				,			11	小小十八	UM	于仅不	口口	支」厂企用	V 7/	-10				1120四子作	义亦	ロ及じノグ	
1日(水) 2日(木				) 6日(月		)	7日(火	()	8日(水)		9日(木)		10日(金)	10日(金)		14日(火)		15日(水)		<b>k</b> )	
麦ごはん		麦ごはん		カレーうどん		カラフルごはん		焼きそば		麦ごはん		麦ごはん		人参ごはん		ピザトースト		麦ごはん		川辺の麦ごは	h
米·精白米	70	米·精白米	70	うどん(給食用ゆで)	1袋	米·精白米	65	中華麵・焼きそば用	81	米·精白米	70	米·精白米	70	米·精白米	63	厚切り食パン(給食用)	1枚	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	鶏もも皮つき(岩鶏)	15	おおむぎ・米粒麦	6.5	豚もも・脂付(大型)	15	おおむぎ・米粒麦	7	おおむぎ・米粒麦	7	おおむぎ・米粒麦	6.3	たまねぎ	10	おおむぎ・米粒麦	7	おおむぎ・米粒麦	7
焼き鯖の味噌だ	'n	めばるの甘酢あん	かけ	キャベツ	20	さつまいも	20	キャベツ	45	ワカサギの甘酢	F	ウインナーとツナのカ	ブ焼き	にんじん	30	ベーコン(豚)	3	さんまの塩焼き		鶏肉とごぼうの	)甘辛
まさば・生	1切	めばる	1切	たまねぎ	30	炊き込みワカメ	1.7	たまねぎ	9	わかさぎ	30	ウインナー・ソーセーシ	12	本醸造酒	2	マッシュルーム水煮	3	さんま	1切	鶏むね皮つき(若鶏)	35
本醸造酒	0.8	塩(食塩)	0.2	にんじん	20	にんじん	5	しつかっ	14	塩(食塩)	0.2	まぐろ油漬・フレーク	15	鶏もも皮つき(若鶏)	4	カットトマト(レトルト)	20	塩(食塩)	0.4	本醸造酒	1
しょうが・おろし	0.16	こしょう(白)	0.03	むき枝豆	8	むき枝豆	4	にんじん	14	こしょう(白)	0.015	たまねぎ	20	こんにゃく(つき)	10	トマトピューレー	10	筑前煮		しょうが・おろし	0.2
赤みそ	3.2	本醸造酒	0.5	油あげ	5	鶏肉の照り焼き		青ピーマン	3	かたくり粉	5	大豆ペースト	20	油あげ	5	塩(食塩)	0.1	鶏もも皮つき(若鶏)	10	ごぼう	15
本醸造酒	1.6	かたくり粉	4	ねぎ	5	鶏もも皮つき(若鶏)	1切	サラダ油(米サラダ油)	1.5	大豆油	3	塩(食塩)	0.1	干ししいたけ(乾)	1	こしょう(白)	0.02	ごぼう	15	かたくり粉	9
みりん(本みりん)	0000	大豆油	2	サラダ油(米サラダ油)	0.3	塩(食塩)	0.15	ソース (ウスターソース)	16	しょうゆ(こいくち)	1.5	こしょう(白)	0.05	和風だしの素	1	にんにく・おろし	0.2	にんじん	5	大豆油	3
三温糖	2.8	しょうゆ(こいくち)	3	カレールウ	11	こしょう(白)	0.02	煮干し粉	0.45	酢·米酢	2.3	ノンエッグマヨネーズ	8	しょうゆ(うすくち)	5	サラダ油(米サラダ油)	0.3	はす(れんこん)	15	ごま(いりごま)	0.6
かたくり粉		三温糖	2	フレーク節		本醸造酒	1.5	塩(食塩)	0.36	三温糖	1	パン粉・乾燥	1.5	しょうゆ(こいくち)	1	青ピーマン	5	こんにゃく(板)	18	三温糖	1.5
水		酢・米酢		しょうゆ(こいくち)		みりん(本みりん)		こしょう(白)		ごま油	0.5	ナチュラルチーズ	5	砂糖・中ざら	0.8	セミト'ライ・ソーセーシ'	5	干ししいたけ(乾)	0.8	しょうゆ(こいくち)	2.3
昆布豆		ケチャップ	6	みりん(本みりん)	2.4	しょうゆ(こいくち)	3	あおのり(素干し)	0.1	れんこんサラダ		パセリ・乾	0.1	サラダ油(米サラダ油)	1	ナチュラルチーズ	20	いんげん	2	みりん(本みりん)	1.2
