学校給食予定献立表 川辺町学校給食センター 令和6年4月 9日(火) 15日(月) 17日(水) 23日(火) 10日(水) 11日(木) 12日(金) 16日(火) 18日(木) 19日(金) 22日(月) 刀り目入り丸 **米粉食パン** 米·精白米 米·精白米 米·精白米 米·精白米 米·精白米 米·精白米 米·精白米 うどん(給食用ゆ 丸パン(給食用) 1ご 米粉パン(給食用) 1ご もやし(緑豆) おおむぎ・米粒麦 ょうゆ(こいくち おおむぎ・米粒麦 おおむぎ・米粒 おおむぎ・米粒 おむぎ・米粒素 おおむぎ・米粒 おおむぎ・米粒素 にんじん じゃがいも みりん(本みりん にんじん えだまめ(むき枝豆 スライスチ・ 炊き込みワカ はくさい 2: たまねぎ 35 1切 和風だしの素 0.7 たけのこ 25 本醸造酒 銀鮭の塩焼 ハンバーガ 鶏の唐揚げ にんじん 20 中華サラダ 塩(食塩) 0.13 フレーク節 にんじん 鶏もも皮なし(若鶏 13 鶏ささ身(若鶏) 1本 こんにゃく(つき) 焼き豚 ぎんざけ・養殖・ 豚もも・脂付(大型 10 きゅうり しょうが・おろし 0.5 本醸造酒 0.9 0.5 干ししいたけ(乾 0.8 塩(食塩) 鶏もも皮つき(若鶏 サラダ油(米サラタ).14 しょうゆ(こいくち 2.2 うずら卵(オ **太**確告洒 えだまめ(かき枝豆 キャベツ ワイン(白) 鶏むね皮なし(若乳 ケチャップ こんにゃく(つき) 油あげ こしょう(白) 0.03 しょうが 1.8 ねぎ 1 塩(食塩) 牛乳(調理用) もやし(緑豆) 20 マーマレード にんじん ソース (ウスターソー 2.5 油あげ 干ししいたけ(乾 小麦粉(岐阜県産 中華ドレッシング 本醸造酒 0.45 しょうゆ(こいくち 菜の花和え 洋風だしの素 ようゆ(こいくち 0.5 ねぎ みりん(本みりん) 0.2 和風だしの素 0.9 和風だしの素 0.9 鶏卵(冷凍液卵) みりん(本みりん 0.45 こしょう(白) 和種なげか・艾・ ノース (ウスターソース マーボー豆腐 みりん(本みりん 干ししいたけ(乾) 0.8 二温糖 0.6 ようめ(こいくち ようめ(うすくち) 4 3 パン粉・乾燥 ねぎ 2.7 みりん(本みりん) 1.2 もやし(緑豆) ナチュラルチー かまぼこ(基1) マトピュ 砂糖・中ざら 0.75 しょうゆ(こいくち 0.8 パヤリ・鼓 0.02 かたくり粉 にんにく・おろ 0.15 フレーク節 ごま(いりごま 塩(食塩) 0.5 豚ひき肉 油あげ 本醸造酒 1.9 砂糖・中ざら).76 チュラルチース゜(ハ゜ルメサ 1.5 鶏ガラスーフ かたくり粉 ごま(すりごま) 12 1.3 しょうが・おろし 0.2 干ししいたけ(乾 ひじきの煮付け 大豆いりかきあり ブロッコリー トラダ油(米サラダミ 0.9 ナラダ油(米サラダミ 大豆油 中華風だしの素 しょうゆ(こいくた 1.9 カレー粉 0.6 たけのこ・水者 15 ほしひじき たまねぎ キャベツ ちくわの磯辺揚げ 刀干大根と糸こん4 豚ばら・脂付(大型 みりん(本みりん 無塩バター にんじん 15 にんじん にんじん 10 にんじん 竹輪(焼き竹輪) 23 鰆の照り焼き あがいちとかぼちa 油あげ 切り干し大根 2.5 サラダ油(米サラダミ 0. かき玉汁 小麦粉(岐阜県産 ねぎ 10 竹輪(焼き竹輪 10 和風ドレッ あおのり(素干し 0.1 さわら 1切 じゃがいも 25 20 にんにく・おろし 西洋かぼちゃ きゅうり 塩(食塩) 鶏卵(冷凍液卵 ケチャップ 0.3 鶏もも皮つき(若鶏 さつまいも 10 ミネストローネ 小麦粉(岐阜県産 しょうゆ(こいくち しょうが・おろし しらたき 15 揚げ餃子 にんじん さつまいも 10 大豆(国産) 乾 鶏卵(冷凍液卵 みりん(本みりん きゅうり 10 ナラダ油(米サラダ) プルファベットパス たまねぎ 豆みそ 大豆油 とうもろこし・ホールカ ギョウサ 