令和7年2月　学校給食予定献立表

川辺町学校給食センター

3日(月)

献立	食品	分量
川辺の麦ごはん	米・精白米	70
	おおむぎ・米粒麦	7
いわしのごまだれ	いわし・開き	1尾
	しょうが	1
	本醸造酒	1
	かたくり粉	6
	大豆油	3
	本醸造酒	2
	みりん(本みりん)	1.5
	三温糖	2.2
	しょうゆ(こいくち)	3
	ごま(いりごま)	0.6
	水	1
	かたくり粉	0.06
切干大根と糸こんにゃくのサラダ	切り干し大根	2.5
	きゅうり	7
	しらたき	15
	にんじん	5
	和風ドレッシング	7
年越しのおかず	干ししいたけ(乾)	1
	糸昆布	1
	だいこん	22
	里芋	16
	にんじん	12
	ごぼう	8
	油あげ	4
	焼き豆腐	16
	鶏もも皮つき(若鶏)	4
	煮干し	1.6
	しょうゆ(こいくち)	4
	本醸造酒	1.6
	みりん(本みりん)	1
節分豆	節分豆	1袋

4日(火)

献立	食品	分量
丸パン	丸パン(給食用)	1こ
スライスチーズ	スライスチーズ	1枚
ハンバーグケチャップソース	ハンバーグ	1こ
	サラダ油(米サラダ油)	0.5
	ケチャップ	4
	ソース(ウスターソース)	2.5
	みりん(本みりん)	0.2
	三温糖	0.6
	トマトピューレー	1
野菜サラダ	キャベツ	30
	にんじん	8
	きゅうり	7
	青じそドレッシング	8
かぼちゃポタージュ	西洋かぼちゃ	10
	西洋かぼちゃ	40
	パセリ・乾	0.02
	たまねぎ	30
	洋風だしの素	1.2
	コンソメ	0.6
	サラダ油(米サラダ油)	0.5
	牛乳(調理用)	40
	上新粉	2.5
	生クリーム	5
	塩(食塩)	0.4
	こしょう(白)	0.02
	ローリエ	0.01
	無塩バター	0.3
りんご	りんご	1袋

5日(水)

献立	食品	分量
カレーライス	米・精白米	70
	おおむぎ・米粒麦	7
	じゃがいも	50
	たまねぎ	35
	にんじん	20
	豚もも・脂付(大型)	10
	むき枝豆	4
	牛乳(調理用)	8
	洋風だしの素	1.5
	ソース(ウスターソース)	5
	ナチュラルチーズ	2
	塩(食塩)	0.5
	しょうが・おろし	0.2
	カレー粉	0.6
	無塩バター	6
	小麦粉(岐阜県産)	6
	ケチャップ	3
	サラダ油(米サラダ油)	1
皮はぎ天ぷら	かわはぎロール	10
	小麦粉(岐阜県産)	7
	かたくり粉	2.8
	しょうが・酢漬け	0.8
	あおのり(素干し)	0.07
	大豆油	1.5
福神漬け和え	福神漬(だいこん)	13
	キャベツ	10
	もやし(緑豆)	20
	にんじん	5

6日(木)

献立	食品	分量
麦ごはん	米・精白米	70
	おおむぎ・米粒麦	7
鶏の唐揚げ	鶏もも皮つき(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
うの花煮	おから	14
	鶏もも皮つき(若鶏)	5
	にんじん	7
	干ししいたけ(乾)	1
	油あげ	2.1
	牛乳(調理用)	7
	砂糖・中ざら	0.9
	しょうゆ(うすくち)	2
	和風だしの素	0.6
	サラダ油(米サラダ油)	1
	ねぎ	3.5
	水	4.2
	本醸造酒	0.5
	みりん(本みりん)	0.4
かき玉汁	鶏卵(冷凍液卵)	15
	にんじん	8
	たまねぎ	23
	えのきたけ	10
	ねぎ	8
	糸かまぼこほぐし	5
	フレーク節	3
	しょうゆ(うすくち)	4
	塩(食塩)	0.1
	かたくり粉	0.6
ミニレモンゼリー	ミニレモンゼリー	1こ

