令和7年3月　学校給食予定献立表

川辺町学校給食センター

3日(月)
ちらし寿司
- 米・精白米 60
- おおむぎ・米粒麦 6
- 酢・米酢 9
- 砂糖・上白糖 4.5
- 塩(食塩) 0.4
- 干ししいたけ(乾) 1
- にんじん 10
- 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
- 塩(食塩) 0.1
- いんげん 3
- 一食刻みのり 1袋

鰆の照り焼き
- さわら 1切
- しょうゆ(こいくち) 2
- みりん(本みりん) 0.5
- しょうゆ(こいくち) 1.2
- かたくり粉 0.12
- 三温糖 1.2
- みりん(本みりん) 0.4

ゆかりあえ
- キャベツ 35
- にんじん 5
- ホールコーン 5
- ゆかり 0.8

すまし汁
- 豆腐(木綿) 30
- えのきたけ 10
- ねぎ 8
- にんじん 8
- 糸かまぼこほぐし 4
- しょうゆ(うすくち) 4
- フレーク節 3
- 塩(食塩) 0.05

ひし餅
- ひし餅 1こ

4日(火)
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

きなこ揚げパン
- 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
- コッペパン(給食用) 1こ

大豆油
- きな粉・全粒大豆 2.3
- 砂糖・上白糖 1.8
- 砂糖・粉糖 2.3
- 塩(食塩) 0.09

ゆでブロッコリー
- ブロッコリー 35
- 和風ドレッシング 5

かぼちゃプリン
- かぼちゃプリン 1こ

5日(水)
麦ごはん
- 米・精白米 70
- おおむぎ・米粒麦 7

ふりかけ
- のりふりかけ(ごまなし) 1こ

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

ごま和え
- はくさい 35
- もやし(緑豆) 15
- こまつな 12
- 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

のっぺい汁
- だいこん 20
- ごぼう 5
- にんじん 10
- 油あげ 2
- 里芋 20
- 豆腐(木綿) 10
- 鶏もも皮つき(若鶏) 2
- 干ししいたけ(乾) 0.5
- 塩(食塩) 0.05
- しょうゆ(こいくち) 4
- フレーク節 3
- みりん(本みりん) 1
- かたくり粉 0.1

オレンジ
- オレンジ 1切

6日(木)
人参ごはん
- 米・精白米 63
- おおむぎ・米粒麦 6.3
- にんじん 30
- 本醸造酒 2
- 鶏もも皮つき(若鶏) 4
- こんにゃく(つき) 10
- 油あげ 5
- 干ししいたけ(乾) 1
- 和風だしの素 1
- しょうゆ(うすくち) 5
- しょうゆ(こいくち) 1
- 砂糖・中ざら 0.8
- サラダ油(米サラダ油) 1
- 水 80

鶏肉の唐揚げ
- 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

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

豚汁
- 里芋 12
- だいこん 22
- にんじん 7

7日(金)
うめちりごはん
- 米・精白米 70
- おおむぎ・米粒麦 7
- うめちり 2.8

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

ひじきの煮付け
- ほしひじき 2
- にんじん 5
- 油あげ 1
- 鶏もも皮つき(若鶏) 3
- さつまいも 10
- 大豆油 1
- 和風だしの素 0.3
- こんにゃく(つき) 4
- ごま(すりごま) 0.3
- サラダ油(米サラダ油) 0.7
- しょうゆ(こいくち) 1.5
- 砂糖・中ざら 1
- 本醸造酒 0.7
- むき枝豆 3

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

りんご
- りんご 1袋

★小6のみお祝い給食

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 1.9

大学芋
- さつまいも 40
- 大豆油 1
- 三温糖 1.4
- しょうゆ(こいくち) 0.8
- 黒ごま 0.35
- みりん(本みりん) 0.35

付け合わせ
- ブロッコリー 30
- 和風ドレッシング 1袋
- ミニトマト 1こ

セレクトデザート
- ミニカップデザート 1こ
- いちご 1こ

6日の続き
- 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
- 赤みそ 7.7

焼きプリンタルト
- 焼きプリンタルト 1こ

10日(月)
そぼろごはん
- 米・精白米 70
- おおむぎ・米粒麦 7
- 鶏ひき肉 50
- しょうゆ(こいくち) 5.5
- 三温糖 4.5
- みりん(本みりん) 3
- 本醸造酒 2.4
- いり卵 18
- いんげん 6

