

令和6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(金)	4日(月)	5日(火)	6日(水)	7日(木)	8日(金)	11日(月)	12日(火)	13日(水)	14日(木)	15日(金)
手巻きちらし寿司	麦ごはん	麦ごはん	ビビンバ	焼きそば	うめちりごはん	そばろごはん	麦ごはん	五目ラーメン	米粉食パン	ハヤシライス
米・精白米 60	米・精白米 70	米・精白米 70	米・精白米 70	中華めん(ゆで)・やきそば 81	米・精白米 70	米・精白米 70	米・精白米 70	中華めん(ゆで)・ラーメン 1袋	米粉パン(給食用) 1こ	米・精白米 70
おおむぎ・米粒麦 6	おおむぎ・米粒麦 7	おおむぎ・米粒麦 7	おおむぎ・米粒麦 7	豚もも・脂付(大型) 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	もやし(緑豆) 15	マーシャルピーンズ 1こ	おおむぎ・米粒麦 7
酢・米酢 9	みそヒレカツ	ふりかけ	豚もも・脂付(大型) 27	キャベツ 45	うめちり 2.8	鶏ひき肉 50	鯖の照り焼き	にんじん 12	マーシャルピーンズ 1こ	牛(輸入肉)もも脂付 45
砂糖・上白糖 4.5	塩(食塩) 0.4	塩(食塩) 0.28	高野豆腐のカップ焼き 1こ	もやし(緑豆) 18	たまねぎ 9	鶏肉の照り焼き 1こ	三温糖 4.5	しょうゆ(こいくち) 2	はくさい 23	ポテトグラタン 23
干しいたけ(乾) 1	にんじん 10	こしょう(白) 0.02	凍り豆腐 7	干しぜんまい(ゆで) 7	チンゲンツアイ 22	青ピーマン・生 3.2	サラダ油(米サラダ油) 1.5	ソース(ウスターソース) 0.45	煮干し粉 0.45	塩(食塩) 0.36
はす(れんこん) 15	しょうゆ(うすくち) 2.8	砂糖・上白糖 2	和風だしの素 0.5	みりん(本みりん) 0.7	三温糖 4.1	かたくり粉 0.04	小麦粉(岐阜県産) 5	キャベツ 35	フレック節 3	パン粉・乾燥 3
しょうゆ(うすくち) 2.8	パン粉・乾燥 7	大豆油 4	塩(食塩) 0.05	しょうゆ(こいくち) 0.02	しょうゆ(こいくち) 0.02	かたくり粉 0.04	小麦粉(岐阜県産) 5	キャベツ 35	フレック節 3	パン粉・乾燥 3
砂糖・上白糖 2	大豆油 4	豆みそ 4	塩(食塩) 0.05	しょうゆ(こいくち) 0.02	しょうゆ(こいくち) 0.02	かたくり粉 0.04	小麦粉(岐阜県産) 5	キャベツ 35	フレック節 3	パン粉・乾燥 3
和風だしの素 0.5	豆みそ 4	みりん(本みりん) 0.7	塩(食塩) 0.05	しょうゆ(こいくち) 0.02	しょうゆ(こいくち) 0.02	かたくり粉 0.04	小麦粉(岐阜県産) 5	キャベツ 35	フレック節 3	パン粉・乾燥 3
みりん(本みりん) 0.7	みりん(本みりん) 0.7	塩(食塩) 0.1	三温糖 4.1	パン粉・乾燥 7	三温糖 4.1	かたくり粉 0.04	小麦粉(岐阜県産) 5	キャベツ 35	フレック節 3	パン粉・乾燥 3
塩(食塩) 0.3	三温糖 4.1	ケチャップ 3	ケチャップ 3	ケチャップ 3	ケチャップ 3	ケチャップ 3	ケチャップ 3	ケチャップ 3	ケチャップ 3	ケチャップ 3
いんげん 1	手巻きのり 1袋	水 5	アルミカップ・特判判 1枚	ごま(いりごま) 0.6	ごま(いりごま) 0.6	ごま(いりごま) 0.6	ごま(いりごま) 0.6	ごま(いりごま) 0.6	ごま(いりごま) 0.6	ごま(いりごま) 0.6
銀鮭の塩焼き	コーンわかめサラダ	筑前煮	ごま(すりごま) 0.7	大豆油 1.3	ココア(ピュア) 1.3	ごぼう 5	にんじん 5	にんじん 5	にんじん 5	にんじん 5
ぎんぎょ・養殖・生 1切	とうもろこし・ホールカーネル 10	鶏もも皮つき(苦鶏) 10	ごま油 15	サラダ油(米サラダ油) 0.9	砂糖・上白糖 2.3	いんげん 3	ごま(いりごま) 0.7	だいこん 22	しょうゆ(こいくち) 5.8	めばる 1切
本醸造酒 0.5	カットわかめ 0.8	ごぼう 15	サラダ油(米サラダ油) 0.9	砂糖・上白糖 2.3	いんげん 3	ごま(いりごま) 0.7	だいこん 22	しょうゆ(こいくち) 5.8	めばる 1切	キャベツ 15
