令和7年6月 学校給食予定献立表

川辺町学校給食センター

和風だしの素 0.6 しようが・おろし 0.5 ねぎ 8 ごぼう 10 しようが・静落け 0.8 砂糖・中ざら 0.8 にんじん 5 サラダ血(米キラダ血) 0.7 マロニー 4 千切たくあん 0.3 サラダ血(米キラダ血) 0.7 マロニー 4 千切たくかん 0.3 サラダ血(米キラダ血) 0.7 マロニー 4 千切たくがん 1.5 本酸造剤 0.7 マロニー 2 セデン・ロー 1 塩(食塩) 0.05 たたじ 0.4 かまぼこ(蒸し) 3 フレーク節 3 はよびき 0.5 からかにいくち 0.3 サンドンがター かまままる 25 ごぼう 8 セデン・ロー 2 ロボラゲー・ローダー 2 ロボラゲー・ローダー 2 ロボラゲー・ローダー 2 ロボラゲー・ローダー 2 ロボラゲー・ロー 2 ロボラゲー・ロー 2 ロボラゲー・ローダー 2 ロボラゲー・ローダー・ローダー・ローダー・ローダー・ローダー・ローダー・ローダー・ロー								Ť.	和7年6	月	字仪》	台步	于定制	V.	表			J	川辺町学	交糸	合食センタ	7—
株型社会 10 1 1 1 1 1 1 1 1	2日(月)	3日(火).	4日(水	()	5日(木	:)	6日(金	()	9日(月)	10日(少	()	11日(水	()	12日(オ	7)	13日(金	*)	16日(月	(€
************************************					枝豆とワカメのこ				みそラーメン		麦ごはん		黒コッペパン		麦ごはん		中華風炊き込み	ごはん	カレーうどん		麦ごはん	
無効性が大型・一条 大田田田	米·精白米	70	ナン	13	米·精白米	70	米·精白米	70	中華めん(ゆで)	1袋	米·精白米	- 70	黒コッペパン(給食用)	15	米·精白米	70	米·精白米	63	うどん(給食用ゆで)	1袋		70
無数のからいました。 2 日本のでは、15 とない。 2	おおむぎ・米粒麦	7	チョコタフィー		おおむぎ・米粒麦	7	おおむぎ・米粒麦	7	豚もも・脂付(大型)	8	おおむぎ・米粒麦	7	ポテトグラタン		おおむぎ・米粒麦	7	おおむぎ・米粒麦	6.3	鶏もも皮つき(若鶏)	15	おおむぎ・米粒麦	7
接食者 0.13 コア化ピュア 0.5 整のシャー 次巻。 機のレーシン悪味 1.5 から 1.5 から 2.5 から 1.5 ありた 2.5 から 1.5 ありた 2.5 から 2	鶏の梅ジャムン	ース	大豆(国産) 乾	7.2	むき枝豆	8	納豆		にんにく・おろし	0.15	いわしのごまた	in	じゃがいも	50	のり佃煮		豚もも・脂付(大型)	20	キャベツ	20	豚肉の生姜焼	ŧ
上からに対し 15 上がらに対し 15 上がらいが対し 15 上がらいが対し 15 上がらいが対し 15 上がらいが対し 15 上がらいが対し	鶏もも皮つき(若鶏)	1切	大豆油	2.4	炊き込みワカメ	1.2	納豆(糸引納豆)	13	しょうが・おろし	0.2	いわし・開き	1尾	たまねぎ	18	のり佃煮	13	しょうゆ(こいくち)	1.5	たまねぎ	30	豚ロース脂付(大型)	1枚
「		0.13	ココア(ビュア)	0.5	鰆のミソネーズ	焼き	鶏肉のレモン原	虱味	サラダ油(米サラダ油)	0.3	しょうが	1	ベーコン(豚)	8	焼き鯖のおろし	かけ	本醸造酒	0.8	にんじん	20	しょうが	2
少少年に中かり	こしょう(白)	0.015	三温糖	2.1	さわら	1切	鶏むね皮つき(若鶏)	45	もやし(緑豆)	12	本醸造酒	1	ホールコーン	4	まさば・生	1切	むき枝豆	5	むき枝豆	8	しょうゆ(こいくち)	2
上歩かにいく) 22 上歩かにいく) 23 上歩かにいく) 25 上歩	本醸造酒	1	水	0.8	本醸造酒	2	塩(食塩)	0.15	にんじん	12	かたくり粉	6	塩(食塩)	0.35	本醸造酒	1.6	干ししいたけ(乾)	1	油あげ	5	みりん(本みりん)	0.65
温度機	サラダ油(米サラダ油)	0.05	アスパラサラダ		三温糖	3.5	本醸造酒	1.6	はくさい	18	大豆油	3	こしょう(白)	0.02	塩(食塩)	0.4	たけのこ・水煮	15	ねぎ	5	しょうゆ(こいくち)	1
#Aとあり 4 ホールコーン 5 酢・米酢 0.5 三温糖 1.1 ラザら卵水煮 16 三温糖 2.2 牛乳(糖理用) 30 しがたにいち。 2.3 しがたにいち。 2.2 マルーク筋 3 しがたにいち。 3.4 カードル・アンド 6 ヤコネース 6 カール・ドンド 7 キールコーン 10 カードル・ドンド 8 キールコーン 10 カードル・ドンド 8 キールコーン 10 カードル・ドンド 8 キールコーン 10 カードル・ドンド 9 キールコーン 10 カードル・ドンド 10 カードル・ドンド 9 キールコーン 10 大いたん 5 カードル・ドンドル・ドンドル・ドンドル・ドンドル・ドンドル・ドンドル・ドンドル・ド		0.21	キャベツ	23	しょうゆ(こいくち)	0.8	かたくり粉	8	ホールコーン	6	本醸造酒	2	サラダ油(米サラダ油)	1	本醸造酒	0.5	にんじん	15	サラダ語(米サラダ油)	0.3	かたくり粉	0.1