ごぼうチップス
- ごぼう 46
- かたくり粉 11
- 大豆油 3
- 塩(食塩) 0.12
- あおのり(素干し) 0.04

合わせ味噌汁
- 厚揚げ 10
- にんじん 8
- カットわかめ 0.2
- だいこん 15
- ねぎ 7
- 煮干し 2.5
- 白みそ 3.8
- 赤みそ 3.9

ミニアセロラゼリー
- アセロラゼリーミニ 1こ

11日(火)
食パン
- 食パン(給食用) 1枚
- いちごジャム
- いちごジャム 1袋

ポテトグラタン
- じゃがいも 50
- たまねぎ 18
- ベーコン(豚) 8
- ホールコーン 4
- 塩(食塩) 0.35
- こしょう(白) 0.02
- サラダ油(米サラダ油) 1
- パン粉・乾燥 3
- 牛乳(調理用) 30
- ナチュラルチーズ 10
- アルミカップ・特中判 1枚

切り干し大根
- 切り干し大根 2.5
- きゅうり 5
- しらたき 15
- にんじん 5
- 和風ドレッシング 7

ミネストローネ
- アルファベットパスタ 3
- カットトマト(レトルト) 8
- トマトピューレー 1.8
- にんじん 5
- ウインナー・ソーセージ 12
- 塩(食塩) 0.2
- こしょう(白) 0.02
- たまねぎ 25
- オリーブ油 0.5
- にんにく・おろし 0.4
- コンソメ 1.3
- いんげんまめ(ゆで) 2

12日(水)
枝豆とワカメのごはん
- 米・精白米 70
- おおむぎ・米粒麦 7
- むき枝豆 8
- 炊き込みワカメ 1.2

白身魚のフライ
- まだら(生) 1切
- 塩(食塩) 0.32
- こしょう(白) 0.04
- 鶏卵(冷凍液卵) 4
- 小麦粉(岐阜県産) 3.2
- パン粉・乾燥 4.8
- 大豆油 4

タルタルソース
- タルタルソース 1袋

かおり和え
- キャベツ 20
- こまつな 10
- 千切たくあん 5
- かおり 0.3
- ごま(いりごま) 0.5

白味噌汁
- 厚揚げ 10
- ねぎ 8
- にんじん 8
- たまねぎ 15
- だいこん 22
- 煮干し 2.5
- 白みそ 7.8
- カットわかめ 0.1

りんご
- りんご 1袋

13日(木)
麦ごはん
- 米・精白米 70
- おおむぎ・米粒麦 7

鶏肉の照り焼き
- 鶏もも皮つき(若鶏) 1切
- 塩(食塩) 0.15
- こしょう(白) 0.02
- 本醸造酒 1.5
- みりん(本みりん) 0.9
- しょうゆ(こいくち) 1
- 三温糖 0.15
- かたくり粉 0.04

れんこん入り野菜サラダ
- キャベツ 15
- にんじん 5
- はす(れんこん) 10
- こまつな 10
- ホールコーン 2
- ごまドレッシング 7

けんちん汁
- だいこん 20
- ごぼう 10
- にんじん 5
- 油あげ 2
- 里芋 15
- 豆腐(木綿) 10
- 干ししいたけ(乾) 0.3
- しょうゆ(こいくち) 4
- フレーク節 3
- みりん(本みりん) 1

ミニみかんゼリー
- みかんゼリーミニ 1こ

14日(金)
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

めばるの甘酢あんかけ
- めばる 1切
- 塩(食塩) 0.2
- こしょう(白) 0.03
- 本醸造酒 0.5
- かたくり粉 4
- 大豆油 2
- しょうゆ(こいくち) 3
- 三温糖 2
- 酢・米酢 1
- ケチャップ 6
- 水 3
- かたくり粉 0.1

