令和7年11月 学校給食予定献立表

川辺町学校給食センター

							14	4月17十1	1/1	1 1/2/1	41 7	支」厂厂用	1 -17	-34			/.	[沙山子在	<u> </u>	112	
4日(火)	5日(水	, ,	6日(木)	7日(金))	10日(月)	11日(火	()	12日(水	()	13日(木)	14日(金	(=)	17日(月)	18日(火	()
切り目入り丸パ		麦ごはん	-			枝豆とワカメのご	-		_	黒コッペパン	•	人参ごはん		麦ごはん		うめちりごはん		麦ごはん		米粉入り食パン	7
コッペパン(給食用)	-	米·精白米	_	米·精白米		米·精白米	_	米·精白米	_	黒コッペパン(給食用)	10	米·精白米	63	米·精白米	70	米·精白米	70	米·精白米	70	米粉パン(給食用)	15
ハンバーグケチャップ	_	おおむぎ・米粒麦		おおむぎ、米粒麦	1	おおむぎ・米粒麦	7	おおむぎ・米粒麦	7	鮭のごまマヨ焼	き	おおむぎ・米粒麦	6.3	おおむぎ・米粒麦	7	おおむぎ・米粒麦		おおむぎ・米粒麦		いちごジャム	
ハンバーグ	13	皮はぎ天ぷら		じゃがいも	50	むき枝豆	8	豚もも・脂付(大型)	24	しろさけ・生	1切	にんじん	30	厚焼き卵		うめちり	2.8	高野豆腐のカップ	プ焼き	いちごジャム	1袋
サラダ油(米サラダ油)	0.5	かわはぎロール	-	たまねぎ	35	炊き込みワカメ	1.2	もやし(緑豆)	16	塩(食塩)	0.2	本醸造酒	2	厚焼きたまご	10	鶏肉の唐揚げ		凍り豆腐	7	ささみのピカタ	
ケチャップ	4	小麦粉(岐阜県産)	7	にんじん	20	豚肉のかりん揚	げ	切り干し大根	2	こしょう(白)	0.04	鶏もも皮つき(若鶏)	4	ごま和え		鶏もも皮つき(若鶏)	40	牛乳(調理用)	22	鶏ささ身(若鶏)	1本
ソース (ウスターソース)	2.5	かたくり粉	2.8	鶏もも皮つき(若鶏)	25	豚もも・脂付(大型)	40	干しぜんまい(ゆで)	5	本醸造酒	1.3	こんにゃく(つき)	10	はくさい	35	しょうゆ(こいくち)	2.2	たまねぎ	14	塩(食塩)	0.14
みりん(本みりん)	0.2	しょうが・酢漬け	0.8	むき枝豆	3	本醸造酒	0.8	チンゲンツアイ	8	マヨネーズ	10	油あげ	5	もやし(緑豆)	15	しょうが	1.8	まぐろ油漬・フレーク	19	こしょう(白)	0.03
三温糖	0.6	あおのり(素干し)	0.07	牛乳(調理用)	8	しょうゆ(こいくち)	1	こねぎ・生	3	しょうゆ(うすくち)	0.65	干ししいたけ(乾)	1	こまつな	12	本醸造酒	0.45	ノンエッグマヨネーズ	7	小麦粉(岐阜県産)	1
トマトピューレー	1	大豆油	1.5	洋風だしの素	1.5	しょうが・おろし	1	しょうが・おろし	0.4	ごま(すりごま)	1	和風だしの素	1	ごま(いりごま)	1	みりん(本みりん)	0.45	塩(食塩)	0.05	鶏卵(冷凍液卵)	10
野菜サラダ		春雨サラダ		ソース (ウスターソース)	5	かたくり粉	10	こしょう(白)	0.02	ごぼうサラダ		しょうゆ(うすくち)	5	ごま(すりごま)		ねぎ		こしょう(白)		バン粉・乾燥	1.5
キャベツ	30	マロニー	4	ナチュラルチーズ	2	大豆油	2.4	トウバンジャン	0.2	ごぼう	20	しょうゆ(こいくち)	1	しょうゆ(こいくち)		にんにく・おろし	0.15	パン粉・乾燥	2.2	パセリ・乾	0.02
にんじん	8	キャベツ	15	塩(食塩)	0.5	大豆(国産) ゆで	2.4	しょうゆ(こいくち)	6	にんじん	7	砂糖・中ざら	0.8	みりん(本みりん)	0.5	かたくり粉	12	ナチュラルチース(ハ'ルメデン)	1	ナチュラルチース (パルメサン)	1.5
きゅうり	7	にんじん	3	しょうが・おろし	0.4	三温糖	2	酢・米酢	2.4	ホールコーン	5	サラダ油(米サラダ油)	1	豚汁		大豆油		アルミカップ・特中判		ケチャップ	4
ごまドレッシング	8	ホールコーン	7	カレー粉	0.6	しょうゆ(こいくち)	2.4	三温糖	1.6	こまつな	5	水	80	里芋	12	ブロッコリーサラ	ラダ	切り干し大根と全こんにやく	のサラダ	ソース (ウスターソース)	2