議食食物 0.18 にんじん 5 合わせみそ 3.5 にからにいち) 1.8 おぎ 8 にからにいち) 3 ナチュラルチャッド 10 だいこん 20 塩食物 0.4 にからにいち) 4.8 とかったいち) 0.8 自みそ 4.4 ごまいり。 10 日本をから 10 ごぼう 6 かがんがあり 0.8 自みそ 4.4 ごまいり。 10 日本をから 10 ごぼう 6 かがんがあり 11 上がりカングアナー 2 いちがん 11 上がりカングアナー 2 いちがん 12 トッカケーキの裏 0.7 ドルト・カット 2 はんじん 5 コーンカかめ 12 ドルト・カット 2 コーンカかめ 12 ドルト・カット 2 コーンカかめ 12 ドルト・カット 2 コーンカかめか 1 まから 1 から 1 から 1 から 1 から 1 から 1 から 1	三温糖	0.13	アスパラカ"ス(クリーン)	8	辛子(粉)	0.1	大豆油	. 4	焼き豚	5	みりん(本みりん)	1.5	パン粉・乾燥	3	三温糖	1.5	砂糖・中ざら	1	カレールウ	11	三温糖	1
次 クランタ	梅とろり	4	ホールコーン	5	酢·米酢	0.5	三温糖	1.1	うずら卵(水煮)	16	三温糖	2.2	牛乳(調理用)	30	しょうゆ(こいくち)	2.3	しょうゆ(こいくち)	2.2	フレーク節	2	みりん(本みりん)	1
水 3.6 インドカレー マルカップ・専門 1枚 レモン・果汁・生 1.2 赤みそ 5.2 木 傷傷 人りサラダ じゃかいも 18 中野園にサッツ園 1 1年中カラフケーキ 10 とのかり 10 というからであり 10 にぼう 10 日本のかり 1 日本のかり 2 日本のかり 1 日本のかり 1 日本のかり 2 日本のかり 1 日本のかり 2 日本のかり<	塩(食塩)	0.18	にんじん	5	合わせみそ	3.5	しょうゆ(こいくち)	1.8	ねぎ	8	しょうゆ(こいくち)	3	ナチュラルチーズ	10	だいこん	20	塩(食塩)	0.4	しょうゆ(こいくち)	4.8	しょうが	1
20 2 2 2 2 2 2 2 2 2	かたくり粉	0.25	ごまドレッシング	6	マヨネーズ	- 6	みりん(本みりん)	0.8	白みそ	4.4	ごま(いりごま)	0.6	アルミカップ・特中判	1枚	五目きんぴら	- ASSESSED	本醸造酒	1.5	みりん(本みりん)	2.4	サラダ油(米サラダ油)	0.7
おから 14 じゃがいも 30 ごぼう 23 ペセリ・乾 0.03 端ガラスープ 10 切下大根の東付了 にんじん 5 にんじん 20 にんじん 20 にんじん 20 にんじん 5 コーンオかめサラダ 中華風だしあ。 0.3 にんじん 5 カッドカかめ 0.8 こしょう(自) 0.06 隔66皮でき(高) 2.2 キャベツ 10 切下大根の東付了 にんじん 5 こんじん 5 カッドカかめ 1.8 こしょう(自) 0.06 隔66皮でき(高) 3.2 度にやいシング 6 かけはぎゅっと 1.0 皮はぎ天ぶら 1.0 たいたい 1.0 皮はぎ天ぶら 1.0 たいたい 1.0 皮はぎ天ぶら 1.0 たいたい 1.0 皮のきたけ 1.0 たいたい 1.0 たいたい 1.0 皮はずみ 1.0 にんじん 8 かけはずい 1.0 たいたい 1.0 ない 1.0 たいたい 1.0	水	3.6	インドカレー		アルミカップ・特中判	1枚	レモン・果汁・生	1.2	赤みそ	5.2	水	1	海藻入りサラダ		じゃがいも	18	サラダ油(米サラダ油)	1	手作りカップケ	ーキ	ひじきの煮付け	t
海も長々き後期 5 にんじん 20 にんじん 5 コーンわかめサラダ 中華風だしの素 0.7 切り干し大枝 5.2 キャベツ 15 こんにゃく(つき) 4 大豆油 2 海側(合産機制) 6.5 油あげ 3 下七しいたけ(吹) 1 むき枝豆 4 ホールコーン 5 カットカかめ 0.8 こしょう(白) 0.06 瀬も長々き(有瀬 3.2 青ビキャンシング 6 からけまタール 10 皮は炭末がら 10 皮は炭末がら 10 地方はタール 10 皮は炭末がら 10 地方はタール 10 皮は炭末がら 10 地方はタール 10 皮は炭末がら 10 地方はタール 10 皮は皮がらから 10 地方はタール 10 皮は炭末がら 10 地方はタール 10 地方は タール 10 地方は タール 10 地方は タール 10 地方が 1	うの花煮		鶏もも皮つき(若鶏)	355,00		-	水	2.4	かき油	0.5	かたくり粉	0.06	きゅうり	10	ごぼう	6	揚げ餃子		ホットケーキの素	20	ほしひじき	2
