

令和6年8, 9月 学校給食予定献立表

川辺町学校給食センター

8月30日(金)	9月2日(月)	3日(火)	4日(水)	5日(木)	6日(金)	9日(月)	10日(火)	11日(水)	12日(木)	13日(金)
夏野菜のカレーライス	うめちりごはん	麦ごはん	焼きそば	切り目入りコッペパン	麦ごはん	ピザパン	麦ごはん	麦ごはん	ナン	麦ごはん
米・精白米 70	米・精白米 70	米・精白米 70	中華めん(ゆで) 81	コッペパン(給食用) 1こ	米・精白米 70	米・精白米 70	米・精白米 70	米・精白米 70	ナン 1こ	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	豚もも・脂付(大型) 7	ロングウインナー 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	おおむぎ・米粒麦 7	お茶豆 7	おおむぎ・米粒麦 7
じゃがいも 35	うめちり 2.8	鮭の彩り焼き 1	キャベツ 45	ウインナー・ソーセージ 1本	揚げ餃子 1	豚もも・脂付(大型) 2	鮭のミンネーズ焼き 27	豚肉の生姜焼き 1	大豆(国産) 乾 8	いわしのごまだれ 1
たまねぎ 30	鶏肉とごぼうの甘辛 1	しろさげ・生 1切	たまねぎ 1	9 ケチャップ 4	ギョウザ 2	もやし(緑豆) 2	さわら 18	大豆油 1	大豆油 0.8	いわし・開き 1尾
にんじん 10	梅わかづき(若鶏) 35	塩(食塩) 0.24	いか 14	ソース(オスターソース) 2	大豆油 2	たけのこ・水煮 12	本醸造酒 2	しょうが 2	抹茶 0.27	しょうが 1
西洋かぼちゃ 20	本醸造酒 1	本醸造酒 1	にんじん 1	みりん(本みりん) 0.2	春雨サラダ 4	千しゆまい(ゆで) 5	三温糖 3.5	しょうゆ(こいくち) 0.8	三温糖 3.8	本醸造酒 1
青ピーマン 15	しょうが・おろし 0.2	ハンネグマヨネーズ 10	青ピーマン 3	三温糖 0.06	マロニー 4	チンゲンツァイ 4	しょうゆ(こいくち) 0.8	みりん(本みりん) 0.65	脱脂粉乳 0.19	かたくり粉 6
なす 15	ごぼう 15	にんじん 6	サラダ油(米サラダ油) 1.5	トマトピューレー 1	キャベツ 15	こねぎ・生 3.2	辛子(粉) 0.1	しょうゆ(こいくち) 0.1	水 0.7	大豆油 3
カットマド(レトルト) 10	かたくり粉 9	アルミカップ・特中判 1枚	16 野菜サラダ	にんじん 3	しょうが・おろし 0.45	酢・米酢 0.5	酢・米酢 0.5	かたくり粉 0.1	キャベツのサラダ 1	本醸造酒 2
豚もも・脂付(大型) 10	大豆油 3	切り干し大根のごま和え 1	キャベツ 0.45	キャベツ 30	きゅうり 8	こしょう(白) 0.02	みそ(米) 甘みそ 3.5	かたくり粉 5	にんじん 5	みりん(本みりん) 1.5
ワイン(赤) 1.5	あおのり(寒干し) 0.08	切り干し大根 2.5	塩(食塩) 0.36	にんじん 8	中華ドレッシング 7	マーボーなす 7	マヨネーズ 6	みりん(本みりん) 1	キャベツ 28	三温糖 2.2
牛乳(調理性) 8	ごま(わりごま) 0.6	ごまつな 12	こしょう(白) 0.02	きゅうり 7	マーボーなす 7	しょうゆ(こいくち) 2.7	アルミカップ・特中判 1枚	しょうが(米サラダ油) 0.7	きゅうり 8	しょうゆ(こいくち) 3
洋風だしの素 1.5	三温糖 2.3	ごま(わりごま) 2.3	あおのり(寒干し) 0.1	青じそドレッシング 8	かぼちゃポタージュ 1	ごま和え 1.8	しょうゆ(米サラダ油) 1	しょうゆ(米サラダ油) 0.7	きゅうり 8	ごま(わりごま) 0.6
