

令和7年7月 学校給食予定献立表

川辺町学校給食センター

1日(火)	2日(水)	3日(木)	4日(金)	7日(月)	8日(火)	9日(水)	10日(木)	11日(金)	14日(月)	15日(火)
★キシカンライス	鶏飯	丸パン	ソフト麺ミートソース	ちらし寿司	焼きそば	麦ごはん	夏野菜のカレーライス	うめちりごはん	そぼろごはん	バターロールパン
米・精白米 60	米・精白米 60	丸パン(給食用) 12	ソフト麺(給食用) 1袋	米・精白米 60	中華麺・焼きそば用 15	米・精白米 81	米・精白米 70	米・精白米 70	米・精白米 70	バターロールパン 12
おむぎ・米粒麦 6	おむぎ・米粒麦 7	ハンバーグ(給食用) 12	牛ひき肉 1	おむぎ・米粒麦 6	豚もも・脂付(大型) 15	おむぎ・米粒麦 7	おむぎ・米粒麦 7	おむぎ・米粒麦 7	おむぎ・米粒麦 7	さきみのピカタ 7
ウインナー・ソーセージ 27	鶏さき身水煮 27	ハンバーグ 12	なす 1	酢・米酢 9	キャベツ 4.5	焼き鯖の味噌だれ 1切	じゃがいも 1切	うめちり 30	鶏ひき肉 2.8	鶏さき身(若鶏) 1本
たまねぎ 25	鶏糸卵 13	サラダ油(米サラダ油) 0.5	エンギ 0.5	砂糖・上白糖 8	たまねぎ 4.5	まきば・生 1切	たまねぎ 1切	鮎の塩焼き 35	しょうゆ(こいくち) 5.5	塩(食塩) 0.14
にんじん 10	にんじん 10	ケチャップ 4	にんじん 4	塩(食塩) 20	塩(食塩) 0.4	本醸造酒 14	にんじん 0.8	10 あゆ(養殖) 1尾	三温糖 4.5	こしょう(白) 0.03
青ピーマン 10	干しいたけ(乾) 1	ソース(カスターソース) 2.5	キャベツ 2	干しいたけ(乾) 20	にんじん 1	しょうが・おろし 0.16	西洋かぼちゃ 20	塩(食塩) 0.6	みりん(本みりん) 3	小麦粉(岐阜県産) 1
カレー粉 0.45	しょうゆ(うすくち) 2.8	みりん(本みりん) 0.2	たまねぎ 4	にんじん 10	青ピーマン 3	赤みそ 3.2	青ピーマン 5	ポテトサラダ 5	本醸造酒 2.4	鶏卵(冷凍液卵) 1.5
コンソメ 0.8	本醸造酒 0.4	三温糖 0.6	むき枝豆 1	はす(れんこん) 4	サラダ油(米サラダ油) 1.5	本醸造酒 1.6	なす 15	じゃがいも 15	いり卵 18	パン粉・乾燥 10
サラダ油(米サラダ油) 1	みりん(本みりん) 1.2	トマトピューレー 1	洋風だしの素 1	しょうゆ(うすくち) 2.8	ソース(カスターソース) 2.8	みりん(本みりん) 0.8	カットマドレ(トルト) 0.8	10 にんじん 8	いんげん 6	バゼリ・乾 0.02
塩(食塩) 0.8	三温糖 0.25	スライスチーズ 1	ケチャップ 1	砂糖・上白糖 19	2 煮干し粉 0.45	三温糖 0.36	かたくり粉 0.08	10 きゅうり 7	7 かぼちゃの黒ゴマふろふ 1切	ナチュラルチーズ(原上) 5
こしょう(白) 0.02	水 10	スライスチーズ 1	トマトピューレー 1	12 和風だしの素 0.3	塩(食塩) 0.7	2 しょうゆ(白) 0.1	2 牛乳(調理由) 1.5	マヨネーズ 7	西洋かぼちゃ 1切	ケチャップ(原上) 5
鶏のミニエール	鶏ガラスープ	10 ケチャップのサラダ	塩(食塩) 2.5	0.3 鶏肉の照り焼き 1袋	1 鶏もも皮つき(若鶏) 1切	1 きのこ揚げパン 1切	1 きのこ揚げパン 1切	1 豆腐(木綿) 25	鶏卵(冷凍液卵) 2.5	切り干し大根 2.5
あじ 1切	しょうゆ(うすくち) 0.3	にんじん 0.1	ソース(カスターソース) 28	1 いんげん 3	1 しょうゆ(うすくち) 1袋	1 きのこ揚げパン 1切	1 きのこ揚げパン 1切	5 油あげ 0.5	3 塩(食塩) 0.1	きゅうり 7