たんじん 7 たまねぎ 50 きゅうり 7 ホールコーン 10 ごま油 0.3 にんじん 5.2 カットかかめ 0.6 を未んにゃく(つき) 3 野栗サラダ 1 10 10 10 10 10 10 10	おから	14	じゃがいも	30	ごぼう	23	パセリ・乾	0.03	鶏ガラスープ	10	切干大根の煮	付け	にんじん	5	にんじん	9	ギョウザ	22	牛乳(調理用)	13.5	にんじん	5
### Pick Part	鶏もも皮つき(若鶏)	5	にんじん	20	にんじん	5	コーンわかめサ	ラダ	中華風だしの素	0.7	切り干し大根	5.2	キャベツ	15	こんにゃく(つき)	4	大豆油	2	鶏卵(冷凍液卵)	6.5	油あげ	1
曲あげ 2.1 無塩ペター 4 宝ドレッシング 7 キャベツ 10 皮はき天ぶら 10 地あけ 7 かま粉(食臭臭魚 2 10 カルー粉 10 カルーか 10 カルー粉 10 カルー粉 10 カルー粉 10 カルーか	にんじん	7	たまねぎ	50	きゅうり	7	ホールコーン	10	ごま油	0.3	にんじん	5.2	カットわかめ	0.6	赤こんにゃく(つき)	3	野菜サラダ		三温糖	4	鶏もも皮つき(若鶏)	3
語あげ 2.1 無塩パター 4 三誌レッシッグ 7 日本ペッ 10 皮はぎ天ぶら 下しいでは飽 0.6 ネストローネ 三ましいのごまり 0.7 にんじん 8 下ルシッグ・119 1枚 大豆油 1 1 1 1 1 1 1 1 1	干ししいたけ(乾)	1	むき枝豆	4	ホールコーン	5	カットわかめ	0.8	こしょう(白)	0.06	鶏もも皮つき(若鶏)	3.2	青じそドレッシング	6	いんげん	3	キャベツ	30	無塩バター	1.3	さつまいも	10
特乳(理用) 7 小変粉(後食泉原) 4 屋原計 10 抽像ドレッシング 6 かわはぎロール 10 油あげ 2.5 アルファベットバスグ 3 しょうゆ(こくち) 2 クシ 0.7 豆腐(木綿) 30 田舎汁 小変粉(後見泉節) 7 いんげん 3 カットマドレットの 8 塩(食塩) 0.0 和風ドレッシング 8 キャベツ 20 こんにゃく(つき) 4 上のからすぐら) 2 クシ 0.2 えのきたけ 10 だいこん 20 かたくり粉 2.8 上がりにしから 1.8 トマトドビューレ 1.8 三温幣 1.35 春雨スープ こまつな 1.0 かたくりん 5 かまび 0.5 ねぎ 8 ごぼう 1.0 しょうが 酢漬け 0.7 和風だしの素 0.5 にんにく、おろし 0.5 にんじん 8 にんじん 8 あおのり集干し 0.07 和風だしの素 0.5 やケナ・アブ 5 かまぼこ(蒸し) 3 じゃがいも 10 大豆・アンフィのスターン 5 かまぼこ(素し) 3 じゃがいも 10 大豆・アンフィのスターン 5 かまぼこ(素し) 3 じゃがいも 10 大豆・アンフィのスターン 5 ファスのスターン 1 にからじていら 1.5 塩食塩 0.05 はぎ 6 ベーコン(家) 6 水 10 オリーブ油 0.5 にんじく・メラり 1.5 塩食塩 0.0 かまがりを 2.8 上がりにしからいとう 1.5 塩食塩 0.0 かまかり 2.8 大正とがし 5 マルフルト 1 元まから 1.0 大豆・アンフィット 2.0 大豆・アンフィット 2.	油あげ	2.1	無塩バター	4	ごまドレッシング	. 7	キャベツ	10	皮はぎ天ぷら		干ししいたけ(乾)				ごま(いりごま)	0.7	にんじん	8	アルミカップ・11号	1枚	大豆油	1
Li Diph (Dif victor) 2 クミン 0.02 えのきたけ 10 だいこん 20 かたぐり粉 2.8 Li Diph (Ci victor) 1.8 Far R - 7	牛乳(調理用)	7	小麦粉(岐阜県産)	4	豆腐汁		和風ドレッシング	6	かわはぎロール	10	油あげ	2.5	アルファベットバスタ	3	しょうゆ(こいくち)	2.3	きゅうり					0.3
Li Dip () ママン	砂糖・中ざら	0.9	カレー粉	0.7	豆腐(木綿)	30	田舎汁		小麦粉(岐阜県産)	7	いんげん	3	カットトマト(レトルト)	8	塩(食塩)	0.07	和風ドレッシング	8	キャベツ	20	こんにゃく(つき)	4
和風だしの素 0.6 しょうが・おろし 0.5 ねぎ 8 ごぼう 10 しょうが・酢漬け 0.8 砂糖・中ざら 0.8 にんじん 5 サラダ曲(米サラダ曲) 0.7 マロニー 4 千切たくあん 5 ごま(すりごま) 0.3 サラダ曲(米サラダ曲) 0.7 マロニー 4 千切たくあん 5 ごま(すりごま) 0.3 オージー 1 にんじく・おろし 0.5 にんじん 8 おおおり(素干し) 0.7 和風だしの素 0.5 ウケナー・ソーセージ 12 寸まし十 ペーコン(豚ショダギー) 0.8 ごま(いりごま) 0.5 はたいり 0.8 ごま(いりごま) 0.5 にんじん 5 かまぼ 0.8 ごま(いりごま) 0.5 にんじん 5 かまぼこ(落し) 3 じゃがいも 5 みりん(本みりん) 0.4 