塩(食塩) 0.4	キャベツ 10	にんじん 5	いり卵 10	砂糖・粉糖 3	ごま(いりごま) 0.7	だいこん 22	しょうゆ(こいくち) 5.8	めばる 1切	キャベツ 15	カットわかめ 0.6
菜の花和え	青じそドレッシング 6	はす(れんこん) 15	揚げ餃子 18	西洋かぼちゃ 2	にんじん 5	三温糖 1.35	豚もも・脂付(大型) 0.7	豆腐(木綿) 15	水 22	かたくり粉 4
和種なばな・茎・生 20	かき玉汁 6	こんにやく(板) 18	ギョウザ 2	西洋かぼちゃ 2	にんじん 5	三温糖 1.35	豚もも・脂付(大型) 0.7	豆腐(木綿) 15	水 22	かたくり粉 4
もやし(緑豆) 15	鶏卵(冷凍液卵) 15	干しいたけ(乾) 8	いんげん 2	トック入り韓国風スープ 1	ミニトック 15	きゅうり 20	マヨネーズ 8	豆腐(木綿) 30	ねぎ 10	煮干し 2.5
ごま(いりごま) 1	にんじん 8	いんげん 2	トック入り韓国風スープ 1	ミニトック 15	きゅうり 20	マヨネーズ 8	豆腐(木綿) 30	ねぎ 10	煮干し 2.5	豆みそ 7.7
ごま(すりごま) 1.3	たまねぎ 23	砂糖・中ざら 1	はくさい 20	青りんご 10	えのきたけ 10	えのきたけ 10	えのきたけ 10	えのきたけ 10	えのきたけ 10	えのきたけ 10
しょうゆ(こいくち) 1.9	えのきたけ 10	しょうゆ(こいくち) 2.1	たまねぎ 10	青りんご 10	えのきたけ 10	えのきたけ 10	えのきたけ 10	えのきたけ 10	えのきたけ 10	えのきたけ 10
みりん(本みりん) 0.9	ゆばのすまし汁 8	糸かまぼこほぐし 3	本醸造酒 1	にんじん 10	ねぎ 5	にんじん 10	花かまぼこ 5	しょうゆ(うすくち) 4	フレック節 3	塩(食塩) 0.05
ゆばのすまし汁 8	フレック節 3	生パイ 3	パイナップル 1袋	にんじん 10	花かまぼこ 5	しょうゆ(うすくち) 4	フレック節 3	塩(食塩) 0.05	りんご 1袋	りんご 1袋
湯葉(生) 8	しょうゆ(うすくち) 8	えのきたけ 8	ねぎ 8	干しいたけ(乾) 0.5	フレック節 3	塩(食塩) 0.05	りんご 1袋	りんご 1袋	りんご 1袋	りんご 1袋
にんじん 8	えのきたけ 8	ねぎ 8	干しいたけ(乾) 0.5	フレック節 3	塩(食塩) 0.05	りんご 1袋	りんご 1袋	りんご 1袋	りんご 1袋	りんご 1袋
えのきたけ 8	ねぎ 8	干しいたけ(乾) 0.5	フレック節 3	塩(食塩) 0.05	りんご 1袋	りんご 1袋	りんご 1袋	りんご 1袋	りんご 1袋	りんご 1袋
ねぎ 8	干しいたけ(乾) 0.5	フレック節 3	塩(食塩) 0.05	りんご 1袋	りんご 1袋	りんご 1袋	りんご 1袋	りんご 1袋	りんご 1袋	りんご 1袋
干しいたけ(乾) 0.5	フレック節 3	塩(食塩) 0.05	りんご 1袋	りんご 1袋	りんご 1袋	りんご 1袋	りんご 1袋	りんご 1袋	りんご 1袋	りんご 1袋
ひし餅 1こ	ひし餅 1こ	ひし餅 1こ	ひし餅 1こ	ひし餅 1こ	ひし餅 1こ	ひし餅 1こ	ひし餅 1こ	ひし餅 1こ	ひし餅 1こ	ひし餅 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・JAGグループからの補助を受けています。

18日(月)	19日(火)	21日(木)	22日(金)	25日(月)	加工食品配合表
中華風吹き込みごはん	フレンチトースト	麦ごはん	小豆ごはん	人参ごはん	★8日 小6のみ
米・精白米 63	厚切り食パン(給食用) 1枚	米・精白米 70	米・精白米 63	米・精白米 63	お祝い給食
おおむぎ・米粒麦 6.3	牛乳(調理性) 25	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	ホキのレモン風味
豚もも・脂付(大型) 1.5	鶏卵(冷凍液卵) 8	皮はぎ天ぷら 7	あずき(乾) 7	にんじん 30	ホキ 50
しょうゆ(こいくち) 2.2	三温糖 2.5	かわはぎロール 10	塩(食塩) 0.13	本醸造酒 2	本醸造酒 1.4
本醸造酒 0.8	無塩バター 1.2	小麦粉(岐阜県産) 7	ごま塩 1袋	鶏もも皮つき(苦鶏) 4	かたくり粉 8