7日(金)

献立	食品	分量
ソフト麺みそソース	ソフトスパゲティ式麺	1袋
	豚ひき肉	8
	たまねぎ	30
	にんじん	20
	もやし(緑豆)	20
	キャベツ	20
	しめじ(ほんしめじ)	10
	むき枝豆	4
	にら	8
	ごま(いりごま)	1.7
	ごま(すりごま)	1.8
	豆みそ	15
	砂糖・中ざら	5.8
	和風だしの素	0.8
	本醸造酒	1
	サラダ油(米サラダ油)	1
	かたくり粉	1.2
大豆とさつまいもの揚げ煮	大豆(国産) 乾	7.2
	かたくり粉	1.6
	さつまいも	8
	大豆油	2.4
	三温糖	1
	しょうゆ(こいくち)	0.8
	みりん(本みりん)	0.24
	水	0.5
	ごま(いりごま)	0.16
	ごま(すりごま)	0.16
海藻入りサラダ	きゅうり	10
	キャベツ	10
	カットわかめ	0.5
	ホールコーン	4
	和風ドレッシング	5
オレンジ	バレンシアオレンジ	1袋

10日(月)

献立	食品	分量
麦ごはん	米・精白米	70
	おおむぎ・米粒麦	7
ホキのレモン風味	ホキ	50
	本醸造酒	1.4
	かたくり粉	8
	大豆油	3.6
	三温糖	2.6
	しょうゆ(こいくち)	2.6
	レモン・果汁・生	1.9
切り干し大根のごま和え	切り干し大根	2.5
	チンゲンツアイ	12
	にんじん	10
	ごま(いりごま)	1
	ごま(すりごま)	1
	しょうゆ(こいくち)	2
	みりん(本みりん)	0.5
里芋のみそ汁	里芋	20
	豆腐(木綿)	10
	油あげ	2
	ねぎ	10
	にんじん	6
	だいこん	10
	カットわかめ	0.3
	豆みそ	3.9
	みそ(米) 淡色辛みそ	3.8
	煮干し	2.5
かにっこ大豆	かにっこ大豆	1こ

12日(水)

献立	食品	分量
麦ごはん	米・精白米	70
	おおむぎ・米粒麦	7
みそカツ	ぶた・大型種肉・ヒレ・赤身・生	1切
	塩(食塩)	0.28
	こしょう(白)	0.02
	小麦粉(岐阜県産)	2.5
	鶏卵(冷凍液卵)	3
	パン粉・乾燥	7
	大豆油	4
	豆みそ	4
	みりん(本みりん)	0.4
	三温糖	4.5
	ケチャップ	1
	水	5
コーンわかめサラダ	ホールコーン	10
	カットわかめ	0.8
	キャベツ	10
	青じそドレッシング	6
春のすまし汁	豆腐(木綿)	30
	えのきたけ	10
	ねぎ	8
	にんじん	5
	花かまぼこ	5
	しょうゆ(うすくち)	4
	フレーク節	3
	塩(食塩)	0.05
いちごムース	いちごムース	1こ

13日(木)

献立	食品	分量
麦ごはん	米・精白米	70
	おおむぎ・米粒麦	7
高野豆腐のカップ焼き	凍り豆腐	7
	牛乳(調理用)	22
	たまねぎ	14
	まぐろ缶詰・油漬	19
	ノンエッグマヨネーズ	7
	塩(食塩)	0.05
	こしょう(白)	0.02
	パン粉・乾燥	2.2
	ナチュラルチーズ(パルメザン)	3
	アルミカップ・特中判	1枚
かおり和え	もやし(緑豆)	20
	こまつな	10
	千切たくあん	5
	ごま(いりごま)	0.8
	かおり	0.2
玉ねぎのみそ汁	豆腐(木綿)	25
	油あげ	3
	カットわかめ	0.5
	たまねぎ	25
	ねぎ	8
	にんじん	8
	豆みそ	3.9
	みそ(米) 淡色辛みそ	3.8
	煮干し	2.5
キャンディーチーズ	キャンディーチーズ	1こ