大豆(国産) 乾	8	水	3	大学いも		三温糖	0.15	きなこ揚げパン	,	はす(れんこん)	23	アルミカップ・特中綱	1枚	水	80	野菜サラダ		砂糖・中ざら	1	水	1
昆布素干(もしりこんぶ)	0.4	かたくり粉	0.1	さつまいも	52	かたくり粉	0.04	コッペパン(給食用)	15	きゅうり	8	切り干し大様と米こんにゃく	のサラダ	銀鮭の塩焼き		キャベツ	30	しょうゆ(こいくち)	2.1	栗とさつまいもの	サラダ
砂糖・中ざら		春雨サラダ		大豆油	2.6	れんこん金平		大豆油	5	ほしひじき	0.45	切り干し大根	2.5	ぎんざけ・養殖・生	1切	にんじん	8	みりん(本みりん)	0.6	じゃがいも	15
しょうゆ(こいくち)	1.5	マロニー	4	三温糖	3.5	はす(れんこん)	23	きな粉・全粒大豆	2.3	ホールコーン	4.5	きゅうり	5	本醸造酒	0.5	ホールコーン	7	和風だしの素	0.7	さつまいも	15
みりん(本みりん)	0.3	キャベツ	15	しょうゆ(こいくち)	1	にんじん	5	砂糖・上白糖	1.8	ごまドレッシング	7	しらたき	15	塩(食塩)	0.4	青じそドレッシング	8	本醸造酒	1	< 9	6
けんちん汁		にんじん	3	水	0.6	こんにゃく(つき)	3	砂糖・粉糖	2.3	肉じやが		ホールコーン	5	かぼちゃと豆のサ	ラダ	コンソメスープ		サラダ油(米サラダ油)	0.8	にんじん	8
だいこん	25	きゅうり	3	みりん(本みりん)	0.45	赤こんにゃく(つき)	3	塩(食塩)	0.09	豚もも・脂付(大型)	15	にんじん	5	西洋かぼちゃ	30	にんじん	6	なめこのみそ汁		きゅうり	7
ごぼう	10	塩中華ドレッシング	4	黒ごま(いりごま)	0.4	いんげん	4	海藻入りサラダ	'	じゃがいも	70	和風ドレッシング	7	むき枝豆	5	むき枝豆	3	なめこ		マヨネーズ	7
にんじん		マーボー豆腐		大根サラダ		サラダ油(米サラダ油)	0.8	ホールコーン	4	たまねぎ	40	合わせ味噌汁		レンズまめ	5	たまねぎ	17	にんじん	10	大根汁	
油あげ	2	豆腐(冷凍・ダイスカット)	80	だいこん	30	和風だしの素	0.4	きゅうり	10	にんじん	15	厚揚げ	10	ホールコーン	10	キャベツ	8	だいこん	20	だいこん	40
里芋	15	豚ひき肉	20	にんじん	5	しょうゆ(こいくち)	2	キャベツ	10	むき枝豆	5	にんじん	8	マヨネーズ	8	アルファベットパスタ	2	豆腐(木綿)	30	にんじん	8
豆腐(木綿)	10	干ししいたけ(乾)	0.8	きゅうり	5	三温糖	1.4	カットわかめ	0.5	こんにゃく(糸)	10	カットわかめ	0.2	すまし汁		ベーコン(豚ショルタ'-)	5	油あげ	3	ねぎ	8
鶏もも皮つき(若鶏)	2	たけのこ・水煮	15	和風ドレッシング	5	本醸造酒	0.4	青じそドレッシング	8	しょうゆ(こいくち)	4.6	だいこん	15	豆腐(木綿)	30	コンソメ	1.5	ねぎ	5	豚肩·脂付(大型)	) 12
干ししいたけ(乾)	0.3	にんじん	15	味付け小魚	- VVIII.	ごま(いりごま)	0.4	焼きプリンタル	ト	砂糖・中ざら	3.1	ねぎ	7	えのきたけ	10	しょうゆ(うすくち)		赤みそ		干ししいたけ(乾)	0.8
塩(食塩)	0.05	ねぎ	10	味付け小魚	15	ごま(すりごま)	0.4	焼きプリンタルト	15	和風だしの素	0.5	煮干し	2.5	ねぎ	8	こしょう(白)		煮干し	2.5	しょうゆ(うすくち)	4
しょうゆ(こいくち)	4	にんにく・おろし	0.3			唐辛子(一味)	0.01			本醸造酒	1.1	白みそ		にんじん		塩(食塩)	0.1	生パイン		塩(食塩)	0.1
フレーク節	3	しょうが・おろし	1			里芋のみそ汁				サラダ油(米サラダ油)	1	赤みそ	3.9	かまぼこ(蒸し)	3	ヨーグルト		パインアップル	1袋		3