えだまめ(むき枝豆) 5	切干大根とこんにやくのサラダ 5	かたくり粉 2.8	鶏肉とごぼうの甘辛 10	こんにやく(つき) 5	大豆油 3.6
干しいたけ(乾) 1	切り干し大根 2.5	しょうが・酢漬け 0.8	鶏もも皮つき(苦鶏) 35	油あげ 1	三温糖 2.6
たけのこ・水煮 15	きゅうり 7	あおのり(素干し) 0.07	本醸造酒 1	干しいたけ(乾) 1	しょうゆ(こいくち) 2.6
にんじん 15	しらたき 15	大豆油 1.5	しょうが・おろし 0.2	和風だしの素 1	レモン・果汁 1.9
砂糖・中ざら 1	にんじん 5	もやしのサラダ 7	ごぼう 28	かたくり粉 9	しょうゆ(うすくち) 1.9
しょうゆ(こいくち) 2.2	和風ドレッシング 7	もやし(緑豆) 28	かたくり粉 5	大豆油 3	砂糖・中ざら 0.8
塩(食塩) 0.8	ポークピーンズ 7	とうもろこし・ホールカーネル 5	大豆油 8	あおのり(素干し) 0.08	サラダ油(米サラダ油) 0.6
本醸造酒 1.5	大豆(国産)ゆで 20	きゅうり 50	ごま(いりごま) 0.6	水 80	しょうゆ(こいくち) 0.8
サラダ油(米サラダ油) 1	たまねぎ 50	中華ドレッシング 5	三温糖 1.5	鶏肉の唐揚げ 1	黒ごま 0.35
ポークシュウマイ 1	にんじん 15	マーボー豆腐 15	しょうゆ(こいくち) 80	みりん(本みりん) 40	みりん(本みりん) 0.35
しょうまい(冷凍) 2	じゃがいも 20	豆腐(冷凍・ダイスカット) 20	しょうゆ(こいくち) 1.2	しょうゆ(こいくち) 2.2	付け合わせ
中華サラダ 8	豚もも・脂付(大型) 10	鶏ひき肉 20	みりん(本みりん) 2.2	しょうゆ(こいくち) 1.8	ブロッコリー 30
きゅうり 8	いんげん 3.5	干しいたけ(乾) 0.2	たけのこ・水煮 15	ブロッコリーとキャベツのサラダ 0.45	一食マヨネーズ 1袋
キャベツ 17	塩(食塩) 0.2	たけのこ・水煮 15	ブロッコリー 20	みりん(本みりん) 0.45	ミニトマト 1こ
もやし(緑豆) 20	ナチュラルチーズ 4	にんじん 7	ねぎ 10	キャベツ 15	ねぎ 2.7
中華ドレッシング 5	ケチャップ 0.03	にんにく・おろし 0.3	にんじん 5	にんにく・おろし 0.15	ミニカップデザート 1こ
春雨スープ 4	タイム 0.01	しょうが・おろし 4	和風ドレッシング 4	すまし汁 1	ミニカップデザート 1こ
マロニー 5	ローリエ 0.01	豆みそ 1.5	豆腐(木綿) 30	れんこん入り野菜サラダ 10	キャベツ 15
ベーコン(豚ホルダー) 1	洋風だしの素 4	しょうゆ(こいくち) 0.8	ねぎ 8	はす(れんこん) 8	ごまつな 10
干しいたけ(乾) 1	にんじん 5	三温糖 0.6	中華風だしの素 0.4	にんじん 8	ごまつな 10
にんじん 6	ワイン(赤) 1.4	トウバンジャン 2.5	サラダ油(米サラダ油) 0.5	しょうゆ(うすくち) 4	とうもろこし・ホールカーネル 4
ねぎ 15	ワイン(赤) 1.4	トウバンジャン 2.5	サラダ油(米サラダ油) 0.6	水 63	フレック節 7
フレック節 1	小麦粉(岐阜県産) 2.5	ごま油 0.6	水 63	フレック節 3	白玉麩のすまし汁 2
中華風だしの素 0.5	しょうゆ(こいくち) 3	かたくり粉 2	水 63	塩(食塩) 0.05	ふ・白玉麩 2
しょうゆ(こいくち) 3	サラダ油(米サラダ油) 7	かたくり粉 2	水 63	お祝いゼリー 1こ	にんじん 5
こしょう(白) 0.01	トマトピューレー 7	水 2	水 63	お祝いゼリー 1こ	えのきたけ 8
塩(食塩) 0.2	デミグラスソース 2	水 2	水 63	お祝いゼリー 1こ	ねぎ 8
ヨーグルト 1こ	ぶどうジュース 1袋	アセロラゼリーミニ 1こ	水 63	お祝いゼリー 1こ	糸かまぼこほぐし 10
ヨーグルト 1こ	ぶどうジュース 1袋	アセロラゼリーミニ 1こ	水 63	お祝いゼリー 1こ	フレック節 3
					しょうゆ(うすくち) 4
					塩(食塩) 0.05
					デコボン

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。