令和6年12月　学校給食予定献立表

川辺町学校給食センター

2日(月)		3日(火)		4日(水)		5日(木)		6日(金)	
友禅ごはん		キムチチャーハン		ソフト麺ミートビーンズソース		コッペパン		救給カレー	
米・精白米	70	米・精白米	58	ソフトスパゲティ式麺	1袋	コッペパン(給食用)	1こ	救給カレー	1こ
おおむぎ・米粒麦	7	おおむぎ・米粒麦	5.8	牛ひき肉	8	白身魚のパン粉焼き		鶏の唐揚げ	
鶏ひき肉	20	豚もも・脂付(大型)	22	大豆(国産) ゆで	4	メルルーサ	1切	鶏もも皮つき(若鶏)	40
三温糖	2.5	しょうゆ(こいくち)	2.8	エリンギ	8	塩(食塩)	0.4	しょうゆ(こいくち)	2.2
本醸造酒	1.2	本醸造酒	1.9	にんじん	20	こしょう(白)	0.02	しょうが	1.8
しょうゆ(こいくち)	3.3	こしょう(白)	0.035	キャベツ	25	ワイン(白)	0.7	本醸造酒	0.45
しょうが・おろし	0.5	にんにく・おろし	0.19	たまねぎ	40	レモン・果汁・生	0.4	みりん(本みりん)	0.45
サラダ油(米サラダ油)	0.2	ごま(いりごま)	0.47	むき枝豆	3	にんにく・おろし	0.1	ねぎ	2.7
にんじん	28	ごま油	0.47	洋風だしの素	2	オリーブ油	3	にんにく・おろし	0.15
いり卵	20	いり卵	8	ケチャップ	19	パセリ・乾	0.08	かたくり粉	12
糸みつば	5	ねぎ	5	トマトピューレー	12	パン粉・乾燥	3	大豆油	1
刻みのり	1袋	サラダ油(米サラダ油)	0.47	塩(食塩)	0.3	アルミカップ・特中判	1枚	ゆで枝豆	
さつまいもの黒ごま天ぷら		ごま油	0.47	ソース(ウスターソース)	2.5	切り干し大根と糸こんにゃくのサラダ		えだまめ(さや付き)	15
さつまいも スライス	1枚	いり卵	8	砂糖・中ざら	1	切り干し大根	2.5	フルーツミックス	
小麦粉(岐阜県産)	5.5	揚げ餃子		ナチュラルチーズ	3	きゅうり	5	みかん(温州)	20
鶏卵(冷凍液卵)	3	ギョウザ	2こ	ワイン(赤)	1.5	しらたき	15	パインアップル	20
塩(食塩)	0.12	大豆油	2	サラダ油(米サラダ油)	1	ホールコーン	5	もも	15
かたくり粉	1	春雨サラダ		にんにく・おろし	0.6	にんじん	5	ヨーグルト	
黒ごま(いりごま)	1	マロニー	4	しょうが・おろし	0.6	和風ドレッシング	7	ヨーグルト	1こ
大豆油	4	キャベツ	15	小麦粉(岐阜県産)	4	ポークビーンズ			
豆腐のすまし汁		にんじん	3	無塩バター	4	大豆(国産) ゆで	20		
豆腐(木綿)	30	ホールコーン	7	ひじきポテト		たまねぎ	50		
えのきたけ	10	中華ドレッシング	4	じゃがいも	54	にんじん	15		
ねぎ	8	トック入り韓国風スープ		大豆油	1.8	じゃがいも	20		
にんじん	8	ミニトック	15	無塩バター	0.55	豚もも・脂付(大型)	10		
糸かまぼこほぐし	4	はくさい	20	ほしひじき	1.4	いんげん	3.5		
しょうゆ(うすくち)	4	たまねぎ	10	しょうゆ(こいくち)	1.1	塩(食塩)	0.2		
フレーク節	3	貝柱(ほたて)水煮ほぐし	5	みりん(本みりん)	2.3	ナチュラルチーズ	4		
塩(食塩)	0.05	にんじん	10	あおのり(素干し)	0.09	ケチャップ	7		
りんご		ねぎ	5	水	0.45	こしょう(白)	0.03		
りんご	1袋	鶏ガラスープ	5	キャベツのサラダ		タイム	0.01		
		中華風だしの素	0.5	ホールコーン	5	ローリエ	0.01		
		コチジャン	0.01	キャベツ	28	洋風だしの素	0.9		
		しょうゆ(うすくち)	3	きゅうり	8	ソース(ウスターソース)	4		
		塩(食塩)	0.1	青じそドレッシング	5	三温糖	0.6		