ソース(オスターソース) 5	しょうゆ(こいくち) 2.3	ごま(わりごま) 2.3	手作りカップケーキ 1	手作りカップケーキ 1	かぼちゃポタージュ 1	三温糖 20	チンゲンツァイ 20	ひじきの煮付け 2	インドカレー 1	水 1
ナチュラルチーズ 2	みりん(本みりん) 1.2	ごまつな 1.2	ホットケーキの素 20	西洋かぼちゃ 10	千しゆまい(乾) 10	1ごま(わりごま) 0.6	もやし(緑豆) 25	ほしひじき 2	鶏もも皮つき(若鶏) 30	かたくり粉 0.06
塩(食塩) 0.5	水 1	しょうゆ(こいくち) 0.2	牛乳(調理性) 2	西洋かぼちゃ 13.5	たけのこ・水煮 40	2ごま(すりごま) 1.7	1ごま(すりごま) 1.3	1ごま(すりごま) 1.3	5じゃがいも 3	岐阜の枝豆 15
しょうが・おろし 0.2	海藻入りサラダ 2	みりん(本みりん) 0.5	鶏卵(冷凍液卵) 6.5	パセリ・乾 6.5	たけのこ・水煮 15	3ごま油 0.2	3ごま油 0.2	にんじん 1	20えだまめ 15	20えだまめ 15
カレー粉 0.6	ホールコーン 4	豚汁 1	三温糖 4	たまねぎ 4	にんじん 15	5サラダ油(米サラダ油) 0.9	5しょうゆ(こいくち) 2	鶏もも皮つき(若鶏) 2	3たまねぎ 5	5塩(食塩) 0.2
無塩バター 6	きゅうり 10	たまねぎ 20	無塩バター 1.3	洋風だしの素 1.2	ねぎ 1.2	10いり卵 10	10みりん(本みりん) 0.5	3さつまいも 10	4高野豆腐の卵とじ 4	4高野豆腐の卵とじ 10
小麦粉(岐阜県産) 3	キャベツ 3	小麦粉(11号) 1枚	コンソメ 1.3	小麦粉(11号) 1枚	にんにく・おろし 0.3	0.3ボーケンシュウマイ 0.3	0.3大根汁 0.3	1無塩バター 1	1無塩バター 1	4凍り豆腐 10
ケチャップ 3	カットわかめ 0.5	にんじん 10	かぼちゃやサラダ 3	サラダ油(米サラダ油) 0.5	しょうが・おろし 40	1しゅうまい(冷凍) 2こ	2だいこん 40	0.3小麦粉(岐阜県産) 0.3	4カレー粉 0.7	4カレー粉 0.7
サラダ油(米サラダ油) 1	和風ドレッシング 5	千しゆまい(乾) 5	1西洋かぼちゃ 30	牛乳(調理性) 10	大豆も 40	1トックリ韓国風スープ 1.5	1にんじん 8	0.3小麦粉(岐阜県産) 0.3	10干しゆまい(乾) 10	10干しゆまい(乾) 10
皮はぎ天ぷら 10	とうがんの吉野汁 1	豚もも・脂付(大型) 15	にんじん 5	上新粉 5	にんじん 2.5	1.5ミニトマト 1.5	8赤こんにやく(つき) 3	3クミン 0.02	10にんじん 10	10にんじん 10
かわはぎロール 10	にんじん 6	カットわかめ 0.3	ホールコーン 10	生クリーム 5	しょうゆ(こいくち) 4	4はくさい 20	2豚肉・脂付(大型) 12	0.3しょうが・おろし 0.3	0.5しょうが・おろし 0.5	0.5たまねぎ 30
小麦粉(岐阜県産) 2	とうがん 30	ねぎ 8	きゅうり 8	塩(食塩) 10	中華風だしの素 0.4	0.8たまねぎ 5	1サラダ油(米サラダ油) 1	1.5ケチャップ 5	5ケチャップ 5	5ケチャップ 5
かたくり粉 2.8	たまねぎ 2	煮干し 2.5	マヨネーズ 8	こしょう(白) 0.02	トウバンジャン 0.02	4しょうゆ(すりごま) 4	4しょうゆ(こいくち) 4	0.7小麦粉(米サラダ油) 0.7	0.5小麦粉(米サラダ油) 0.5	0.5小麦粉(米サラダ油) 0.5
しょうが・酢漬け 0.8	かまぼこ(蒸し) 4	豆みそ 7.7	ヨーグルト 1	ローリエ 0.01	サラダ油(米サラダ油) 0.3	1にんじん 10	10塩(食塩) 0.1	1砂糖・中ざら 3	1牛乳(調理性) 8	8和風だしの素 0.8