中華サラダ
- きゅうり 8
- キャベツ 17
- もやし(緑豆) 20
- 中華ドレッシング 5

ヨーグルト
- ヨーグルト 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。

17日(月)
麦ごはん
- 米・精白米 70
- おおむぎ・米粒麦 7

ポークシュウマイ
- しゅうまい(冷凍) 2こ

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
- 和風ドレッシング 5

マーボー豆腐
- 豆腐(冷凍・ダイスカット) 80
- 豚ひき肉 20
- 干ししいたけ(乾) 1
- たけのこ・水煮 15
- にんじん 15
- ねぎ 10
- にんにく・おろし 0.3
- しょうが・おろし 1
- 赤みそ 4
- 本醸造酒 1.5
- しょうゆ(こいくち) 4
- 中華風だしの素 0.8
- トウバンジャン 0.4
- サラダ油(米サラダ油) 1
- ごま油 0.5
- 水 63
- かたくり粉 2
- 水 5

ミニりんごゼリー
- すりおろしりんごゼリーミニ 1こ

18日(火)
麦ごはん
- 米・精白米 70
- おおむぎ・米粒麦 7

ししゃものカレー天ぷら
- ししゃも 2尾
- 小麦粉(岐阜県産) 5
- かたくり粉 0.8
- 鶏卵(冷凍液卵) 2.4
- カレー粉 0.32
- 水 6
- 大豆油 3.2

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

肉じゃが
- 豚もも・脂付(大型) 15
- じゃがいも 70
- たまねぎ 40
- にんじん 15
- むき枝豆 5
- こんにゃく(糸) 10
- しょうゆ(こいくち) 4.6
- 砂糖・中ざら 3.1
- 和風だしの素 0.5
- 本醸造酒 1.1
- サラダ油(米サラダ油) 1

キャンディーチーズ
- キャンディーチーズ 1こ

19日(水)
ビビンバ
- 米・精白米 70
- おおむぎ・米粒麦 7
- 豚もも・脂付(大型) 27
- もやし(緑豆) 18
- たけのこ・水煮 12
- 干しぜんまい(ゆで) 5
- チンゲンツアイ 9
- こねぎ・生 3.2
- しょうが・おろし 0.45
- こしょう(白) 0.02
- トウバンジャン 0.2
- しょうゆ(こいくち) 7
- 酢・米酢 2.7
- 三温糖 1.8
- ごま(いりごま) 0.6
- ごま(すりごま) 0.7
- ごま油 1.3
- サラダ油(米サラダ油) 0.9
- いり卵 10

揚げ餃子
- ギョウザ 2こ
- 大豆油 2

ワカメスープ
- カットわかめ 0.8
- 糸かまぼこほぐし 3
- ねぎ 8
- にんじん 8
- ホールコーン 8
- しょうゆ(こいくち) 2.5
- 塩(食塩) 0.24
- こしょう(白) 0.02
- フレーク節 2

デコポン
- デコポン 1切

21日(金)
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
- パセリ・乾 0.03
- 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

海藻サラダ
- きゅうり 10
- だいこん 10
- ホールコーン 4
- カットわかめ 0.5
- 青じそドレッシング 8

24日(月)
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

鶏肉のレモン風味
- 鶏むね皮つき(若鶏) 45
- 塩(食塩) 0.15
- 本醸造酒 1.6
- かたくり粉 8
- 大豆油 4
- 三温糖 1.1
- しょうゆ(こいくち) 1.8
- みりん(本みりん) 0.8
- レモン・果汁・生 1.2

野菜サラダ
- キャベツ 30
- にんじん 8
- ホールコーン 7
- 青じそドレッシング 8

コンソメスープ
- にんじん 6
- むき枝豆 3
- たまねぎ 17
- キャベツ 8
- アルファベットパスタ 2
- ベーコン(豚ショルダー) 5
- コンソメ 1.5
- しょうゆ(うすくち) 1
- こしょう(白) 0.02
- 塩(食塩) 0.1