みりん(本みりん)	1	赤みそ	4			里芋	20	7日 焼きプリン	タルト			りんご		しょうゆ(うすくち)	4	ヨーグルト	15			岐阜のりんごも	<b></b> ブリー
生パイン		本醸造酒	1.5	6日の続き		豆腐(木綿)	10	【生地】小麦粉 マー	ガリン	L 157 L		りんご	1袋	フレーク節	3					ゼリー(ぎふりんご)	15
パインアップル	1袋	しょうゆ(こいくち)	4	月見団子	9	油あげ	2	砂糖 液全卵 食塩	炭酸Ca							14日 セミト・ライ・ソ					
		中華風だしの素	0.8	月見団子	15	ねぎ	10	香料 カロチノイ	ド色素			10日 ブルーベリー	ゼリー	ブルーベリーゼ!	リー	豚肉 豚脂肪					
		トウバンジャン	0.4			にんじん	6	【プリンクリーム	1			糖類(ぶどう糖)	水あめ	ブルーベリーゼリー	15	1.0000000000000000000000000000000000000	砂糖			16日 岐阜のりんこ	
		サラダ油(米サラダ油)	1	6日 月見団子		だいこん	10	乳または乳製品を主原料と	する食品			グラニュー糖 巣糖ぶどう	糖液糖)			食塩 香辛料				りんご果汁 水	あめ
		ごま油	0.5	米粉 砂糖 加工	でん粉	カットわかめ	0.3	加糖卵黄 砂	り糖			ブルーベリー男	具汁			ビーフエキス訳	味料	14日・24日 ヨー	グルト	砂糖混合ぶどう糖果	Comments of the Control
		水	63	酵素製剤 植物	油脂	赤みそ	3.9	脱脂粉乳 香辛	料水			難消化性デキス	トリン			調味料 保存料		生乳 砂糖 乳			ル化剤
		かたくり粉		着色料 水		白みそ	3.8	キシロース 乳化剤	香料			水 ゲル化剤 加工	でん粉			酸化防止剤 発	色剤	香料 乳酸菌 瓿	合水	酸味料 水	
		水	5			煮干し	2.5					酸味料 香料 クエン	酸鉄Na								

※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(金	.)	20日(月	)	21日(火	()	22日(水	)	23日(木	:)	24日(金	-)	27日(月	)	28日(火	)	29日(水	()	30日(木	7)	31日(金	<b>≽</b> )
ソフト類ミートビーンズソース麦ごはん			-	切り目入りコッペパン				麦ごはん		五目ラーメン		川辺の新米ごはん		黒コッペパン	_	五平もち		栗ごはん		麦ごはん	
ノフトスバグティ式類			70	コッペパン(給食用)	_	米·精白米	_	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	五平もち	1本	米·精白米	65	米·精白米	70
牛ひき肉		おおむぎ・米粒麦		ロングウインナ・		おおむぎ・米粒麦		おおむぎ・米粒麦	7	もやし(緑豆)	15	おおむぎ・米粒麦	7	ホキのレモン風味	床	しょうゆ(こいくち)	3.6	おおむぎ・米粒麦	6.5	おおむぎ・米粒麦	7
大豆(国産) ゆで		豚肉と高野豆腐のかり	_		_	じゃがいも	20	いわしのごまだ	'n	にんじん	12	鶏肉のバーベキュー	ソース	ホキ	50	赤みそ	2.4	塩(食塩)	0.45	豚肉の生姜焼	き
エリンギ		豚もも・脂付(大型)	_	ケチャップ	4	さつまいも	15	いわし・開き	1尾	はくさい	23	鶏もも皮つき(若鶏)	1切	本醸造酒	1.4	みりん(本みりん)	6	くり	18	豚ロース脂付(大型)	1枚
こんじん		しょうゆ(こいくち)	0.8	ソース(ウスターソース)	2	たまねぎ	35	しょうが	1	ホールコーン	6	塩(食塩)	0.16	かたくり粉	8	ピーナッツバター	4.8	砂糖·上白糖	1.3	しょうが	2