しょうゆ(にいくち) 1.5 塩(食塩) 0.05 ねぎ 6 ペーコン(豚) 4 こんにぐ・おろし 0.4 なき 2 ももヨーグルト 1 元 赤みそ 7.7 無塩パター 1.6 豆腐(木綿) 2 ののきとけ 2 ももヨーグルト 1 元 赤みそ 7.7 無塩パター 1.6 豆腐(木綿) 2 ののき サラダ曲(米サラダ曲) 1 でんじん 8 生パイン 3 目 ナン メロン 1 元 シットカかめ 0.2 パインアップル 1袋 小麦粉 砂糖 食塩 カントカかめ 0.2 パインアップル 1袋 小麦粉 砂糖 食塩 カンドカかめ 6 と 1 かまが 1 かまが 1 を 1 を 1 を 1 を 1 を 1 を 1 を 1 を 1 を 1	しょうゆ(うすくち)	2	クミン	0.02	えのきたけ	10	だいこん	20	かたくり粉	2.8	しょうゆ(こいくち)	1.8	トマトピューレー	1.8					こまつな			3
本部 3.5 ケチャップ 5 かまぼこ(蒸し) 3 じゃがいも 10 大豆油 1.5 本醸造酒 0.4 塩食塩 0.2 豆腐(木綿) 30 下しいたけ(乾) 6 高速分かしていくち 1.5 塩(塩塩 0.0.5 ねぎ 6 ペーコン(豚) 6 水 10 オースクのカケース 5 ブレーケ節 3 油あげ 3 じゃがいも 50 みりん(本みりん) 0.24 たまねぎ 25 ねぎ 8 ねぎ 6 みかん(温州)・冷粛 1こ 本醸造酒 0.7 みりん(本みりん) 0.4 上がりにいくち 1.5 塩(塩塩 0.0.5 ねぎ 6 ペーコン(豚) 6 水 10 オースクのカケース 5 ブレーケ節 3 油あげ 2.5 ボース 2	和風だしの素	0.6	しょうが・おろし	0.5	ねぎ	8	ごぼう	10	しょうが・酢漬け	0.8	砂糖・中ざら	0.8	にんじん	5	サラダ油(米サラダ油)	0.7	マロニー	4	千切たくあん		The state of the s	0.3
水	サラダ油(米サラダ油)	1	にんにく・おろし	0.5	にんじん	8	にんじん	8	あおのり(素干し)	0.07	和風だしの素	0.5	ウインナー・ソーセーシ	12	すまし汁		ベーコン(豚ショルタ゚ー)	5	かおり	0.3	サラダ油(米サラダ油)	0.7
本醸造酒 0.5 ソース(ウスターソーハ 5 プレーク節 3 油あげ 3 じゃがいも 50 みりん(本みりん) 0.24 たまねぎ 25 ねぎ 8 ねぎ 6 みかん(健州) 冷凍 1 本酸造酒 0.7 みりん(本みりん) 0.4 とおゆ(こいべち) 1.5 塩(食塩) 0.05 ねぎ 6 ベーコン(豚) 6 水 10 オリーブ油 0.5 にんじん 8 はくさい 15 ②13日 カレールウ むき枝豆 3 ひゃうたけ 6 洋風だしの素 2 ももヨーグルト 1 赤みそ 7.7 無塩パター 1 赤みそ 7.7 無塩パター 1 赤みそ 7.7 無塩パター 2 ウッチがは(サラダ油) 1 アクダは(サラダ油) 1 アクダは(サラダル) 1 アクダは(サラダル) 1 アクダは(サラダル) 1 アクダは(サラダル) 1 アクダは(サラダル) 1 アクダル(日本のよりが) 1 アクダル(日本のより) 1 アクダル(日本のよりに対しているよりに対しているように対しているよりに対しているように対しているよ	ねぎ	3.5	ケチャップ	5	かまぽこ(蒸し)	3	じゃがいも	10	大豆油	1.5	本醸造酒	0.4	塩(食塩)	0.2	豆腐(木綿)	30	干ししいたけ(乾)	0.8	ごま(いりごま)	0.5	しょうゆ(こいくち)	1.5
みりん(本みりん) 0.4 しようゆ(こいぐち) 1.5 塩(食塩) 0.05 おぎ 6 ペーコン(豚) 6 水 10 オリーブ油 0.5 にんじん 8 はくさい 15 ③18 カレールウ むき枝豆 3 たかきたけ 2のきたけ 2回原(木綿) 6 2 ももヨーグルト 1 本みそ 7.7 無塩パター 5回原(木綿) 20 コンソメ 1.3 しようゆ(うすくち) 4 中華風だしの素 0.5 かったがからかきたけ 2 カットカからからからからからからからからからからからからからからからからからからから	水	4.2	牛乳(調理用)	8	しょうゆ(うすくち)	4	こんにゃく(板)	8	ジャーマンポテ	h	サラダ油(米サラダ油)	1	こしょう(白)	0.02	えのきたけ	10	にんじん	5	冷凍みかん		砂糖・中ざら	1