あおのり(寒干し) 0.07	しょうゆ(うすくち) 3	4キャンディーチーズ 1	ヨーグルト 1	無塩バター 0.3	ごま油 0.5	0.5ねぎ 5	5フレック節 3	0.7ソース(オスターソース) 5	5しょうゆ(すりごま) 3	5しょうゆ(すりごま) 3
大豆油 1.5	フレック節 4	3キャンディーチーズ 1	オレレンジ 1	冷凍わかかん 1	みかん(温州)・冷凍 1	6鶏ガラスープ 0.5	5オレレンジ 1	0.7オレレンジ 1	3しょうゆ(こいくち) 1.5	1.5しょうゆ(こいくち) 1.5
福神漬け和え 13	干しゆまい(乾) 0.8	ねぎ 6	オレレンジ 1	みかん(温州)・冷凍 1	かたくり粉 1	2中華風だしの素 0.5	2オレレンジ 1	0.5オレレンジ 1	0.4塩(食塩) 0.4	0.4砂糖・中ざら 1.6
福神漬(だいこん) 13	ねぎ 6	オレレンジ 1	オレレンジ 1	みかん(温州)・冷凍 1	かたくり粉 1	5コチンチュウ 0.01	5オレレンジ 1	0.5オレレンジ 1	2洋風だしの素 2	2本醸造酒 1
キャベツ 20	塩(食塩) 0.1	かたくり粉 0.5	かたくり粉 0.5	かたくり粉 0.5	かたくり粉 0.5	1しょうゆ(すりごま) 3	1しょうゆ(すりごま) 3	1しょうゆ(すりごま) 3	15ヤクルト 15	15ヤクルト 15
もやし(緑豆) 20	かたくり粉 0.5	かたくり粉 0.5	かたくり粉 0.5	かたくり粉 0.5	かたくり粉 0.5	1塩(食塩) 0.1	1塩(食塩) 0.1	1塩(食塩) 0.1	0.5ヤクルト 0.5	0.5ヤクルト 0.5
にんじん 5	しょうが 0.1	しょうが 0.1	しょうが 0.1	しょうが 0.1	しょうが 0.1	1こしょう(白) 0.01	1こしょう(白) 0.01	1こしょう(白) 0.01	1本 1	1本 1
フロゼンヨーグルト 1	シークワーサーゼリー 1	シークワーサーゼリー 1	シークワーサーゼリー 1	シークワーサーゼリー 1	シークワーサーゼリー 1	いもけんぴ(冷凍) 1袋	いもけんぴ(冷凍) 1袋	いもけんぴ(冷凍) 1袋	1本 1	1本 1
フロゼンヨーグルト 1	シークワーサーゼリー 1	シークワーサーゼリー 1	シークワーサーゼリー 1	シークワーサーゼリー 1	シークワーサーゼリー 1	いもけんぴ(冷凍) 1袋	いもけんぴ(冷凍) 1袋	いもけんぴ(冷凍) 1袋	1本 1	1本 1

※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。

17日(火)	18日(水)	19日(木)	20日(金)	24日(火)	25日(水)	26日(木)	27日(金)	30日(月)	加工食品配合表
栗ごはん	ソフト麺ミートソース	黒コッペパン	きなこおぼろ	麦ごはん	カレーうどん	コッペパン	岐阜大根菜めし	そばろごはん	8月30日
米・精白米 65	ソフト麺(給食用) 1袋	黒コッペパン(給食用) 1こ	米・精白米 30	米・精白米 70	うどん(給食用ゆで) 1袋	コッペパン(給食用) 1こ	米・精白米 70	米・精白米 70	フロゼンヨーグルト 1
おおむぎ・米粒麦 6.5	牛ひき肉 10	赤きりのレモン風味 10	米・精白米・もち米 18	おおむぎ・米粒麦 7	鶏もも皮つき(若鶏) 15	ささみの(若鶏) 15	おおむぎ・米粒麦 7	おおむぎ・米粒麦 7	砂糖 脱脂粉乳
塩(食塩) 0.45	ナス 8	ホキ 10	水 5.5	みそセロハン 5	キャベツ 1	鶏さき身(若鶏) 1本	菜めし 1.8	鶏ひき肉 50	粉あめ バター