		こしょう(白)	0.01	ミルメーク		ワイン(赤)	1.4		
		焼きプリンタルト		ミルメーク	1こ	小麦粉(岐阜県産)	2.5	5日の続き	
		焼きプリンタルト	1こ			無塩バター	2.5	デミグラスソース	2
						サラダ油(米サラダ油)	0.6	オレンジ	
						トマトピューレー	7	バレンシアオレンジ	1袋

9日(月)		10日(火)		11日(水)		12日(木)		13日(金)		16日(月)	
麦ごはん		鶏飯		焼きそば		丸パン		冬野菜カレーライス		麦ごはん	
米・精白米	70	米・精白米	70	中華麺・焼きそば用	81	丸パン(給食用)	1こ	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	豚もも・脂付(大型)	15	スライスチーズ		おおむぎ・米粒麦	7	おおむぎ・米粒麦	7
ホキのレモン風味		鶏ささ身水煮	35	キャベツ	45	スライスチーズ	1枚	じゃがいも	35	鶏肉のレモン風味	
錦糸卵	50	錦糸卵	13	たまねぎ	9			たまねぎ	30	鶏むね皮つき(若鶏)	45
本醸造酒	1.4	にんじん	10	いか	14	ハンバーグ	1こ	にんじん	20	塩(食塩)	0.15
かたくり粉	8	干ししいたけ(乾)	1	にんじん	14	サラダ油(米サラダ油)	0.5	豚肩・脂付(大型)	10	本醸造酒	1.6
大豆油	3.6	しょうゆ(うすくち)	2.8	青ピーマン	3	ケチャップ	4	ほうれんそう	12	かたくり粉	8
三温糖	2.6	本醸造酒	0.4	サラダ油(米サラダ油)	1.5	ソース(ウスターソース)	2.5	はす(れんこん)	10	大豆油	4
しょうゆ(こいくち)	2.6	みりん(本みりん)	1.2	ソース(ウスターソース)	16	みりん(本みりん)	0.2	牛乳(調理用)	8	三温糖	1.1
レモン・果汁・生	1.9	三温糖	0.25	煮干し粉	0.45	三温糖	0.6	洋風だしの素	1.5	しょうゆ(こいくち)	1.8
五目きんぴら		水	6	塩(食塩)	0.36	トマトピューレー	1	ソース(ウスターソース)	5	みりん(本みりん)	0.8
じゃがいも	18	鶏ガラスープ	10	こしょう(白)	0.02	野菜サラダ		ナチュラルチーズ	2	レモン・果汁・生	1.2
ごぼう	6	しょうゆ(うすくち)	5	あおのり(素干し)	0.1	キャベツ	30	塩(食塩)	0.5	水	2.4
にんじん	9	塩(食塩)	0.1	ココア揚げパン		にんじん	8	しょうが・おろし	0.2	パセリ・乾	0.03
こんにゃく(つき)	4	みりん(本みりん)	0.3	コッペパン(給食用)	1こ	きゅうり	7	カレー粉	0.6	切り干し大根のごま和え	
こねぎ・生	3	こねぎ・生	3	大豆油	5	和風ドレッシング	8	無塩バター	6	切り干し大根	2
和風だしの素	0.14	和風だしの素	0.14	ココア(ピュア)	1.3	かぼちゃスープ		小麦粉(岐阜県産)	6	チンゲンツアイ	15
焼きのり(刻みのり)	1袋	焼きのり(刻みのり)	1袋	砂糖・上白糖	2.3	西洋かぼちゃ	10	ケチャップ	3	にんじん	10
しょうゆ(こいくち)	2.3	大豆入りかきあげ		砂糖・粉糖	3	西洋かぼちゃ	40	サラダ油(米サラダ油)	1	ごま(いりごま)	1
塩(食塩)	0.07	たまねぎ	20	コーンわかめサラダ		パセリ・乾	0.02	ごぼうチップス		ごま(すりごま)	1
三温糖	1.35	にんじん	10	ホールコーン	10	たまねぎ	30	ごぼう	46	しょうゆ(こいくち)	1.8
サラダ油(米サラダ油)	0.7	竹輪(焼き竹輪)	10	カットわかめ	0.8	洋風だしの素	1.2	かたくり粉	6	みりん(本みりん)	0.5
ほうれん草入り鶏団子汁		大豆(国産) 乾	5	キャベツ	10	コンソメ	0.6	大豆油	3	ずいきのみそ汁	