塩(食塩) 0.3	塩(食塩) 0.3	キャベツ 0.3	砂糖・中ざら 8	1 いんげん 3	1 しょうゆ(うすくち) 1袋	1 きのこ揚げパン 1切	1 きのこ揚げパン 1切	2 カットわかめ 0.5	25 水 5.5	しらたき 15
こしょう(白) 0.03	みりん(本みりん) 0.3	きゅうり 8	ナチュラルチーズ 5	1 しょうゆ(うすくち) 0.6	1 しょうゆ(うすくち) 0.6	1 しょうゆ(うすくち) 0.6	1 しょうゆ(うすくち) 0.6	0.5 たまねぎ 25	25 かたくり粉 1	にんじん 5
小麦粉(岐阜県産) 2.3	こねぎ・生 0.8	和風ドレッシング 0.14	ワイン(赤) 1	1 鶏肉の照り焼き 1袋	1 鶏もも皮つき(若鶏) 1切	1 きのこ揚げパン 1切	1 きのこ揚げパン 1切	0.2 ねぎ 8	8 黒ごま(りごま) 1	1 和風ドレッシング 7
サラダ油(米サラダ油) 0.8	和風だしの素 1袋	1 いんげん(主め(ゆで)) 3	3 にんにく・おろし 0.6	0.6 塩(食塩) 0.15	0.15 砂糖・上白糖 2.3	2.3 ごま(すりごま) 1	1 ごま(すりごま) 1	0.6 にんじん 3.9	3.9 すまし汁 30	30 どうろち(けいせいの) 28
無塩バター 3	焼きき(のり(みもの)) 1袋	1 いんげん(主め(ゆで)) 3	3 にんにく・おろし 0.6	0.6 塩(食塩) 0.15	0.15 砂糖・上白糖 2.3	2.3 ごま(すりごま) 1	1 ごま(すりごま) 1	0.6 にんじん 3.9	3.9 すまし汁 30	30 どうろち(けいせいの) 28
ごぼうサラダ 20	大豆(国産) 乾 5	1 いんげん(主め(ゆで)) 3	3 にんにく・おろし 0.6	0.6 塩(食塩) 0.15	0.15 砂糖・上白糖 2.3	2.3 ごま(すりごま) 1	1 ごま(すりごま) 1	0.6 にんじん 3.9	3.9 すまし汁 30	30 どうろち(けいせいの) 28
ごぼう 20	大豆(国産) 乾 5	1 いんげん(主め(ゆで)) 3	3 にんにく・おろし 0.6	0.6 塩(食塩) 0.15	0.15 砂糖・上白糖 2.3	2.3 ごま(すりごま) 1	1 ごま(すりごま) 1	0.6 にんじん 3.9	3.9 すまし汁 30	30 どうろち(けいせいの) 28
にんじん 7	大豆(国産) 乾 5	1 いんげん(主め(ゆで)) 3	3 にんにく・おろし 0.6	0.6 塩(食塩) 0.15	0.15 砂糖・上白糖 2.3	2.3 ごま(すりごま) 1	1 ごま(すりごま) 1	0.6 にんじん 3.9	3.9 すまし汁 30	30 どうろち(けいせいの) 28
ホールコーン 5	大豆(国産) 乾 5	1 いんげん(主め(ゆで)) 3	3 にんにく・おろし 0.6	0.6 塩(食塩) 0.15	0.15 砂糖・上白糖 2.3	2.3 ごま(すりごま) 1	1 ごま(すりごま) 1	0.6 にんじん 3.9	3.9 すまし汁 30	30 どうろち(けいせいの) 28
ごまドレッシング 8	さつま芋 10	1 いんげん(主め(ゆで)) 3	3 にんにく・おろし 0.6	0.6 塩(食塩) 0.15	0.15 砂糖・上白糖 2.3	2.3 ごま(すりごま) 1	1 ごま(すりごま) 1	0.6 にんじん 3.9	3.9 すまし汁 30	30 どうろち(けいせいの) 28
粒コーンスープ 小麦粉(岐阜県産) 10	かたくり粉 20	1 いんげん(主め(ゆで)) 3	3 にんにく・おろし 0.6	0.6 塩(食塩) 0.15	0.15 砂糖・上白糖 2.3	2.3 ごま(すりごま) 1	1 ごま(すりごま) 1	0.6 にんじん 3.9	3.9 すまし汁 30	30 どうろち(けいせいの) 28