14日(金)

献立	食品	分量
カレーうどん	うどん(給食用ゆで)	1袋
	鶏もも皮つき(若鶏)	15
	キャベツ	20
	たまねぎ	30
	にんじん	20
	むき枝豆	8
	油あげ	5
	ねぎ	5
	サラダ油(米サラダ油)	0.3
	カレールウ	11
	フレーク節	2
	しょうゆ(こいくち)	4.8
	みりん(本みりん)	2.4
チョコタフィー	大豆(国産) 乾	7.2
	大豆油	2.4
	ココア(ピュア)	0.5
	三温糖	2.1
	水	0.8
大根サラダ	だいこん	37
	にんじん	5
	こまつな	7
	中華ドレッシング	6
味付け小魚	味付け小魚	1こ

17日(月)

献立	食品	分量
麦ごはん	米・精白米	70
	おおむぎ・米粒麦	7
ワカサギの甘酢	わかさぎ	30
	塩(食塩)	0.2
	こしょう(白)	0.015
	かたくり粉	5
	大豆油	3
	しょうゆ(こいくち)	1.5
	酢・米酢	2.3
	三温糖	1
	ごま油	0.5
まめまめサラダ	キャベツ	15
	きゅうり	10
	むき枝豆	8
	大豆(国産) ゆで	6
	ごまドレッシング	6
大根と豚肉のべっこう煮	豚肩・脂付(大型)	20
	だいこん	90
	しょうゆ(こいくち)	5.8
	砂糖・中ざら	3.5
	本醸造酒	1.8
	しょうが	0.2
	水	22
ミニアセロラゼリー	アセロラゼリーミニ	1こ

18日(火)

献立	食品	分量
フレンチトースト	厚切り食パン(給食用)	1枚
	牛乳(調理用)	25
	鶏卵(冷凍液卵)	8
	三温糖	2.5
	無塩バター	1.2
ブロッコリーとキャベツのサラダ	ブロッコリー	20
	キャベツ	15
	にんじん	5
	ホールコーン	5
	和風ドレッシング	8
ポークビーンズ	大豆(国産) ゆで	20
	たまねぎ	50
	にんじん	15
	じゃがいも	20
	豚もも・脂付(大型)	10
	いんげん	3.5
	塩(食塩)	0.2
	ナチュラルチーズ	4
	ケチャップ	7
	こしょう(白)	0.03
	タイム	0.01
	ローリエ	0.01
	洋風だしの素	0.9
	ソース(ウスターソース)	4
	三温糖	0.6
	ワイン(赤)	1.4
	小麦粉(岐阜県産)	2.5
	無塩バター	2.5
	サラダ油(米サラダ油)	0.6
	トマトピューレー	7
	デミグラスソース	2
ぶどうグミ	果汁グミ(ぶどう)	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・ＪＡグループからの補助を受けています。

19日(水)

献立	食品	分量
麦ごはん	米・精白米	70
	おおむぎ・米粒麦	7
鰆のミソネーズ焼き	さわら	1切
	本醸造酒	2
	三温糖	3.5
	しょうゆ(こいくち)	0.8
	辛子(粉)	0.1
	酢・米酢	0.5
	みそ(米) 甘みそ	3.5
	マヨネーズ	6
	アルミカップ・特中判	1枚
筑前煮	鶏もも皮つき(若鶏)	10
	ごぼう	15
	にんじん	5
	はす(れんこん)	15
	こんにゃく(板)	18
	干ししいたけ(乾)	0.8
	いんげん	2
	砂糖・中ざら	1
	しょうゆ(こいくち)	2.1
	みりん(本みりん)	0.6
	和風だしの素	0.7
	本醸造酒	1
	サラダ油(米サラダ油)	0.8
豆腐のすまし汁	豆腐(木綿)	30
	えのきたけ	10
	ねぎ	8
	にんじん	8
	かまぼこ(蒸し)	3
	しょうゆ(うすくち)	4
	フレーク節	3
	塩(食塩)	0.05
はるか	はるか	1こ