ほうれん草入り鶏団子	20	さつまいも	10	青じそドレッシング	6	塩(食塩)	0.5	豆腐(木綿)	25		
にんじん	10	小麦粉(岐阜県産)	10	さつまいもチップス		牛乳(調理用)	40	油あげ	3		
だいこん	18	かたくり粉	1	さつまいもチップス	1こ	上新粉	2.5	カットわかめ	0.5		
こんにゃく(板)	7	鶏卵(冷凍液卵)	3			生クリーム	5	だいこん	15		
ごぼう	7	牛乳(調理用)	1			塩(食塩)	0.4	ねぎ	8		
油あげ	2	塩(食塩)	0.1			こしょう(白)	0.02	にんじん	8		
干ししいたけ(乾)	0.8	大豆油	7			ローリエ	0.01	ずいき(干し・乾)	0.15		
ねぎ	6	ぶどうゼリー				無塩バター	0.3	豆みそ	3.9		
フレーク節	3	ぶどうゼリー	1こ			みかん		みそ(米) 淡色辛みそ	3.8		
みそ(米) 淡色辛みそ	7.8					みかん(温州)	1こ	煮干し	2.5		
キャンディーチーズ								ミニアセロラゼリー			
キャンディーチーズ	1こ							アセロラゼリーミニ	1こ		

17日(火)		18日(水)		19日(木)		20日(金)		23日(月)		24日(火)		25日(水)		26日(木)	
麦ごはん		五目ラーメン		麦ごはん		人参ごはん		麦ごはん		麦ごはん		メキシカンライス		麦ごはん	
米・精白米	70	中華めん(ゆで)・ラーメン	1袋	米・精白米	70	米・精白米	60	米・精白米	70	米・精白米	70	米・精白米	55	米・精白米	70
おおむぎ・米粒麦	7	もやし(緑豆)	15	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	おおむぎ・米粒麦	5.5	おおむぎ・米粒麦	7
銀鮭の塩焼き		にんじん	12	焼き鯖のおろしかけ		にんじん	30	揚げしゅうまい		ぶりの照り焼き		ウインナー・ソーセージ	18	豚肉のかりん揚げ	
ぎんざけ・養殖・生	1切	はくさい	23	まさば・生	1切	本醸造酒	2	しゅうまい(冷凍)	2こ	ぶり(養殖)	1切	たまねぎ	20	豚もも・脂付(大型)	40
本醸造酒	0.5	ホールコーン	6	本醸造酒	1.6	鶏もも皮なし(若鶏)	13	大豆油	2	しょうゆ(こいくち)	2.5	にんじん	6.5	本醸造酒	0.8
塩(食塩)	0.4	焼き豚	5	塩(食塩)	0.4	こんにゃく(つき)	8	中華サラダ		みりん(本みりん)	0.6	むき枝豆	3.5	しょうゆ(こいくち)	1
まめまめサラダ		うずら卵(水煮)	15	本醸造酒	0.5	油あげ	2	マロニー	4	しょうゆ(こいくち)	1.5	カレー粉	0.46	しょうが・おろし	1
キャベツ	15	ねぎ	10	三温糖	1.5	干ししいたけ(乾)	0.8	キャベツ	15	みりん(本みりん)	0.5	コンソメ	0.65	かたくり粉	9
きゅうり	10	しょうゆ(こいくち)	6	しょうゆ(こいくち)	2.3	和風だしの素	1	にんじん	3	三温糖	1.5	サラダ油(米サラダ油)	0.75	大豆油	2.4
むき枝豆	8	こしょう(白)	0.08	だいこん	20	しょうゆ(うすくち)	4.7	ホールコーン	7	かたくり粉	0.15	塩(食塩)	0.53	大豆(国産) ゆで	2.4
大豆(国産) ゆで	6	みりん(本みりん)	1.2	ひじきの煮付け		しょうゆ(こいくち)	0.9	中華ドレッシング	4	ごま和え		こしょう(白)	0.02	三温糖	2
ごまドレッシング	6	フレーク節	3	ほしひじき	2	砂糖・中ざら	0.83	マーボー豆腐		もやし(緑豆)	35	鶏肉のワイン焼き		しょうゆ(こいくち)	2.4
関東煮		鶏ガラスープ	5	にんじん	5	サラダ油(米サラダ油)	1	豆腐(冷凍・ダイスカット)	80	こまつな	15	鶏もも皮つき(若鶏)	1切	みりん(本みりん)	2.3
こんにゃく(板)	17	中華風だしの素	1.8	油あげ	1	水	76	豚ひき肉	20	にんじん	8	ワイン(白)	1.5	水	2