大豆と小魚の揚げ煮 小麦粉(岐阜県産 10 マト(カットトマト)レト 大豆油 しょうゆ(こいくち 1.2 マヨネー 1.5 和風だしの素 かたくり粉 にんじん 本醸造酒 かたくり粉 大豆油 えのきたけ 大豆(国産) 乾 マトピューレ かたくり粉 10 7.2 0.3 0.1 豆乳コ ねぎ かたくり粉 しょうゆ(こいくち 鶏卵(冷凍液卵 三温糖 調整豆乳 40 1.6 こんにゃく(つき にんじん 和風ドレッシ まめまめも れんこん入り野菜 1.2 キャベツ 中華風だしの素 牛乳(調理用) キャベツ 春のすまし汁 糸かまぼこほぐ 2.4 28 んにゃく(赤こんにゃ ーコン(豚ショハ みりん(本みりん 0.4うもろこし(クリーム: 豆腐(木綿) きゅうり フレーク節 大豆油 2.4 トウバンジャン ごま(すりごま) 0.3 塩(食塩) 塩(食塩) はす(れんこん 10 ごぼうサラタ 10 0.4 0.1 0.2 うもろこし・ホー ょうゆ(うすくち 三温糖 こしょう(白) ごぼう たまねぎ えのきたけ ラダ油(米サラダ油 きゅうり 35 えだまめ(むき枝豆 0.7 大豆油 0.02 ラダ油(米サラダ油 ねぎ 大豆(国産) ゆて 塩(食塩) しょうゆ(こいくち ごま油 0.5 しょうゆ(こいくち 海藻入りサラ たまねぎ きゅうり こんじん 10 1. とうもろこし・ホールカー ごま(いりごま) にんじん 63 砂糖・中ざら ったくり粉 オリーブ油 ゛まドレッシン うもろこし・ホールカー コン(豚シ 5もろこし・ホールカ 花かまぼこ かたくり粉 すまし汁 ュンソメ 1.5 川辺のいち 豆乳プリ ぎ(すりごま) 本醸造酒 0.7 きゅうり にんにく・おろり 0.4 ゚゙まドレ こしょう(白) 1.3 豆腐(木綿) しょうゆ(うすくち 豆乳プリン 福神漬け和え コンソメ ほうれん草入り鶏 0.03 10 だまめ(むき フレーク節 えのきたけ 0.12 カットわかめ 0.5 まうれん草入り鶏団-塩(食塩) ねぎ にんじん 塩(食塩) だいこん 上新粉 もやし(緑豆) にんじん にんじん だいこん 0.3 お祝いクレ ねぎ ヨーグルト かまぼこ(蒸し) こんにゃく(板) パセリ・乾 いちごクレ 豚肩·脂付(大型 しょうゆ(うすくち) ごぼう デコポン 干ししいたけ(乾 フレーク節 油あげ しょうゆ(うすくち) 塩(食塩) 干ししいたけ(乾) 塩(食塩) 0. デコポン ねぎ フレーク節 デコポン 1切 フレーク節 みかんゼリー *そ(米) 淡色辛

※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・JAグループからの補助を受けています。

国産みかんゼリー

0.4 🖽 ().	. \	05 17 (-1-	.\	00 日 / △	. \	00 日 / .1	.)	ħ	丁食品配合	表 (★緊急時 (○年間 ○学期 4	亜臼け4月のみ使月	目)
24日(水)		25日(木)		26日(金)		30日(火)		加工食品配合表 (★緊急時 ◎年間 ○学期 無印は4月のみ使用)					
うめちりごはん		麦ごはん		麦ごはん		フレンチトース		◎和風ドレッシング	_ , , , , . ,	◎11日 のりふりかけ(ごまなし)	16日 国産みかんゼリー	◎22日 アセロラゼリーミニ	◎25日 果汁グミ(ぶどう)
米•精白米		米·精白米		米•精白米	70	厚切り食パン(給食用)		食用植物油脂		調味顆粒(砂糖 ぶどう糖	みかん果汁 ぶどう糖		水あめ 砂糖 ゼラチン
おおむぎ・米粒麦		おおむぎ・米粒麦	7	おおむぎ・米粒麦	7	牛乳(調理用)	25	糖類(砂糖、水あめ) 玉ねぎ	クチナシ黄色素 水	食塩 鰹節粉 とうもろこしでん粉		アセロラ濃縮果汁	ぶどう濃縮果汁
うめちり		みそヒレカツ		鮭の彩り焼き		鶏卵(冷凍液卵)	8	たん白質加水分解物		デキストリン 抹茶 酵母エキス)		還元水あめ ゲル化剤 酸味料	