20日(木)

献立	食品	分量
麦ごはん	米・精白米	70
	おおむぎ・米粒麦	7
ちくわの磯辺揚げ	竹輪(焼き竹輪)	2こ
	小麦粉(岐阜県産)	6
	かたくり粉	1
	鶏卵(冷凍液卵)	3
	あおのり(素干し)	0.15
	大豆油	3
菜の花和え	和種なばな・茎・生	20
	もやし(緑豆)	15
	ごま(いりごま)	1
	ごま(すりごま)	1.3
	しょうゆ(こいくち)	1.9
	みりん(本みりん)	0.9
豚汁	里芋	12
	だいこん	22
	にんじん	7
	ごぼう	6
	豚もも・脂付(大型)	7
	豆腐(木綿)	15
	こんにゃく(板)	7
	ねぎ	6
	煮干し	2.5
	豆みそ	7.7
納豆	納豆(糸引納豆)	1こ

21日(金)

献立	食品	分量
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
揚げ餃子	ギョウザ	2こ
	大豆油	2
春雨サラダ	マロニー	4
	キャベツ	15
	にんじん	3
	ホールコーン	7
	中華ドレッシング	4
焼きプリンタルト	焼きプリンタルト	1こ

25日(火)

献立	食品	分量
黒コッペパン	黒コッペパン(給食用)	1こ
ささみのピカタ	鶏ささ身(若鶏)	1本
	塩(食塩)	0.14
	こしょう(白)	0.03
	小麦粉(岐阜県産)	1
	鶏卵(冷凍液卵)	10
	パン粉・乾燥	1.5
	パセリ・乾	0.02
	ナチュラルチーズ(パルメザン)	1.5
	つぶケチャップ(卓上用)	5
れんこんサラダ	はす(れんこん)	23
	きゅうり	8
	ほしひじき	0.45
	にんじん	5
	ごまドレッシング	7
豆乳コーンスープ	調整豆乳	40
	とうもろこし(クリーム状)	28
	ホールコーン	10
	たまねぎ	35
	にんじん	10
	ベーコン(豚ショルダー)	5
	コンソメ	1.5
	こしょう(白)	0.03
	塩(食塩)	0.12
	上新粉	1
	サラダ油(米サラダ油)	0.3
	パセリ・乾	0.02
デコポン	デコポン	1切

26日(水)

献立	食品	分量
焼きそば	中華麺・焼きそば用	81
	豚もも・脂付(大型)	15
	キャベツ	45
	たまねぎ	9
	いか	14
	にんじん	14
	青ピーマン	3
	サラダ油(米サラダ油)	1.5
	ソース(ウスターソース)	16
	煮干し粉	0.45
	塩(食塩)	0.36
	こしょう(白)	0.02
	あおのり(素干し)	0.1
おからドーナッツ	小麦粉(岐阜県産)	23
	ベーキングパウダー	0.8
	おから	13
	無塩バター	3
	三温糖	8
	鶏卵(冷凍液卵)	6
	牛乳(調理用)	2
	大豆油	6
ゆでブロッコリー	ブロッコリー	28
	和風ドレッシング	5
ヨーグルト	ヨーグルト	1こ

27日の続き	食品	分量
	こしょう(白)	0.01
フルーツ杏仁	フルーツ杏仁	1こ

27日(木)

献立	食品	分量
キムチチャーハン	米・精白米	58
	おおむぎ・米粒麦	5.8
	豚もも・脂付(大型)	22
	しょうゆ(こいくち)	2.8
	本醸造酒	1.9
	こしょう(白)	0.035
	にんにく・おろし	0.19
	ごま(いりごま)	0.47
	エリンギ	8
	はくさい(キムチ)	14
	ねぎ	5
	サラダ油(米サラダ油)	0.47
	ごま油	0.47
	いり卵	8
かぼちゃの黒ゴマ天ぷら	西洋かぼちゃ	1切
	小麦粉(岐阜県産)	4
	鶏卵(冷凍液卵)	2.5
	塩(食塩)	0.1
	水	5.5
	かたくり粉	1
	黒ごま(いりごま)	1
	大豆油	3
もやしのサラダ	もやし(緑豆)	28
	ホールコーン	5
	きゅうり	8
	中華ドレッシング	5
トック入り韓国風スープ	ミニトック	15
	はくさい	20
	たまねぎ	10
	貝柱(ほたて)水煮ほぐし	5
	にんじん	10
	ねぎ	5
	鶏ガラスープ	5
	中華風だしの素	0.5
	コチジャン	0.01
	しょうゆ(うすくち)	3
	塩(食塩)	0.1