はんぺん(玉)	12	豚ばら・脂付(大型)	8	鶏もも皮つき(若鶏)	3	かぼちゃの黒ごま天ぷら		干ししいたけ(乾)	1	ごま(いりごま)	1	塩(食塩)	0.13	切り干し大根の煮付け	
里芋	21	サラダ油(米サラダ油)	0.3	さつまいも	10	西洋かぼちゃ	1切	たけのこ・水煮	15	ごま(すりごま)	1	こしょう(白)	0.015	切り干し大根	5.2
にんじん	14	塩(食塩)	0.1	大豆油	1	小麦粉(岐阜県産)	4	にんじん	15	しょうゆ(こいくち)	2	バジル・粉	0.01	にんじん	5.2
だいこん	30	円空里芋コロッケ		和風だしの素	0.3	鶏卵(冷凍液卵)	2.5	ねぎ	10	みりん(本みりん)	0.5	サラダ油(米サラダ油)	0.05	鶏もも皮つき(若鶏)	3.2
うずら卵(水煮)	18	円空里芋コロッケ	1こ	こんにゃく(つき)	4	塩(食塩)	0.1	年越しのおかず		干ししいたけ(乾)	1	ワイン(赤)	1.5	乾しいたけ(乾)	0.6
昆布素干(かしこんぶ)	0.5	大豆油	6	赤こんにゃく(つき)	3	水	4.5	しょうが・おろし	1	ケチャップ	4.5	油あげ	2.5	10日　錦糸卵	
フレーク節	1	海藻入りサラダ		ごま(すりごま)	0.3	かたくり粉	1	豆みそ	4	糸昆布	1	三温糖	0.6	鶏卵　だし汁　澱粉	
しょうゆ(こいくち)	2.8	きゅうり	10	サラダ油(米サラダ油)	0.7	黒ごま(いりごま)	1	本醸造酒	1.5	だいこん	32	いんげん	0.6	砂糖　食塩　植物油脂	
みりん(本みりん)	0.7	にんじん	5	しょうゆ(こいくち)	1.5	大豆油	3	しょうゆ(こいくち)	4	里芋	16	ソース(ウスターソース)	2	しょうゆ(こいくち)	1.8
本醸造酒	0.7	キャベツ	15	砂糖・中ざら	1	れんこんサラダ		中華風だしの素	0.8	にんじん	12	水	1.3	砂糖・中ざら	0.8
オレンジ		カットわかめ	0.6	本醸造酒	0.7	はす(れんこん)	23	トウバンジャン	0.4	ごぼう	8	かたくり粉	0.15	和風だしの素	0.5
バレンシアオレンジ	1袋	青じそドレッシング	6	むき枝豆	3	こまつな	9	油あげ	1	大根サラダ		本醸造酒	0.4	10日　ぶどうゼリー	
		ぶどうグミ		豚汁		ほしひじき	0.45	ごま油	0.5	だいこん	37	サラダ油(米サラダ油)	1	ポリデキストロース	
		果汁グミ(ぶどう)	1こ	里芋	12	ホールコーン	4.5	水	63	ホールコーン	5	みりん(本みりん)	0.24	砂糖　ぶどう果汁	
				だいこん	22	ごまドレッシング	7	かたくり粉	2	こまつな	7	水	20	果糖　加工デンプン	
				にんじん	7	すまし汁		水	5	青じそドレッシング	5	のっぺい汁		増粘多糖類　酸味料	
				ごぼう	6	豆腐(木綿)	30			しょうゆ(こいくち)	4	コンソメスープ		ビタミンC　香料	
				豚もも・脂付(大型)	7	えのきたけ	12			本醸造酒	1.6	にんじん	6	ピロリン酸鉄　水	
				豆腐(木綿)	15	ねぎ	10			みりん(本みりん)	1	むき枝豆	3	11日　さつまいもチップス	
				こんにゃく(つき)	7	糸かまぼこほぐし	4			豆乳プリン		たまねぎ	17	さつまいも　砂糖	
				ねぎ	6	しょうゆ(うすくち)	4			豆乳プリン	1こ	キャベツ	8	植物油脂	
				煮干し	2.5	フレーク節	3					アルファベットパスタ	2	17日　はんぺん(玉)	
				豆みそ	7.7	りんご				26日の続き		ベーコン(豚ショルダー)	5	魚肉すり身	
				ミニみかんゼリー		りんご	1袋	25日の続き		みりん(本みりん)	1	コンソメ	1.5	馬鈴薯澱粉　米油	
				みかんゼリーミニ	1こ			クリスマスケーキ		かたくり粉	0.1	干ししいたけ(乾)	0.8	魚醤　加工でん粉	