高野豆腐のカップ				しろさけ・生		三温糖	2.5	醸造酢 還元水あめ		海苔 味付け鰹削り節	乳酸カルシウム 香料 酸味料	紫いも色素・唐辛子色素	酸味料 乳酸カルシウム
凍り豆腐		塩(食塩)		塩(食塩)	0.24	無塩バター	1.2	発酵調味料 かつお節エキス		貝カルシウム セルロース	ビタミンC クエン酸鉄ナトリウム	クエン酸第一鉄ナトリウム	光沢剤 香料 着色料 乳化剤
牛乳(調理用)		こしょう(白)		本醸造酒		プロッコリーとキャベツの			ショートニング 砂糖	ビタミンE		香料 クチナシ赤色素	
たまねぎ		小麦粉(岐阜県産)		ノンエッグマヨネーズ		ブロッコリー	20	酵母エキスパウダー 魚醤			○17日 かまぼこ	消泡剤 水	○30日 デミグラスソース
まぐろ缶詰・油漬・フレーク		鶏卵(冷凍液卵)	3	にんじん	6	キャベツ	15	酵母エキス 赤ピーマン	イーストフード 食塩	◎11日 糸かまぼこ	いとよりすり身		小麦粉 牛脂豚脂混合油
ノンエッグマヨネーズ	7	パン粉・乾燥	7	アルミカップ・特中判	1枚	にんじん	5	きのこエキス 生姜 こしょう		魚肉(たら) 魚介エキス	発酵調味料 上白糖	◎23日 ケチャップ(卓上用)	トマトペースト 砂糖 食塩
塩(食塩)	0.05	大豆油	4	切干大根の煮	付け	とうもろこし・ホールカーネル	5	増粘剤 香料 香料抽出物 水	◎米粉食パン	米でん粉 みりん 食塩	食塩 加工でん粉	トマトペースト 玉ねぎ 人参	ゼラチン 生姜ペースト
こしょう(白)	0.02	豆みそ	4	切り干し大根		和風ドレッシング	8		小麦粉 グルテン 米粉	砂糖 酵母エキス		果糖ぶどう糖液糖 砂糖	オニオンパウダー
パン粉・乾燥	2.2	みりん(本みりん)	0.4	にんじん	5.2	ポークビーンズ		◎ごまドレッシング	ショートニング 砂糖 脱脂粉乳	加工でん粉 水	○17・19日 竹輪	醸造酢 食塩 オニオンパウダー	ガーリックパウダー
ナチュラルチース'(ハ"ルメサ"ン)	3	三温糖	4.5	鶏もも皮つき(若鶏)	3.2	大豆(国産) ゆで	20	食用植物油脂	イースト イーストフード 食塩		いとよりすり身	香辛料 増粘剤 配合水	調味油 香辛料 野菜エキス
アルミカップ・特中判	1枚	ケチャップ	1	干ししいたけ(乾)	0.6	たまねぎ	50	糖類(砂糖、水あめ)		11日 豆乳プリン	発酵調味料 上白糖		香味油 ポークエキス
五目きんぴら		水	5	油あげ	2.5	にんじん	15	たん白質加水分解物 醸造酢	9日 花かまぼこ	豆乳 水あめ	食塩 加工でん粉	◎23日 マヨネーズ	玉ねぎエキス 酵母エキス加工品
じゃがいも	18	アスパラ入りサ	ラダ	いんげん	3	じゃがいも	20	いりごま ねりごま 食塩	魚肉(スケソウタラ)	ショートニング 砂糖		食用植物油脂 卵黄	ビーフエキス カラメル色素
ごぼう	6	キャベツ	27	しょうゆ(こいくち)	1.8	豚もも・脂付(大型)	10	酵母エキス 酵母エキスパウダー	加工でんぷん	水溶性食物繊維 食塩	17日 ヨーグルト	醸造酢 食塩 香辛料	調味料(アミノ酸等) 酸味料
にんじん	9	アスハ゜ラカ・ス(グリーン)	7.2	砂糖・中ざら	0.8	いんげん	3.5	乳化剤 増粘剤 香料 水	馬鈴薯でんぷん 砂糖	水 ゲル化剤 乳化剤	生乳 グラニュー糖	調味料(アミノ酸)	香料 水
こんにゃく(つき)	7	にんじん	4.5	和風だしの素	0.5	塩(食塩)	0.2		発酵調味料 食塩	香料 ピロリン酸第二鉄	脱脂粉乳 寒天	香辛料抽出物 水	
いんげん	3	ごまドレッシング	8	本醸造酒	0.4	ナチュラルチーズ	4	◎中華ドレッシング	加工油脂 トマト色素	カロチノイド色素	香料 乳酸菌		◎30日 すりおろしりんごゼリー
ごま(いりごま)	0.7	けんちん汁		サラダ油(米サラダ油)	1	ケチャップ	7	糖類(砂糖、水あめ)		カラメルソース(水あめ		○23日 調整豆乳	異性化液糖