合わせ味噌汁 塩(食塩) 0.4 ももヨーグルト 煮干し 2.5 パセリ・乾 0.04 かみなり汁 にんにく・おろし 0.4 かまぼこ(蒸し) 3 フレーク節 1 小皮粉 植物油脂のパーム 自味噌汁 2 豆腐(木綿) 20 サラダ油(米サラダ油) 1 声辛子(一味) 0.01 塩(食塩) 0.08 サラダ油(米サラダ油) 2 フレーク節 3 しょうゆ(ごにくち) 3 粉末醤油 ぶどう糖 正のぼ(木綿) 10 にんじん 8 生パイン 3日 ナン メロン こしよう(白) 0.02 油あげ 3 味付け小魚 塩(食塩) 0.05 だいこん 18 フルーグアップル 1袋 小皮粉 砂糖 食塩 コレン(温室ルル) 1袋 コンソメ 0.65 だいこん 18 フルーング ティイースト たまねぎ 25 ごぼう 8 ロボートエング トライイースト たまねぎ 25 ごぼう 8 ロボートエング トライイースト たまねぎ 25 ごぼう 8 ロボートエング トライイースト たまねぎ 25 にんじん 6 単元とした グラニュー樹 2 日本のより 3 日本のより 3 粉末醤油 ぶどう糖 にんじん 8 日本のより 2 日本のより 3 日本のより 3 日本のよりが 3 日本のよりが 3 日本のよりが 5 日本のより 4 日本のよりが 5 日本のよりが 5 日本のより 4 日本のよりが 5 日本のよりが 5 日本のより 4 日本のよりが 5 日本のより 4 日本のよりが 5 日本のよりが 5 日本のより 4 日本のより 4 日本のより 4 日本のよりが 5 日本のより 4 日本のより 4 日本のより 4 日本のより 4 日本のより 4 日本のよりが 5 日本のより 4 日本	本醸造酒	0.5	ソース(ウスターソース)	5	フレーク節	3	油あげ	3	じゃがいも	50	みりん(本みりん)	0.24	たまねぎ	25	ねぎ	8	ねぎ	6	みかん(温州)・冷凍	12	本醸造酒	0.7
合わせ味噌汁 塩(食塩) 0.4 もヨーグルト 素干し 2.5 パセリ・乾 0.04 かみなり汁 にんにく・おろし 0.4 かまぼこ(蒸し) 3 フレーク節 1 小麦粉 植物油酸の(この) 日味噌汁 本み粉 植物油酸(いこの) 日味噌汁 本み粉 植物油酸の(この) 日味噌汁 本次粉 植物油酸の(この) 日味噌汁 1 小麦粉 植物油酸の(この) 日味噌汁 2 日本噌汁 1 小麦粉 植物油酸の(この) 日味噌汁 1 小麦粉 植物油酸の(この) 日味噌汁 1 小麦粉 植物油酸の(この) 日味噌汁 2 日本噌汁 2 日本噌汁 2 コンソメ (この) 1 日本みそ (日本) 1 日本みを (日本) 1 日本みを (日本) 1 日本みを (日本) 1 日本みを (日本) 1 日本 (日本)	みりん(本みりん)	0.4	しょうゆ(こいくち)	1.5	塩(食塩)	0.05	ねぎ	6	ベーコン(豚)	6	水	10	オリーブ油	0.5	にんじん	8	はくさい	15	◎13日 カレー	ルウ	むき枝豆	3
豆腐(木綿) 20 +9月間(米キ9月割) 1	合わせ味噌汁		塩(食塩)	0.4	ももヨーグルト		煮干し	2.5	パセリ・乾	0.04	かみなり汁		にんにく・おろし	0.4	かまぼこ(蒸し)	3	フレーク節	1				
豆腐(木綿) 20 中ラツ海は(米中ラダ油) 1 唐辛子(一味) 0.01 塩(食塩) 0.08 サラツ海は(米中ラダ油) 2 フレーク節 3 しようゆ(にいち) 3 粉末醤油 ぶどう糖 豆腐(木綿) 10 にんじん 8 生パイン 3日 ナン メロン こしよう(白) 0.02 油あげ 3 味付け小魚 塩(食塩) 0.05 こしよう(白) 0.01 かつおエキス 砂糖 にんじん 8 カットわかめ だいこん 18 ショートニング ドライイースト をだいこん ショートニング ドライイースト を担格とろり 大きねぎ 25 によう 2 コンソメ 15 味付け小魚 1こ 豆乳ブリン 1こ 三りんごゼリー 食塩 物末みそ 和北宮粉 カットおかめ のった 食塩 物末みそ 和北宮粉 カットおかめ のった またとがリー 0.7 煮干し 2.5 機能/ユーレ グラニュー樹 の3.8 リキュール ビタシン C 4日 ももヨーグルト 1 日本 ショートニック ドライイースト トモンゼリー 1 日本 ショートニック ドライースト トモンゼリー 1 日本 ショータラニュー樹 トモンゼリー 1 日本 ショータラニュー樹 トモンゼリー 1 日本 ショータラニュー樹 ・ ローク・ディン とどき 機能機能 1 日本 ショータラ・マーガリン ・ カール・ツチャツネ ・ 煮干し 1 日本 ショータラ・マーガリン ・ カール・ツチャツネ ・ カール・ツチャツネ ・ カール・ツチャツネ ・ カーリックハウザー 1 日本 ショーター ・ ローク・ファーオンショーター ・ ローク・マーカリン ・ カール・ツチャック・マーガリン ・ カール・ツチャック・マーガリン ・ カーク・マーガリン ・ カール・ツチャック・マーガリン ・ カール・ツチャック・マーガリン ・ カール・ツチャック・マーガリン ・ ローク・ファーター ・ ローク・ファ	えのきたけ	6	洋風だしの素	2	ももヨーグルト	10	赤みそ	7.7	無塩バター	1.6	豆腐(木綿)	20	コンソメ	1.3	しょうゆ(うすくち)	4	中華風だしの素	0.5	かつおバウダー 純:	カレー	油あげ	2