								クリスマスケーキ	1こ	オレンジ		しょうゆ(うすくち)	1	塩(食塩)	0.05
										バレンシアオレンジ	1袋	こしょう(白)	0.02	しょうゆ(こいくち)	4
												塩(食塩)	0.1	フレーク節	3

加工食品配合表

3日　焼きプリンタルト	
【生地】小麦粉　マーガリン	
砂糖　液全卵　食塩　炭酸Ca	
香料　カロチノイド色素	
【プリンクリーム】	
乳または乳製品を主原料とする食品	
脱脂粉乳　香辛料　水	
キシロース　増粘剤	
乳化剤　香料	
6日　ヨーグルト	
生乳　砂糖	
脱脂粉乳　クリーム	
9日　キャンディーチーズ	
12日　スライスチーズ	
ナチュラルチーズ	
乳化剤　水	
10日　錦糸卵	
鶏卵　だし汁　澱粉	
砂糖　食塩　植物油脂	
10日　ぶどうゼリー	
ポリデキストロース	
砂糖　ぶどう果汁	
香料　pH調整剤	
クリスマスケーキ(アレルギー対応)	
豆乳　砂糖　加工油脂	
米粉　いちごピューレー	
水あめ　いちご果汁	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
大豆粉　植物油	
清涼飲料水　粉砂糖　水	
加工でん粉　トレハロース	
増粘剤　乳化剤　炭酸Ca	
膨張剤　セルロース	
ゲル化剤　ビタミンC	
安定剤　ピロリン酸第二鉄	
酸味料　紅麹色素	
香料　メタリン酸Na	

18日　円空里芋コロッケ	
里芋　玉ねぎ　人参	
大豆　乾燥マッシュポテト	
豚肉　鶏肉　植物油脂	
食塩　香辛料　パン粉	
小麦粉　コーンスターチ	
還元水あめ　水	
24日　豆乳プリン	
豆乳　水あめ　ショートニング	
砂糖　水溶性食物繊維	
食塩　水　ゲル化剤	
乳化剤　香料	
ピロリン酸第二鉄	
カロチノイド色素	
デキストリン　カラメル色素	
25日　クリスマスケーキ	
乳又は乳製品を主要原料とする食品	
サラダ油(米サラダ油)	
液全卵　砂糖　小麦粉	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
水あめ　粉末油脂	
いちご濃縮果汁　水	
乳化剤　増粘多糖類	
膨張剤　カゼインNa	
炭酸Ca　安定剤　酸味料	
ピロリン酸第二鉄　紅麹色素	
ビタミンC　乳清ミネラル	
香料　pH調整剤	
クリスマスケーキ(アレルギー対応)	
豆乳　砂糖　加工油脂	
米粉　いちごピューレー	
水あめ　いちご果汁	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
大豆粉　植物油	
清涼飲料水　粉砂糖　水	
加工でん粉　トレハロース	
増粘剤　乳化剤　炭酸Ca	
膨張剤　セルロース	
ゲル化剤　ビタミンC	
安定剤　ピロリン酸第二鉄	
酸味料　紅麹色素	
香料　メタリン酸Na	

1月8日(水)		
五目ラーメン		
中華めん(ゆで)・ラーメン	1袋	
もやし(緑豆)	15	
にんじん	12	
はくさい	23	
ホールコーン	6	
焼き豚	5	
うずら卵(水煮)	15	
ねぎ	10	
しょうゆ(こいくち)	6	
こしょう(白)	0.08	
みりん(本みりん)	1.2	
フレーク節	3	
鶏ガラスープ	5	
中華風だしの素	1.8	
豚ばら・脂付(大型)	8	
サラダ油(米サラダ油)	0.3	
塩(食塩)	0.1	
鶏の唐揚げ		
鶏むね皮つき(若鶏)	40	
しょうゆ(こいくち)	2.2	
しょうが	1.8	
本醸造酒	0.45	
みりん(本みりん)	0.45	
ねぎ	2.7	
にんにく・おろし	0.15	
かたくり粉	12	
大豆油	1	
ゆで枝豆		
えだまめ(さや付き)	15	
フルーツミックス		
みかん(温州)	20	
パインアップル	20	
もも	15	
ヨーグルト		
ヨーグルト	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。