ホールコーン 20	かたくり粉 20	1 いんげん(主め(ゆで)) 3	3 にんにく・おろし 0.6	0.6 塩(食塩) 0.15	0.15 砂糖・上白糖 2.3	2.3 ごま(すりごま) 1	1 ごま(すりごま) 1	0.6 にんじん 3.9	3.9 すまし汁 30	30 どうろち(けいせいの) 28
たまねぎ 25	鶏卵(冷凍液卵) 3	1 いんげん(主め(ゆで)) 3	3 にんにく・おろし 0.6	0.6 塩(食塩) 0.15	0.15 砂糖・上白糖 2.3	2.3 ごま(すりごま) 1	1 ごま(すりごま) 1	0.6 にんじん 3.9	3.9 すまし汁 30	30 どうろち(けいせいの) 28
にんじん 10	牛乳(調理由) 0.1	1 いんげん(主め(ゆで)) 3	3 にんにく・おろし 0.6	0.6 塩(食塩) 0.15	0.15 砂糖・上白糖 2.3	2.3 ごま(すりごま) 1	1 ごま(すりごま) 1	0.6 にんじん 3.9	3.9 すまし汁 30	30 どうろち(けいせいの) 28
バゼリ・乾 0.02	塩(食塩) 0.1	1 いんげん(主め(ゆで)) 3	3 にんにく・おろし 0.6	0.6 塩(食塩) 0.15	0.15 砂糖・上白糖 2.3	2.3 ごま(すりごま) 1	1 ごま(すりごま) 1	0.6 にんじん 3.9	3.9 すまし汁 30	30 どうろち(けいせいの) 28
コンソメ 1.4	大豆油 7	1 いんげん(主め(ゆで)) 3	3 にんにく・おろし 0.6	0.6 塩(食塩) 0.15	0.15 砂糖・上白糖 2.3	2.3 ごま(すりごま) 1	1 ごま(すりごま) 1	0.6 にんじん 3.9	3.9 すまし汁 30	30 どうろち(けいせいの) 28
塩(食塩) 0.2	ミネレモンゼリー 1.3	1 いんげん(主め(ゆで)) 3	3 にんにく・おろし 0.6	0.6 塩(食塩) 0.15	0.15 砂糖・上白糖 2.3	2.3 ごま(すりごま) 1	1 ごま(すりごま) 1	0.6 にんじん 3.9	3.9 すまし汁 30	30 どうろち(けいせいの) 28
こしょう(白) 0.01	ミネレモンゼリー 1.3	1 いんげん(主め(ゆで)) 3	3 にんにく・おろし 0.6	0.6 塩(食塩) 0.15	0.15 砂糖・上白糖 2.3	2.3 ごま(すりごま) 1	1 ごま(すりごま) 1	0.6 にんじん 3.9	3.9 すまし汁 30	30 どうろち(けいせいの) 28
しょうゆ(うすくち) 2	かたくり粉 0.5	1 いんげん(主め(ゆで)) 3	3 にんにく・おろし 0.6	0.6 塩(食塩) 0.15	0.15 砂糖・上白糖 2.3	2.3 ごま(すりごま) 1	1 ごま(すりごま) 1	0.6 にんじん 3.9	3.9 すまし汁 30	30 どうろち(けいせいの) 28
かたくり粉 0.5	かたくり粉 0.5	1 いんげん(主め(ゆで)) 3	3 にんにく・おろし 0.6	0.6 塩(食塩) 0.15	0.15 砂糖・上白糖 2.3	2.3 ごま(すりごま) 1	1 ごま(すりごま) 1	0.6 にんじん 3.9	3.9 すまし汁 30	30 どうろち(けいせいの) 28
ヤクルト	ヤクルト	1 いんげん(主め(ゆで)) 3	3 にんにく・おろし 0.6	0.6 塩(食塩) 0.15	0.15 砂糖・上白糖 2.3	2.3 ごま(すりごま) 1	1 ごま(すりごま) 1	0.6 にんじん 3.9	3.9 すまし汁 30	30 どうろち(けいせいの) 28
ヤクルト	ヤクルト	1 いんげん(主め(ゆで)) 3	3 にんにく・おろし 0.6	0.6 塩(食塩) 0.15	0.15 砂糖・上白糖 2.3	2.3 ごま(すりごま) 1	1 ごま(すりごま) 1	0.6 にんじん 3.9	3.9 すまし汁 30	30 どうろち(けいせいの) 28