キャベツ	25	本醸造酒	1	みりん(本みりん)	0.2	にんじん	15	本醸造酒	1	焼き豚	5	こしょう(白)	0.02	大豆油	3.6	ごま(いりごま)	0.6	本醸造酒	0.67	しょうゆ(こいくち)	2
たまねぎ	40	かたくり粉	4	三温糖	0.06	豚もも・脂付(大型)	25	かたくり粉	6	うずら卵(水煮)	15	かたくり粉	2.5	三温糖	2.6	ごま(すりごま)	0.6	塩(食塩)	0.07	みりん(本みりん)	0.65
かき枝豆	3	凍り豆腐	4	トマトピューレー	1	エリンギ	10	大豆油	3	ねぎ	10	大豆油	3.5	しょうゆ(こいくち)	2.6	割ピーナッツ	1.2	ちくわの磯辺揚	まげ	しょうゆ(こいくち)	1
羊風だしの素	2	牛乳(調理用)	12	かたくり粉	0.1	しめじ(ほんしめじ)	8	本醸造酒	2	しょうゆ(こいくち)	6	しょうゆ(こいくち)	2.8	レモン・果汁・生	1.9	粉ピーナッツ	1.2	竹輪(焼き竹輪)	25	かたくり粉	0.1
ケチャップ	19	かたくり粉	8	水	1	牛乳(調理用)	8	みりん(本みりん)	1.5	こしょう(白)	0.06	三温糖	1.8	コーンわかめサ	ラダ	三温糖	7.8	小麦粉(岐阜県産)	6	三温糖	1
マトピューレー	12	大豆油	3.5	キャベツのサラ	ダ	洋風だしの素	1.5	三温糖	2.2	みりん(本みりん)	1.2	レモン・果汁・生	0.6	ホールコーン	10	本醸造酒	3.6	かたくり粉		みりん(本みりん)	1
塩(食塩)	0.3	三温糖	1.6	にんじん	5	ソース(ウスターソース)	5	しょうゆ(こいくち)	3	フレーク節	3	ねぎ	0.8	カットわかめ	0.8	大豆と小魚の様	_			しょうが	1
ノース (ウスターソース)	2.5	しょうゆ(こいくち)	2.5	キャベツ	28	ナチュラルチーズ	2	ごま(いりごま)	0.6	鶏ガラスープ	5	りんご	3.2	キャベツ	10	大豆(国産) 乾	7.2	あおのり(素干し)			-
砂糖・中ざら	1	みりん(本みりん)	1.4	きゅうり	8	塩(食塩)	0.5	水	1	中華風だしの素	1.8	みりん(本みりん)	0.5	和風ドレッシング	6	かたくり粉	1	大豆油	_	ひじきの煮付け	t
ナチュラルチーズ	3	水	1	和風ドレッシング	5	しょうが・おろし	0.2	かたくり粉	0.06	豚ばら・脂付(大型)	8	うの花煮		かぼちゃポター	_			まめまめサラダ	-	ほしひじき	2
フイン(赤)	1.5	あおのり(素干し)	0.1	白菜とさつまいものシ	チュー	カレー粉	0.6	切干大根の煮	付け	サラダ油(米サラダ油)	0.3	おから	14	西洋かぼちゃ		味付け小魚	1	キャベツ	1	にんじん	5
サラダ油(米サラダ油)	1	五目きんぴら		はくさい	35	無塩バター	6	切り干し大根	5.2	塩(食塩)	0.1	鶏もも皮つき(若鶏)		西洋かぼちゃ	40	三温糖		きゅうり	1	油あげ	1
にんにく・おろし	0.6	じゃがいも	18	たまねぎ	25	小麦粉(岐阜県産)	6	にんじん	5.2	揚げ餃子		にんじん				しょうゆ(こいくち)		むき枝豆		鶏もも皮つき(若鶏)	1
しょうが・おろし	0.6	ごぼう	6	にんじん	10	ケチャップ	3	鶏もも皮つき(若鶏)	3.2	ギョウザ	1	干ししいたけ(乾)		たまねぎ		ゆでブロッコリー	_	大豆(国産) ゆで		さつまいも	10
小麦粉(岐阜県産)	4	にんじん	9	さつまいも	25	サラダ油(米サラダ油)	1	干ししいたけ(乾)	0.6	大豆油	2	油あげ	2.1	洋風だしの素		ブロッコリー		ごまドレッシング	6	大豆油	1
無塩バター	4	こんにゃく(つき)	4	ベーコン(豚)	5	れんこんチップ		油あげ	2.5	中華サラダ		牛乳(調理用)	7	コンソメ		和風ドレッシング	5	秋のすまし汁	_	和風だしの素	1
ひじきポテト		赤こんにゃく(つき)	3	サラダ油(米サラダ油)	0.1	はす(れんこん)	25	いんげん	3	チンゲンツアイ	15	砂糖・中ざら		サラダ油(米サラダ油)		煮込みうどん		いちょうかまぼこ		こんにゃく(つき)	1