カットわかめ 0.2 パインアップル 1袋 小麦粉 砂糖 食塩 メロン(温室加ン) 1袋 コンソメ 0.65 だいこん 15 味付け小魚 1こ豆乳 ブリン 塩(食塩) 0.2 郷粉 オニオンハウター 食塩 粉末みそ 和音粉 カットおかめ 0.7 株式 1 豆乳 ブリン 1 こ ミゥりんごゼリー 食塩 粉末みそ 和音粉 カットおかめ 0.7 株式 1 豆乳 ブリン 1 こ ミゥりんごゼリー 食塩 粉末みそ 和音粉 カットおかめ 0.7 株式 1 ここりんごゼリー 食塩 粉末みそ 和音粉 カットおかめ 0.7 株式 1 こ ミゥりんごゼリー 食塩 粉末みそ 和音粉 カットおかめ 0.7 株式 1 こ ミゥりんごゼリー 食塩 粉末みそ 和音粉 カットおかめ 0.7 株式 1 こ ミゥりんごゼリー 食塩 粉末みそ 1 こ 量布バウチー マーガリン ねぎ 10 ねぎ 8 場合にした 4 日 ももヨーグルト 1 こ 日 日 カ・そ 1 日 日 カ・ク 大豆 1 日 日 カ・ク 大豆 1 日 日 カ・ター 1 日 日 カ・ター 1 日 日 カ・ター 1 日 日 カ・そ 1 日 日 カ・ター 1 日 日 カ・ター 1 日 日 カ・ター 1 日 日 カ・そ 1 日 日 カ・ター 1 日 日 カ・ター 1 日 日 カ・そ 1 日 日 カ・ター 1 日 カ・ター 1 日 カ・ター 1 日 カ・ター 1 日 日 1 日 日 カ・ター 1 日 日 1 日 日 1 日 1 日 日 1 日 1 日 1 日 1 日	豆腐(木綿)	20	サラダ油(米サラダ油)	1			唐辛子(一味)	0.01	塩(食塩)	0.08	サラダ油(米サラダ油)	0.3	いんげんまめ(ゆで)	2	フレーク節	3	しょうゆ(こいくち)					10
カットわかめ 0.2 ペインアップル 1袋 小麦粉 砂糖 食塩 メロン(温金ルッ) 1袋 コンソメ 0.65 だいこん 18 まねぎ 25 ごぼう 8 豆乳ブリン 1こ ミニりんごゼリー 女塩 粉末みそ 和おぎ カットわかめ 0.7 をまれぎ 25 ごぼう 8 豆乳ブリン 1こ ミニりんごゼリー 女塩 粉末みそ 和おぎ カットわかめ 0.7 たまれぎ 25 ごぼう 8 豆乳ブリン 13 ミニりんごゼリー 12 長むパッチーマーガリン ねぎ 10 私ぎ 名 8 サニュール ビタシュート ロー・フィー・ファー・ファー・ファー・ファー・ファー・ファー・ファー・ファー・ファー・ファ	にんじん	8	生パイン		3日 ナン		メロン		こしょう(白)	0.02	油あげ	3	味付け小魚		塩(食塩)	0.05	こしょう(白)	0.01	かつおエキス	砂糖	にんじん	8
だいてん 18 ショートニッグ ドライイースト たまねぎ 25 ごぼう 8 豆乳 ブリン 1 こ ミーりんご ゼリー 食塩 粉末みそ 和おぎ粉 カットわかめ 0.7 ねぎ 6 2日 梅とろり 食用なたね油 添加木 レモン・ゼリー 1 にんじん ねぎ 8 畑代だいこん まじ物実現機様 ファルーツチャツネ 煮干し 2.5 梅ピュール ビタシン 木 4日 ももヨーグルト	カットわかめ	0.2	パインアップル	1袋	小麦粉 砂糖	食塩	メロン(温室メロン)	1袋	コンソメ	0.65	だいこん	15	味付け小魚	10							W 2 8 185 18	15
ねぎ 6 2日 梅とろり 食用なたね油 添加水 煮干し 2.5 梅ビューレ グラニュー糖	だいこん	18			ショートニング ドライイ	(ースト			たまねぎ	25	ごぼう	8			豆乳プリン							1
煮干し 2.5 権ビューレ グラニュー糖 レモンゼリー 1.2 ねぎ 8 塩甲 たかにみ 足の機関機関機 フルーツチャツネ 煮干し 2.5 自みそ 3.8 リキュール ビタシC x 4日 ももヨーグルト 白みそ 1.6 9日の続き 砂糖 発酵調味料 食塩 ②16日 はちみつ大豆 レッドパウダー 白みそ 8 赤みそ 3.9 2日の続き 戯脂粉乳 砂糖・臭性化液糖 イソマルトオリゴ糖シロップ 寒天 香料 水 赤みそ 3.9 オレンジ 酸造酢 梅酢 水 大豆 砂糖 ガーリックパウダー はちみつ大豆	ねぎ	6	2日 梅とろり		食用なたね油 添	加水			レモンゼリー		にんじん	6			◎13日 千切りたく	あん	ナりおろしりんごゼリーミニ	13				10
赤みそ 3.9 2日の続き 以脂粉乳 砂糖・異性化液糖 イソマルトオリゴ糖シロップ 寒天 香料 水	煮干し	1000000	Section 1 C A 1						レモンゼリー	12	ねぎ	8			塩押しだいこん ぶどう糖果!	塘液糖						
Main	白みそ	3.8	リキュール ビタミン	C 水	4日 ももヨーグ	ルト					白みそ	3.6	9日の続き		砂糖 発酵調味料	食塩	◎16日 はちみつ	大豆	レッドパウダー		白みそ	8
	赤みそ	3.9	2日の続き		脱脂粉乳 砂糖·異性化	匕液糖	インマルトオリゴ糖シロ	ロップ	寒天 香料 水		赤みそ	3.9	オレンジ		醸造酢 梅酢	水	大豆 砂糖		ガーリックパウタ	_	はちみつ大豆	
	ぶどうグミ		果汁グミ(ぶどう)	12	もも果肉 もも果汁 加料	磨練乳	砂糖 全粉乳 増粘多	· 糖類	乳たんぱく質濃	縮物	フレーク節	3	オレンジ	1袋					トマトペースト		はちみつ大豆	12