※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。

16日(水)	17日(木)	18日(金)	加工食品配合表 (◎年間 ○前年(～9月) 無印は7月のみ)	9月1日(月)
川辺の麦ごはん	麦ごはん	冷やし中華	1日 ヤクルト	夏野菜のカレーライス
米・精白米 70	米・精白米 70	中華めん(ゆで) 1袋	ぶどう糖果糖液糖	米・精白米 70
おむぎ・米粒麦 7	おむぎ・米粒麦 7	もやし(緑豆) 20	砂糖 脱脂粉乳	おむぎ・米粒麦 7
揚げなすの肉みそ汁	豚肉と高野豆腐のなす肉みそ汁	にんじん 8	香料 水	じゃがいも 30
なす 1本	豚もも・脂付(大型) 25	キャベツ 20	りんごピューレ	たまねぎ 35
小麦粉(岐阜県産) 1.5	しょうゆ(こいくち) 0.8	きゅうり 10	加工でん粉	にんじん 10
小麦粉(岐阜県産) 4.5	本醸造酒 1	2日 鶏糸卵	ゲル化剤(増粘多糖類)	西洋かぼちゃ 20
鶏卵(冷凍液卵) 2.5	かたくり粉 4	1 鶏卵 だし汁 鶏粉	ビタミンC 水	青ピーマン 5
パン粉・乾燥 6.3	凍り豆腐 4	砂糖 食塩 植物油	クエン酸・ナトリウム	なす 15
水 4.5	牛乳(調理由) 12	揚げ餃子	◎15日 ケチャップ(原上) 1	カットマドレ(トルト) 10
大豆油 8	かたくり粉 8	ギョウザ 2	ナチュラルチーズ	豚もも・脂付(大型) 10
赤みそ 3	大豆油 3.5	大豆油 2	2 乳化剤 添加水	ソース(カスターソース) 1.5
豚ひき肉 1.7	三温糖 1.6	韓国風肉じゃが	高酸度ペネグー 食塩	牛乳(調理由) 8
にんじん 3	しょうゆ(こいくち) 2.5	24 7日 星形かまぼこ	魚肉 うらごし南瓜	洋風だしの素 1.5
みりん(本みりん) 0.5	みりん(本みりん) 1.4	1 にんにく・おろし 0.24	加工 鶏粉 馬鈴薯粉	5 ナチュラルチーズ 2
三温糖 3.8	1 コチジャン 0.36	70 砂糖 発酵調味料	生乳 砂糖 乳製品	塩(食塩) 0.5
ごま(りごま) 0.4	あおろ(りごま) 0.1	7 食塩 加工油脂	香料 乳酸菌 調合水	しょうが・おろし 0.2
ごま(すりごま) 0.4	もやし(緑豆) 20	3.6 【レモンゼリー】	18日 冷やし中華のたれ	0.6 カレー粉 0.6
水 7.5	ホールコーン 3	1.2 砂糖・ぶどう糖果糖液糖	砂糖混合ぶどう糖果糖液糖	無塩バター 6
五目きんぴら	しょうゆ(こいくち) 5.4	0.6 砂糖 ぶどう糖	しょうゆ 醸造酢 砂糖	小麦粉(岐阜県産) 3
じゃがいも 18	きゅうり 6	1.2 砂糖 ぶどう糖	しょうゆ 醸造酢 砂糖	1 サラダ油(米サラダ油) 1
ごぼう 6	和風ドレッシング 5	0.6 砂糖 ぶどう糖	しょうゆ 醸造酢 砂糖	皮はぎ天ぷら 10
にんじん 9	なすのみそ汁	1.2 砂糖 ぶどう糖	しょうゆ 醸造酢 砂糖	小麦粉(岐阜県産) 7
こんにやく(つき) 3	1 厚揚げ 10	1.2 砂糖 ぶどう糖	しょうゆ 醸造酢 砂糖	かたくり粉 2.8
