナチュラルチーズ	かつお節エキス
大豆油	2.4 とうもろこし・ホールカーネル	5 にんじん	15 大豆油	1 ワイン(赤)	醸造酢 米黒酢
三温糖	1 にんじん	5 ねぎ	10 和風だしの素	0.3 サラダ油(米サラダ油)	酵母エキス
しょうゆ(こいくち)	0.8 和風ドレッシング	7 にんにく・おろし	0.3 こんにやく(つき)	4 にんにく・おろし	
みりん(本みりん)	0.24 ずいきのみそ汁	しょうが・おろし	1 こんにやく(糸こんにやく)	3 しょうが・おろし	16日 調整豆乳
水	0.5 豆腐(木綿)	25 豆みそ	4 ごま(すりごま)	0.3 小麦粉(岐阜県産)	脱脂大豆 水あめ
ごま(いりごま)	0.16 油あげ	3 本醸造酒	1.5 サラダ油(米サラダ油)	0.7 無塩バター	食塩 トレハロース
ごま(すりごま)	0.16 カットわかめ	0.5 しょうゆ(こいくち)	4 しょうゆ(こいくち)	1.5 れんこんチップス	乳酸カルシウム
ブロッコリーとキャベツのサラダ	だいこん	15 中華風だしの素	0.8 砂糖・中ざら	1 はす(れんこん)	ビタミンE 水
ブロッコリー	20 ねぎ	8 トウバンジャン	0.4 本醸造酒	0.7 大豆油	19日 ヨーグルト
キャベツ	15 にんじん	8 サラダ油(米サラダ油)	1 えだまめ(むき枝豆)	3 塩(食塩)	生乳 砂糖 脱脂粉乳
にんじん	5 ずいき(干し・乾)	0.15 ごま油	0.5 大根のみそ汁	ブロッコリーとコーンのサラダ	クリーム ゼラチン
和風ドレッシング	8 豆みそ	3.9 水	63 だいこん	15 ブロッコリー	香料製剤 乳酸菌カルチャー
煮込みうどん	みそ(米) 淡色辛みそ	3.8 かたくり粉	2 豆腐(木綿)	10 とうもろこし・ホールカーネル	調合水
冷凍うどん	65 煮干し	2.5 水	5 油あげ	3 和風ドレッシング	25日 五平もち
ねぎ	8	オレンジ	ねぎ	10 ミニりんごゼリー	うるち米
にんじん	10	バレンシアオレンジ	1切 にんじん	6	25日 みかんゼリー
鶏もも皮なし(若鶏)	12		カットわかめ	0.3	温州みかん果汁
かまぼこ(蒸し)	4		豆みそ	4	砂糖 果糖 増粘多糖類
油あげ	3		みそ(米) 淡色辛みそ	4	酸味料 香料
干しいたけ(乾)	1		煮干し	2.5	ビタミンC 水
フレーク節	3		りんご		
しょうゆ(こいくち)	4.8		りんご	1袋	
塩(食塩)	0.03				
みりん(本みりん)	1	25日 つづき			
みかんゼリー	みかんゼリー	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。