しょうゆ(こいくち)	2.3	だいこん	25	みりん(本みりん)	0.24	こしょう(白)	0.03	しょうゆ 醸造酢	9日 いちごクレープ	砂糖 デキストリン 水	○18日 ハンバーグ	国産脱皮大豆 水あめ	りんご果肉 りんご濃縮果汁
塩(食塩)	0.07	ごぼう	10	水	20	タイム	0.01	香味食用油 食用植物油脂	豆乳 加工油脂	カラメル色素 ゲル化剤	鶏肉 粒状植物性たん白	食塩 トレハロース	還元水あめ 砂糖 酸味料
三温糖	1.35	にんじん	5	じゃがいものみ	そ汁	ローリエ	0.01	玉ねぎ チキンエキス	砂糖・ぶどう糖果糖液糖	香料)	玉ねぎ 豚脂 乾燥マッシュポテト	乳酸カルシウム ビタミンE 水	ゲル化剤 pH調整剤
サラダ油(米サラダ油)	0.7	油あげ	2	じゃがいも	15	洋風だしの素	0.9	ねぎ 食塩 発酵調味料	麦芽糖 砂糖 いちごピューレ		砂糖 食塩 香辛料		クエン酸第一鉄ナトリウム
合わせ味噌汁		里芋	15	豆腐(木綿)	10	ソース (ウスターソース)	4	オイスターエキス	いちご果汁 大豆粉	○15日 ポークシュウマイ	調味エキス 水 加工でん粉	◎24日 うめちり	香料 酸化防止剤
豆腐(木綿)	25	豆腐(木綿)	10	油あげ	3	三温糖	0.6	酵母エキスパウダー	小麦不使用醬油 水	食肉(鶏肉・豚肉)	リン酸塩(ナトリウム)	しらす ごま 塩蔵梅	消泡剤 水
油あげ	3	鶏もも皮つき(若鶏)	2	ねぎ	10	ワイン(赤)	1.4	生姜 にんにく 酸味料		玉ねぎ 粒状植物性たん白	炭酸カルシウム 調味料		
にんじん	8	干ししいたけ(乾)	0.3	にんじん	6	小麦粉(岐阜県産)	2.5	増粘剤 水	○10日 ギョウザ	つなぎ(でん粉	着色料 ピロリン酸鉄	昆布エキス 酵母エキス	
カットわかめ	0.2	塩(食塩)	0.05	カットわかめ	0.3	無塩バター	2.5		キャベツ 豚肉 豚脂	粉末状植物性たん白)		砂糖 食塩 麦芽糖 加工でん粉	
だいこん	15	しょうゆ(こいくち)	4	豆みそ	4	サラダ油(米サラダ油)	0.6	◎青じそドレッシング	砂糖 粒状植物性たん白	豚脂 難消化性デキストリン	◎22日 ほうれん草入り鶏団子	酸味料 炭酸カルシウム	
ねぎ	7	フレーク節	3	みそ(米) 淡色辛みそ	4	トマトピューレー	7	糖類(水あめ、砂糖)	醤油 おろし生姜	糖類 発酵調味料	鶏肉 玉ねぎ ほうれん草	ビタミンE 香料	★救給カレー
煮干し	2.5	みりん(本みりん)	1	煮干し	2.5	デミグラスソース	2	醸造酢 たん白加水分解物				アントシアニン色素	
みそ(米) 淡色辛みそ		ぶどうグミ		生パイン		ミニりんごゼリー	-	還元水あめ 発酵調味料	香辛料 小麦粉		粒状大豆たん白 菜種油		人参 玉ねぎ ぶなしめじ)
豆みそ			1袋	パインアップル	1袋	すりおろしりんごゼリーミニ	12	食塩 レモン果汁		食塩 にんにくペースト		◎24・26日 ノンエッグマヨネーズ	うるち米 トマトジュース
オレンジ	オレンジ						<u> </u>	酵母エキスパウダー かつお節エキス				半固体状ドレッシング	
	バレンシアオレンジ 1切					★ □	緊急時に使います	酵母エキス 魚醤 青じそ	加工でん粉調味料			(食用植物油脂 醸造酢	玉ねぎエキス カレーパウダー
//	177					-	F間を通して使います	香料 酸味料 増粘剤	乳化剤 調整水	1		砂糖類 食塩 清水)	
						_	学期を通して使います	香辛料抽出物 水	1010/11 NaTE/10			増粘剤 調味料 香辛料抽出物	· ·
							1/112/20 (1)(4)					POTRAS PROMIT E TRIBUTA	H 1 71 715

ミニアセロラゼリー アセロラゼリーミニ 13