赤こんにやく(つき) 3	3 なす 15	1.2 砂糖 ぶどう糖	しょうゆ 醸造酢 砂糖	しょうが・酢漬 0.8
いんげん 3	3 だいこん 15	1.2 砂糖 ぶどう糖	しょうゆ 醸造酢 砂糖	あおろ(りごま) 0.07
ごま(りごま) 0.7	カットわかめ 0.5	1.2 砂糖 ぶどう糖	しょうゆ 醸造酢 砂糖	1.5 大豆油 1.5
しょうゆ(こいくち) 2.3	にんじん 8	1.2 砂糖 ぶどう糖	しょうゆ 醸造酢 砂糖	福神漬(だいこん) 13
塩(食塩) 0.07	ねぎ 8	1.2 砂糖 ぶどう糖	しょうゆ 醸造酢 砂糖	キャベツ 10
三温糖 1.35	赤みそ 7.8	1.2 砂糖 ぶどう糖	しょうゆ 醸造酢 砂糖	もやし(緑豆) 20
サラダ油(米サラダ油) 0.7	煮干し 2.5	1.2 砂糖 ぶどう糖	しょうゆ 醸造酢 砂糖	5 にんじん 5
唐辛子(一味) 0.01	オレンジ 1袋	1.2 砂糖 ぶどう糖	しょうゆ 醸造酢 砂糖	
とうがらし汁	パインアップル 1袋	1.2 砂糖 ぶどう糖	しょうゆ 醸造酢 砂糖	
にんじん 6		1.2 砂糖 ぶどう糖	しょうゆ 醸造酢 砂糖	
とうがらし 30		1.2 砂糖 ぶどう糖	しょうゆ 醸造酢 砂糖	
たまねぎ 10	16日の続き	1.2 砂糖 ぶどう糖	しょうゆ 醸造酢 砂糖	
かまぼこ(蒸し) 4	塩(食塩) 0.1	1.2 砂糖 ぶどう糖	しょうゆ 醸造酢 砂糖	
しょうゆ(うすくち) 4	かたくり粉 0.5	1.2 砂糖 ぶどう糖	しょうゆ 醸造酢 砂糖	
フレック節 3	しょうが 0.1	1.2 砂糖 ぶどう糖	しょうゆ 醸造酢 砂糖	
干しいたけ(乾) 0.8	生パイン 1袋	1.2 砂糖 ぶどう糖	しょうゆ 醸造酢 砂糖	
ねぎ 6		1.2 砂糖 ぶどう糖	しょうゆ 醸造酢 砂糖	

時間を有効に活用して、ぜひいろいろなことに挑戦してみてください。しっかりと計画を立てて準備から実践、後片づけまでを行いましょう。その後、取り組んだことをまとめてみましょう。

家族や自分の 夏ごはんを つくってみよう!

計画を立てて夏ごはんをつくってみましょう。献立は栄養バランスや味付け、彩り、家族の好みなども考えて決めます。必要な材料や手順、使う調理器具などを確認して、事前に準備します。調理をする時は衛生面に注意して、けががないように安全に気をつけて行うことが大切です。家族も自分も楽しく食べられるように、献立や盛り付けなどを工夫してみましょう。

工夫した点を まとめて 自由研究に

食事をして片づけた後に、ふり返りをしてみませんか。例えば「料理はひと皿に盛りつけて洗い物を減らした」「食材を無駄なく使い切るようにした」など、工夫した点をまとめてみます。さらに、手順や料理の写真や絵を添えたり、家族からのコメントを書き込んだりすると、立派な自由研究になります。

みじん切りの魔法



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。