くり 18	エリンギ 10	本醸造酒 14	11 里芋 14	おた・ピレ・赤身・生 1切	たまねぎ 30	鶏さき身(若鶏) 0.14	さんまの塩焼き 1	5.5 乳たんぱく加水分解物	食塩 発酵調味料
砂糖・上白糖 1.3	にんじん 20	かたくり粉 8	塩(食塩) 0.12	塩(食塩) 0.28	にんじん 20	20 ころも(白) 0.03	さんま 1切	4.5 香料 水	乳たんぱく加水分解物
本醸造酒 0.67	キャベツ 20	大豆油 3.6	きな粉・全粒大豆 6.5	こしょう(白) 0.02	むき枝豆 5	8 小麦粉(岐阜県産) 8	1塩(食塩) 0.4	3 米	にんにく・酵母エキス/ウイダー
塩(食塩) 0.07	たまねぎ 40	三温糖 2.6	小麦粉(岐阜県産) 0.13	小麦粉(岐阜県産) 2.5	油あげ 1	5 鶏卵(冷凍液卵) 10	1切干大根の煮付け 1	2.4 9月2日	酵母エキス 調味料
鶏の照り焼き 4	むき枝豆 4	しょうゆ(こいくち) 2.6	三温糖 3.3	鶏卵(冷凍液卵) 1	ねぎ 5	5 パン粉・乾燥 1.5	切り干し大根 5.2	18 シークワーサーゼリー	増粘剤 香料 水
鶏もも皮つき(若鶏) 1	洋風だしの素 1	レモン・果汁・生 1.9	鶏の唐揚げ 1	パン粉・乾燥 40	大豆油 4	0.3 パセリ・乾 0.02	5.2 いり卵 5.2	6 シークワーサー果汁	
塩(食塩) 0.15	9 ケチャップ 19	コーンわかめサラダ 19	鶏もも皮つき(若鶏) 40	大豆油 4	カレーウ 4	12 けちら(オスターソース) 1.5	3 かぼちゃの黒ゴマ天ぷら 0.2		水溶性食物繊維
こしょう(白) 0.02	トマトピューレー 12	ホールコーン 10	しょうゆ(こいくち) 2.2	豆みそ 4	フレック節 4	2 おとぎケチャップ(は上判) 2	6 西洋かぼちゃ 1切	12日 ナン	12日 ナン
本醸造酒 1.5	塩(食塩) 0.3	カットわかめ 0.8	しょうが 1.8	みりん(本みりん) 0.4	しょうゆ(こいくち) 4.8	4.8 こんにやくのサラダ	3.2 小麦粉(岐阜県産) 2.5	小麦粉 砂糖 食塩	小麦粉 砂糖 食塩
みりん(本みりん) 0.9	ソース(オスターソース) 2.5	キャベツ 10	本醸造酒 0.45	三温糖 0.45	みりん(本みりん) 2.4	1 したき 18	3 鶏卵(冷凍液卵) 2.5	シロトニン 糖 調味料	シロトニン 糖 調味料
しょうゆ(こいくち) 1	1 砂糖・中ざら 6	青じそドレッシング 6	みりん(本みりん) 0.45	ケチャップ 2.7	水 5	18 きのり 1.8	3 鶏卵(冷凍液卵) 2.5	ケネ酸ナトリウム 香料	ケネ酸ナトリウム 香料
三温糖 0.15	ナチュラルチーズ 3	ミネストローネ 3	ねぎ 2.7	水 2.7	52 さつまいも 52	5 砂糖・中ざら 10	0.1 砂糖・中ざら 0.8	4.5 3日 キャンディーチーズ	12日 ヤクルト
かたくり粉 0.04	ワイン(赤) 1.5	アルファベットバスタ 3	にんにく・おろし 0.15	れんこん金平 15	大豆油 2.6	2 にんじん 10	0.5 和風だしの素 0.5	1 ナチュラルチーズ	ぶどう糖果糖液糖
まめまめサラダ 1	カットマド(レトルト) 1	カットマド(レトルト) 8	かたくり粉 12	はす(れんこん) 24	三温糖 3.5	8 本醸造酒 8	0.4 黒ごま(わりごま) 1.8	1 乳剤 重曹 水	砂糖 脱脂粉乳
キャベツ 15	にんにく・おろし 0.6	トマトピューレー 1.8	大豆油 1	にんじん 5	しょうゆ(こいくち) 1	1 豆乳コンソメスープ 0.6	1 大豆油 3	3 香料 水	香料 水
きゅうり 8	しょうが・おろし 0.6	にんじん 12	ごぼうサラダ 23	いんげん 4	水 5	20 調整豆乳 20	0.24 さつま汁 0.24		