※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	c)	20日(金	>)	23日(月)	24日(少	c)	25日(水	()	26日(オ	-)	27日(金	>)	30日(月	1)	加工食品配合表
米粉入り食パン		麦ごはん	*/	麦ごはん	-/	ハヤシライス	-/	麦ごはん	/	丸パン	<u> </u>	麦ごはん	<u> </u>	キムチチャーノ		川辺の麦ごはん		麦ごはん	1)	◎年間○前期(~9月)
米粉パン(給食用)	15	米·精白米	70	米·精白米	70	米·精白米	70	米·精白米	70	丸パン(給食用)	13		70	米・精白米		米・精白米		※・精白米	70	無印は6月のみ
いちごジャム		おおむぎ・米粒麦	7	おおむぎ・米粒麦	7	おおむぎ・米粒麦		おおむぎ・米粒麦		チキンカツ	1	おおむぎ・米粒麦		おおむぎ・米粒麦	1	おおむぎ・米粒麦	1	おおむぎ・米粒麦	,	○5日 納豆
いちごジャム	1袋	鮎の甘だれ		鶏肉の唐揚げ		牛(輸入肉)もも脂付		ポークシュウマ	_	鶏もも皮つき(若鶏)	1切	酢豚	-	豚もも・脂付(大型)		ふりかけ	-	豚肉のかりん様	はギ	【納豆】丸大豆 納豆菌
ホキのレモン風		あゆ(養殖)	1尾	鶏もも皮つき(若鶏)	40	たまねぎ		しゅうまい(冷凍)	_	塩(食塩)	100	豚もも・脂付(大型)	32	しょうゆ(こいくち)	1	のりふりかけ(ごまなし)	1-	豚もも・脂付(大型)	_	【たれ】しょうゆ
ホキ	50	塩(食塩)		しょうゆ(こいくち)		サラダ油(米サラダ油)	200	もやしのサラダ		こしょう(白)		しょうが		本醸造酒		高野豆腐のカップ	-	-	0.8	The same of the same of the same of
本醸造酒	1.4	本醸造酒	1	しょうが		ケチャップ		もやし(緑豆)	28	小麦粉(岐阜県産)				こしょう(白)		凍り豆腐	_	しょうゆ(こいくち)	1	砂糖 食塩 かつお節ニキス
かたくり粉	8	上新粉	3	本醸造酒	0.45	チャツネ		きゅうり		鶏卵(冷凍液卵)				にんにく・おろし	1000000	牛乳(調理用)		しょうが・おろし	1	醸造酢 かつおエキス
大豆油	3.6	大豆油	4	みりん(本みりん)	0.45	ソース (ウスターソース)		ホールコーン		パン粉・乾燥		かたくり粉		ごま(いりごま)				かたくり粉	10	
三温糖	2.6	三温糖	1.6	ねぎ	2.7	しょうゆ(こいくち)	1.7	塩中華ドレッシング		大豆油		大豆油		エリンギ		まぐろ油清・フレーク		大豆油	2.4	
しょうゆ(こいくち)	2.6	しょうゆ(こいくち)	2	にんにく・おろし				マーボー豆腐		ケチャップ	1	じゃがいち		はくさい(キムチ)		ノンエッグマヨネーズ		大豆(国産) ゆで	2.4	
レモン・果汁・生		みりん(本みりん)		かたくり粉		洋風だしの素		豆腐(冷凍・ダイスカット)	80	ソース (ウスターソース)		大豆油		ねぎ		塩(食塩)		三温糖	2.9	
じゃがいもとかぼちゃの		本醸造酒		大豆油		コンソメ		豚ひき肉		三温糖		にんじん		サラダ油(米サラダ油)		AND PROPERTY.	2	二価帽 しょうゆ(こいくち)	2.4	【からし】からし 食塩 醸造酢
じゃがいも	20			切り干し大機と糸こんにゃく	_	砂糖・中ざら		ボルンという 干ししいたけ(乾)		キャベツのサラ		たまねぎ		ブラダ油(米サラダ油)		パン粉・乾燥		ひょうゆ(こいくち)		水あめ 酸味料 着色料
西洋かぼちゃ		まめまめサラダ		切り干し大根		小麦粉(岐阜県産)		たけのこ・水煮		にんじん		たけのこ・水煮		いり卵		ナチュラルチース(ハルメサン)		水 (本みりん)	2.3	増粘多糖類 香料 ビタミンC
きゅうり	10	キャベツ	15	きゅうり		無塩バター		にんじん		キャベツ		いんげん	1	めばるの甘酢あん				筑前煮		0.00 1 20 100
ホールコーン	-	きゅうり		しらたき			0.18			きゅうり		干ししいたけ(乾)		めばる		ゆかりあえ	1仪		10	6日 レモンゼリー
マヨネーズ		むき枝豆		ホールコーン				にんにく・おろし		和風ドレッシング		うずら卵(水煮)		塩(食塩)			0.5	鶏もも皮つき(若鶏)		砂糖・ぶどう糖果糖液糖
にんじんポター		大豆(国産) ゆで		にんじん		デミグラスソース		しょうが・おろし		クリームシチュ・		砂糖・中ざら	92		-	キャベツ		ごぼう		砂糖 水あめ レモン果汁
にんじん	_	ごまドレッシング		和風ドレッシング	1	ワイン(赤)	1	赤みそ		じゃがいも	_	砂橋・中さら		こしょう(白)		にんじん		にんじん		水 ゲル化剤 酸味料