粒コーンスーフ		塩中華ドレッシング	4	無塩バター	6	みりん(本みりん)	2.3	ごま(いりごま)	0.5	ごまドレッシング	8	ホキのレモン風	味	だいこん	22	ブロッコリー	20	切り干し大根	2.5	みりん(本みりん)	1
ホールコーン	20	マーボー大根		小麦粉(岐阜県産)	6	水	2	ごま(すりごま)	0.6	コンソメスープ		ホキ	50	にんじん	7	キャベツ	20	きゅうり	7	三温糖	0.06
たまねぎ	30	豚ひき肉	15	ケチャップ	3	プロッコリーとキャベツの	サラダ	ごま油	1.2	にんじん	6	本醸造酒	1.4	ごぼう	6	ホールコーン	5	しらたき	15	トマトピューレー	1
にんじん	10	本醸造酒	1.5	サラダ油(米サラダ油)	1	ブロッコリー	20	サラダ油(米サラダ油)	0.8	むき枝豆	3	かたくり粉	8	豚もも・脂付(大型)	7	青じそドレッシング	8	にんじん	5	かたくり粉	0.1
パセリ・乾	0.02	にんにく・おろし	0.5	大豆とさつまいもの	揚げ煮	キャベツ	15	いり別	9	たまねぎ	17	大豆油	3.6	豆腐(木綿)	-15	豆腐のすました		和風ドレッシング		水	1
カットわかめ	0.4	しょうが・おろし	0.8	大豆(国産) 乾	7.2	にんじん	5	ポークシュウマ	1	キャベツ	8	三温糖	2.6	こんにゃく(板)	7	豆腐(木綿)		なめこのみそ汁	-	カラフルサラダ	_
コンソメ	1.4	だいこん	70	かたくり粉	1.6	ホールコーン	5	しゅうまい(冷凍)	2	アルファベットバスタ	2	しょうゆ(こいくち)	2.6	ねぎ	6	えのきたけ		なめこ	1	西洋かぽちゃ	20
塩(食塩)	0.2	たまねぎ	20	さつまいも	8	和風ドレッシング	8	トック入り韓国風	スープ	ベーコン(豚ショルダー)	5	レモン・果汁・生	1.9	煮干し		ねぎ		にんじん	1	さつまいも	25
こしょう(白)	0.01	厚揚げ	30	大豆油	2.4	合わせみそ汁		ミニトック	15	コンソメ	1.5	ゆでブロッコリー	-	赤みそ	7.7	にんじん	1	だいこん	1	むき枝豆	5
しょうゆ(うすくち)	2	干ししいたけ(乾)	0.5	三温糖	1	だいこん	15	はくさい	20	しょうゆ(うすくち)	1	ブロッコリー	1	納豆		干ししいたけ(乾)		豆腐(木綿)	1	マヨネーズ	5
かたくり粉	0.5	たけのこ・水煮	15	しょうゆ(こいくち)	0.8	豆腐(木綿)	10	たまねぎ	10	こしょう(白)		和風ドレッシング	5	納豆(糸引納豆)	10	しょうゆ(うすくち)	1	油あげ		クリームシチュ・	
スライスチーズ		ねぎ	5	みりん(本みりん)	0.24	油あげ	3	長柱(ほたて)水煮はぐし	5	塩(食塩)	0.1	すまし汁		ヨーグルト		フレーク節	1	ねぎ		じゃがいも	30
スライスチーズ	1枚	サラダ油(米サラダ油)	0.5	水	0.5	ねぎ	12	にんじん	10			豆腐(木綿)	30	ヨーグルト	15	塩(食塩)	0.05	赤みそ		たまねぎ	35
巨峰		赤みそ	3	ごま(いりごま)	0.16	にんじん	6	ねぎ	5			えのきたけ	10			生パイン		煮干し	2.5	にんじん	15
巨峰	13	しょうゆ(こいくち)	4	ごま(すりごま)	0.16	赤みそ	4	鶏ガラスープ	5			ねぎ	8			パインアップル	1袋	-	_	しめじ(ほんしめじ)	1
		中華風だしの素	1	福神漬け和え		白みそ		中華風だしの素	0.5	1		にんじん	8					バレンシアオレンジ	1袋	ホールコーン	8
		トウバンジャン	0.4	福神漬(だいこん)	13	煮干し	2.5	コチジャン	0.01			かまぼこ(蒸し)	3							ベーコン(豚)	5
		三温糖	2	キャベツ		生パイン		しょうゆ(うすくち)	3			しょうゆ(うすくち)	4							サラダ油(米サラダ油)	0.2
		かき油	0.6	もやし(緑豆)	20	パインアップル	1袋		0.1			フレーク節	3							牛乳(調理用)	40