むき枝豆 8	しょうが・おろし 0.6	ウインナー・ソーセージ 4	12 12 12	4 4 4	4 4 4	28 4 4	4 4 4	④4日 ホットケーキの素	17日 月見団子
大豆(国産) ゆで 6	無塩バター 4	塩(食塩) 0.2	にんじん 5	サラダ油(米サラダ油) 0.8	黒ごま(わりごま) 0.4	0.4 ホールコーン 10	28 水 28	30 小麦粉 砂糖 粉末油脂	17日 月見団子
ごまドレッシング 6	大豆と小魚の揚げ煮 7.2	たまねぎ 0.02	きゅうり 7	和風だしの素 0.4	しょうゆ(こいくち) 2	25 たまねぎ 35	25 大豆(木綿) 25	10 小麦でん粉 食塩	米粉 砂糖 加工でん粉
里芋のみそ汁 20	かたくり粉 1.6	オリーブ油 0.5	ごまドレッシング 7	三温糖 1.4	にんじん 5	5 パーコ(豚バラ) 5	8 糸かまぼこほくし 4	8 小麦でん粉 食塩	米粉 砂糖 加工でん粉
豆腐(木綿) 10	いりこ 2.4	にんにく・おろし 0.4	じゃがいものみそ汁 0.4	きゅうり 0.4	きゅうり 5	5 コンソメ 1.5	4 4 4	26日 豆乳プリン	26日 豆乳プリン
油あげ 10	大豆油 2.4	コンソメ 2.4	じゃがいも 15	ごま(すりごま) 0.4	青じそドレッシング 5	5 しょうゆ(白) 0.03	0.2 しょうゆ(すりごま) 0.2	3 生乳 砂糖	生乳 砂糖
ねぎ 10	三温糖 1	いんげんめ(ゆで) 2	豆腐(木綿) 2	ごま(すりごま) 0.4	味付け小魚 1	1 塩(食塩) 0.12	7 塩(食塩) 0.05	3 生乳 砂糖	砂糖 水溶性食物繊維
にんじん 6	しょうゆ(こいくち) 1	冷凍わかかん 1	油あげ 3	白玉麩のすまし汁 3	味付け小魚 1袋	1 上新粉 1	2.5 巨峰 3.8	1 乳剤 重曹 水	食塩 水 グル化剤
だいこん 10	ごま(わりごま) 0.24	みかん(温州)・冷凍 1	ねぎ 1	6 にんじん 2	にんじん 8	3 サラダ油(米サラダ油) 0.3	3.8 巨峰 3.8	1 乳剤 重曹 水	食塩 水 グル化剤
カットわかめ 0.3	ごま(すりごま) 0.16	にんじん 1	にんじん 1	6 にんじん 2	にんじん 8	3 サラダ油(米サラダ油) 0.3	3.8 巨峰 3.8	1 乳剤 重曹 水	食塩 水 グル化剤
豆みそ 3.9	もやし(緑豆) 20	カットわかめ 0.3	豆みそ 3	えのきたけ 8	えのきたけ 8	3 パセリ・乾 0.02	3.9 豆みそ 3.9	5日 ウインナー・ソーセージ	ピロリン酸第二鉄
みそ(米) 淡色のみそ 2.5	ホールコーン 3	豆みそ 3	みそ(米) 淡色のみそ 2.5	4 フレック節 8	4 フレック節 8	1 豆乳プリン 1	1 豆乳プリン 1	10 豚肉 食塩 砂糖	カロチノイド色素
煮干し 3.8	ホールコーン 3	煮干し 2.5	煮干し 2.5	しょうゆ(うすくち) 4	しょうゆ(うすくち) 4	1 豆乳プリン 1	1 豆乳プリン 1	10 香料(白コショウ カルウイ マスタード)	デキストリン カラメル色素
月見団子 1	きゅうり 6	梨 1	梨 1	塩(食塩) 0.1	塩(食塩) 0.1	1 豆乳プリン 1	1 豆乳プリン 1		
月見団子 1	和風ドレッシング 5	梨 1	梨 1	塩(食塩) 0.1	塩(食塩) 0.1	1 豆乳プリン 1	1 豆乳プリン 1		
	生パイン 1	アセロラゼリー 1	アセロラゼリー 1	アセロラゼリー 1	アセロラゼリー 1				
	パインアップル 1	アセロラゼリー 1	アセロラゼリー 1	アセロラゼリー 1	アセロラゼリー 1				

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。