28日(金)

献立	食品	分量
黒米ごはん	米・精白米	69
	米・精白米・もち米	4.9
	おおむぎ・米粒麦	1.9
	塩(食塩)	0.34
鶏肉のマーマレード焼き	鶏もも皮つき(若鶏)	1切
	塩(食塩)	0.13
	しょうが・おろし	0.5
	ワイン(白)	1
	マーマレード	3
	しょうゆ(こいくち)	0.5
	みりん(本みりん)	1
	水	1
	かたくり粉	0.1
五目きんぴら	じゃがいも	18
	ごぼう	6
	にんじん	9
	こんにゃく(つき)	4
	赤こんにゃく(つき)	3
	いんげん	3
	ごま(いりごま)	0.7
	しょうゆ(こいくち)	2.3
	塩(食塩)	0.07
	三温糖	1.35
	サラダ油(米サラダ油)	0.7
白味噌汁	えのきたけ	6
	豆腐(木綿)	25
	にんじん	8
	じゃがいも	15
	だいこん	20
	ねぎ	5
	煮干し	2.5
	みそ(米) 淡色辛みそ	7.8
りんご	りんご	1袋

★28日中3のみ　お祝い給食

献立	食品	分量
エビフライ	エビフライ(冷凍)	1尾
	大豆油	6.5
	タルタルソース	1袋
大学芋	さつまいも	52
	大豆油	1.3
	三温糖	1.8
	しょうゆ(こいくち)	1
	黒ごま	0.45
	みりん(本みりん)	0.45
付け合わせ	ブロッコリー	39
	和風ドレッシング	1袋
	ミニトマト	2こ
セレクトデザート	お祝いデザート	1こ
	いちご	1こ

加工食品配合表

3日　節分豆
大豆

4日　スライスチーズ
13日　キャンディーチーズ
ナチュラルチーズ
乳化剤　水

10日　かにっこ大豆
大豆　砂糖　はちみつ
水飴

12日　いちごムース
乳又は乳製品を主要原料とする食品
いちご　砂糖　水あめ
水溶性食物繊維　豚ゼラチン
レモン濃縮果汁　水
酸味料　増粘剤
乳化剤　香料　紅麹色素
安定剤

21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
加糖卵黄　砂糖
脱脂粉乳　香辛料　水
キシロース　増粘剤
乳化剤　香料

26日　ヨーグルト
生乳　グラニュー糖
乳製品　糊料　バニラESS
オレンジESS　シトロンESS
乳酸菌

27日　フルーツ杏仁
糖類　豆乳加工品
ももピューレー
あんず濃縮果汁
ドロマイト　糊料
加工でん粉　酸味料
乳酸Ca　香料
クエン酸鉄Na
着色料　水

28日　中3年お祝い給食

エビフライ
えび　パン粉　小麦粉
でん粉　小麦たん白
食塩　香辛料　水

お祝いデザート
○チョコレート
ホイップクリーム　砂糖
卵　チョコレート　小麦粉
ココアパウダー　食用加工油脂
水あめ　ソルビトール
乳化剤　香料　pH調整剤
安定剤　着色料　水
○ストロベリー
ホイップクリーム　ゼリー
砂糖　卵　小麦粉
いちごピューレ　食用加工油脂
水あめ　ソルビトール
増粘剤　乳化剤　香料
着色料　酸味料
pH調整剤　安定剤　水
○純生ロール
クリーム　卵　砂糖
小麦粉　食用加工油脂
粉糖　水あめ　ソルビトール
乳化剤　香料
着色料　水

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。