たまねぎ	200	かき玉汁	0	玉ねぎのみそれ		大豆と小魚の揚		小みて 本醸造酒						本醸造酒		ホールコーン		たけのこ・水煮		ビタミンC 香料
サラダ池(米サラダ油)		鶏卵(冷凍液卵)	15	豆腐(木綿)		大豆(国産) 乾	_	今眼垣僧 しょうゆ(こいくち)		たまねぎ にんじん		しょうゆ(こいくち)	100000000000000000000000000000000000000	The state of the s		ゆかり	0.8	こんにゃく(板)		紅花色素 クエン酸鉄Na
		にんじん		立場(パートルー)								中華風だしの素				なすのみそ汁		干ししいたけ(乾)	0.6	
洋風だしの素		たまねぎ		Transaction 1		かたくり粉		中華風だしの素		しめじ(ほんしめじ)		かたくり粉		しょうゆ(こいくち)		豆腐(木綿)		いんげん	2	11日 のり佃煮
コンソメ			-	カットわかめ		大豆油		トウバンジャン	- 200	ホールコーン	100	The second second second	10000000	三温糖		なす		砂糖・中ざら	1	醤油 水飴 砂糖
		えのきたけ	23000	たまねぎ	0.000	味付け小魚		サラダ油(米サラダ油)		ベーコン(豚)	- "	みりん(本みりん)		酢・米酢	1	だいこん		しょうゆ(こいくち)		あまのり ひとえぐさ
牛乳(調理用)		ねぎ		ねぎ		三温糖		ごま油		サラダ油(米サラダ油)		ケチャップ	3.5	ケチャップ		カットわかめ	0.5	みりん(本みりん)	0.6	でん粉 はちみつ 青のり
上新粉	- 1	糸かまぼこほぐし		にんじん		しょうゆ(こいくち)			63	牛乳(調理用)	1500	水	13	水		にんじん	8	和風だしの素	0.7	鰹節エキス かきエキス
生クリーム		フレーク節	2	赤みそ		フルーツミックス		かたくり粉	2	生クリーム		ブロッコリーとキャベツの	-		0.1	赤みそ	7.8	本醸造酒	1	酵母エキス カラメル色素
塩(食塩)		しょうゆ(うすくち)		白みそ		みかん(温州)	20		-	ナチュラルチーズ		ブロッコリー		春雨サラダ		煮干し		サラダ油(米サラダ油)		増粘多糖類 水
		塩(食塩)		煮干し		パインアップル	-	ミニアセロラゼリ		コンソメ		キャベツ	15	マロニー		ねぎ	8	白玉麩のすまし	汁	
		かたくり粉	0.6	オレンジ		t t	15	アセロラゼリーミニ	12	ローリエ		にんじん		キャベツ	-	生パイン		ふ・白玉麩	2	11日 豆乳プリン
無塩バター	_	ヨーグルト		オレンジ	1袋		L			塩(食塩)	0.4	青じそドレッシング	8	にんじん	3	パインアップル	1袋	にんじん	8	豆乳 水あめ ショートニング
		ヨーグルト	10				- 1	26日 ミニトック		こしょう(白)		ミニトマト		きゅうり		26日の続き		えのきたけ	8	砂糖 水溶性食物繊維
								米粉 食塩 水		上新粉	4	ミニトマト	12	塩中華ドレッシング	4	鶏ガラスープ	5	ねぎ	8	食塩 水 ゲル化剤
		18日 ヨーグル	_	20日 チャツネ	-	◎25日 ミニレモン・	ピリー	酒精 pH調整剤	1	冷凍みかん		ミニレモンゼリー		トック入り韓国風ス	ペープ	中華風だしの素	0.5	フレーク節	3	乳化剤 香料
		生乳 砂糖 乳	製品	ババイヤ 砂糖 ぶ	どう糖	異性化液糖 砂	糖	乳化剤		みかん(温州)・冷凍	15	ミニレモンゼリー	12	ミニトック	15	コチジャン	0.01	しょうゆ(うすくち)	4	ピロリン酸第二鉄
		ゼラチン 寒天		りんご レーズン 香	辛料	レモン濃縮果汁				◎27日 のりふ	りかい	ナ(ごまなし)		はくさい	20	しょうゆ(うすくち)	3	塩(食塩)	0.1	カロチノイド色素
		乳等を主要原料とする	5食品	リン酸架橋デン	プン	ゲル化剤 酸味	料	27日 ヤクルト		調味顆粒(砂糖	\$ 56	う糖、食塩、鰹筒	粉、	たまねぎ	10	塩(食塩)	0.1	さくらんぼ		カラメルソース(水あめ
		乳清ミネラル 香料 昇	化剂	キサンタンガム クコ	こン酸	クエン酸第一鉄ナト	リウム	ぶどう糖果糖液	糖	とうもろこしでん粉、	デキス	トリン、抹茶、酵母エ	キス)	貝柱(ほたて)水煮ほぐし					1袋	砂糖 デキストリン
		クエン酸カルシ	ウム	DL-リンゴ酸 カラメ	en I	香料 消泡剤		砂糖 脱脂粉乳				堅削り節、砂糖、食		にんじん		ヤクルト				カラメル色素)
		増粘多糖類 ビタ				ベニバナ黄色素	水	香料 水		Wilder Co. C. Concerning Co. Co. Co.		シウム、セルロース、酸化		ねぎ			1本			

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。