ぶどうグミ
- 果汁グミ(ぶどう) 1こ

25日(火)
ピザトースト
- 厚切り食パン(給食用) 1枚
- たまねぎ 10
- ベーコン(豚) 3
- マッシュルーム水煮 3
- カットトマト(レトルト) 20
- トマトピューレー 10
- 塩(食塩) 0.1
- こしょう(白) 0.02
- にんにく・おろし 0.2
- サラダ油(米サラダ油) 0.3
- 青ピーマン 5
- セミドライ・ソーセージ 5
- ナチュラルチーズ 20

野菜サラダ
- キャベツ 30
- にんじん 8
- ホールコーン 7
- 青じそドレッシング 8

コンソメスープ
- にんじん 6
- むき枝豆 3
- たまねぎ 17
- キャベツ 8
- アルファベットパスタ 2
- ベーコン(豚ショルダー) 5
- コンソメ 1.5
- しょうゆ(うすくち) 1
- こしょう(白) 0.02
- 塩(食塩) 0.1

ぶどうグミ
- 果汁グミ(ぶどう) 1こ

加工食品配合表

3日　ひし餅
上新粉　砂糖　冷凍よもぎ　食塩　加工デンプン　酵素　着色料(ビートレッド)

4日　かぼちゃプリン
かぼちゃペースト　砂糖　水あめ　食物繊維　ショートニング　豆乳加工品　粉あめ　ぶどう糖果糖液糖　食塩　ゲル化剤　香料　着色料　乳化剤　水

6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

7日　花かまぼこ
魚肉(スケソウタラ)　加工澱粉　馬鈴薯澱　砂糖　発酵調味料　食塩　加工油脂　トマト色素

14日　ヨーグルト
生乳　砂糖　脱脂粉乳　クリーム

18日　キャンディーチーズ
ナチュラルチーズ　乳化剤　水

24日　お祝いいちごゼリー
いちご　いちご果汁　砂糖　砂糖・ぶどう糖果糖液糖　豆乳加工品　ぶどう糖　水あめ　水　乳酸カルシウム　ゲル化剤　酸味料　ビタミンC　紅麹色素　安定剤(増粘多糖類)　乳化剤　香料　pH調整剤　ピロリン酸第二鉄　セルロース

7日　小6お祝い給食　ミニカップデザート

○いちごミルク
乳等を主要原料とする食品　いちごピューレ　牛乳　水あめ　いちご　加糖卵黄　レモン果汁　砂糖　ゼラチン　洋酒　ラズベリー濃縮果汁　トレハロース　増粘剤　乳化剤　着色料　香料

○抹茶
乳等を主要原料とする食品　牛乳　砂糖　水あめ　ゼラチン　抹茶　かのこ　洋酒　トレハロース　増粘剤　香料　乳化剤　着色料

○カスタードプリン
牛乳　砂糖　乳等を主要原料とする食品　加糖卵黄　水あめ　ゼラチン　ぶどう糖　こんにゃく粉　でん粉　トレハロース　増粘剤　ゲル化剤　香料　乳化剤

○ティラミス
乳等を主要原料とする食品　砂糖　全卵　牛乳　加糖卵黄　小麦粉　ナチュラルチーズ　調整ココアパウダー　油脂加工品　インスタントコーヒー　ゼラチン　洋酒　ココアパウダー　こんにゃく加工品　トレハロース　香料　乳化剤　糊料　調味料　pH調整剤　着色料

○いちごの
お祝いデザート
豆乳加工品　砂糖　果糖ぶどう糖液糖　水あめ　ぶどう糖　粉あめ　いちご　ゼラチン　水　加工デンプン　増粘剤　酸味料　炭酸カルシウム　乳化剤　香料　pH調整剤　ゲル化剤　セルロース　着色料　乳酸カルシウム　ピロリン酸鉄　塩化マグネシウム

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。