じゃがいも	54	いんげん	3	牛乳(調理用)	30	大豆油	2	しょうゆ(こいくち)	1.8	キャベツ		しょうゆ(うすくち)	1	牛乳(調理用)		冷凍うどん	1	だいこん	1	赤こんにゃく(つき)	1
大豆油	1.8	ごま(いりごま)	0.7	生クリーム	3	塩(食塩)	0.04	砂糖・中ざら	0.8	にんじん	5	和風だしの素	1	上新粉		ねぎ		にんじん		ごま(すりごま)	
無塩バター	0.55	しょうゆ(こいくち)	2.3	ナチュラルチーズ	1	かおり和え		和風だしの素	0.5	塩中華ドレッシング	6	サラダ油(米サラダ油)	ł .	生クリーム		にんじん	1	えのきたけ	1	サラダ油(米サラダ油)	1
ほしひじき	1.4	塩(食塩)	0.07	コンソメ	1	もやし(緑豆)	20	本醸造酒		ヨーグルト		ねぎ		塩(食塩)		鶏もも皮なし(若鶏)	1	ねぎ	1	しょうゆ(こいくち)	1.5
しょうゆ(こいくち)	1.1	三温糖	1.35	ローリエ	0.01	こまつな	10	サラダ油(米サラダ油)	1	ヨーグルト	15	1				かまぼこ(蒸し)	1	だし用昆布(りしり)	1	砂糖・中ざら	1
みりん(本みりん)	2.3	サラダ油(米サラダ油)	0.7	塩(食塩)	1	千切たくあん		みりん(本みりん)		1		本醸造酒		1		油あげ	1 "	フレーク節	1	本醸造酒	0.7
あおのり(素干し)	0.09	唐辛子(一味)	0.01	こしょう(白)	0.01	ごま(いりごま)	1		10	2		みりん(本みりん)	0.4	無塩バター		干ししいたけ(乾)		しょうゆ(うすくち)	1	むき枝豆	1 3
水	0.45	豆腐のすまし汁	-	上新粉	3.5	かおり	0.2	なすのみそ汁				豚汁		30日 いちょうかま				塩(食塩)	0.1	白玉麩のおばけ	スープ
ごぼうサラダ		豆腐(木綿)		オレンジ				豆腐(木綿)		27日の続き		里芋		スケソウダラ うらごし				ぶどうグミ	_	ふ・白玉麩	2
ごぼう	25	えのきたけ	10	バレンシアオレンジ	1袋			じゃがいも		柿		だいこん	1	加工澱粉 馬鈴薯			0.03	果汁グミ(ぶどう)	15	-	25
きゅうり	8	ねぎ	8					カットわかめ	1	柿	1袋	にんじん		砂糖 発酵調味			1	01000		にんじん えのきたけ	8
ホールコーン	5	にんじん	8					なす	15			ごぼう	6	食塩 加工油脂	1	ミニ洋梨ゼリー	1 12	31日の続き	1 1-	かまぼこ(蒸し)	0
ごまドレッシング	5	かまぼこ(蒸し)	3					赤みそ		29日 すりおろし洋勢			7			すりおろし洋梨ゼリー	1-	かぼちゃのババロア	10	ねぎ	0
		しょうゆ(うすくち)	4	21日 ウインナ				煮干し	2.5	異性化液糖 洋雪			1	31日 かぼちゃのバ			and ded	NO 10 To destre DE destro	ole date	4	0
		フレーク節	3	豚肉 でん粉				ねぎ	1 8	3 洋梨濃縮果汁 還元		The second second		【ババロア】かほ						フレーク節	3
		塩(食塩)	0.05	発酵調味料	砂糖			ミニアセロラゼ	_	砂糖 ゲル化剤		Maria Caracteria Carac		豆乳加工食品 ス							1
				食塩 香辛料	水			アセロラゼリーミニ	13	-				pH調整剤 香料					砂糖	塩(食塩) かぼちゃのデ	0.05
		-								消泡剤 ベニバナ黄色	色素 才	赤みそ	7.7	水あめ 安定剤	乳	化劑 pH調整角	1] "12.	ルロース 香料	Market	かはらやのブ	y-1

--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。