		かたくり粉	2.2	にんじん	5				0.01			塩(食塩)	0.05							生クリーム	3
		ミニももゼリー						ミニアセロラゼ	_			りんご								ナチュラルチーズ	1
		すりおろしももゼリーミニ	15					アセロラゼリーミニ	13			りんご	1袋							コンソメ	1.2
																				ローリエ	0.01
								-												塩(食塩)	0.4
																				こしょう(白)	0.01
																				上新粉	3

※学校絵舎における崎島県の坐・半粉・小寿粉・大戸・考のご類・春果物・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。

※学校給食に	おけ	する岐阜県の治	*• ≯	米粉・小麦粉	• 大	豆・きのこ類	- 青男	艮物・豚肉・4	牛肉	水産物は「	学校組	給食地産地消 持	佳進	事業」により、県	川辺町・JAグ/	レーフからの補助を	全受けています。	
						T									加工食品配合表			
19日(水)		20日(木)		21日(金)		25日(火		26日(水	()	27日(木)		28日(金)				後期(10~3月) 無印は1	1月のみ使用)	
川辺の麦ごはん		麦ごはん	610	きつねうどん		オムライス		焼きそば		川辺の麦ごはん	v	五目ラーメン		青空給食用	○4日 ハンバーグ		26日 焼きプリンタルト	
米·精白米	70	米·精白米	70	うどん(給食用ゆで)	1袋	米·精白米	60	中華麵・焼きそば用	81	米·精白米	70	中華めん(ゆで)	1		鶏肉 粒状植物性たん白			
おおむぎ・米粒麦	7	おおむぎ・米粒麦	7	しょうゆ(こいくち)	9.4	おおむぎ・米粒麦	6	豚もも・脂付(大型)	15	おおむぎ・米粒麦	7	もやし(緑豆)		_	玉ねぎ 豚脂 乾燥マッシュポテト		砂糖 液全卵 食塩	
揚げ鶏のねぎだれ	n	鯖の味噌煮		みりん(本みりん)	3.7	本醸造酒	1	キャベツ	45	鰆のミソネーズ	700		12	さつまいもスライス 1枚	砂糖 食塩 香辛料		炭酸カルシウム 香料	
鶏もも皮つき(若鶏) 1	切	まさば・生	1切	和風だしの素	0.7	鶏むね皮なし(若鶏)	17	たまねぎ	9	さわら	1切	はくさい	23		脚味エキス 水 加工でん粉	砂糖 食塩 かつお節エキス		
塩(食塩) 0	.16	赤みそ	3.2	フレーク節	2	たまねぎ	15	しつか	14	本醸造酒	2	ホールコーン	1		リン酸塩(ナトリウム)		【プリンクリーム】	
こしょう(白) 0	.02	しょうが	1.6	本醸造酒	0.9	エリンギ	10	にんじん	14	三温糖	3.5	焼き豚	5		炭酸カルシウム 調味料		発さたは乳製品を主原料とする食品	
かたくり粉	2.5	本醸造酒	0.8	鶏むね皮なし(若鶏)	4	にんじん	10	青ピーマン		しょうゆ(こいくち)	1	うずら卵(水煮)		The state of the s	着色料 ピロリン酸鉄			
大豆油	3.5	しょうゆ(こいくち)	0.8	にんじん	7	むき枝豆	4	サラダ油(米サラダ油)	1.5	辛子(粉)		ねぎ	1	大豆油 3		増粘多糖類 ピタミンB1		
ねぎ	4	砂糖・中ざら	1.7	ねぎ	7	無塩バター	1	ソース(ウスターソース)	16	酢•米酢	0.5	しょうゆ(こいくち)		ゆでブロッコリー		【からし】からし 食塩 醸造酢		
しょうゆ(こいくち)	2.4	水	6	干ししいたけ(乾)	0.6	ケチャップ	14			合わせみそ	3.5	こしょう(白)			ナチュラルチーズ	水あめ 酸味料 着色料	増粘剤 香料	
本醸造酒	1	みりん(本みりん)	1.2	かまぼこ(蒸し)	4	トマトピューレー	2			マヨネーズ		みりん(本みりん)			乳化剤	増粘多糖類 香料 ビタミンC		
みりん(本みりん)	2.6	赤みそ	3.2	油あげ	3	ソース(ウスターソース)	1.7	こしょう(白)	0.02	アルミカップ・特中判	1枚	フレーク節	1	ミニトマト			28日 スイートポテト	
三温糖	1.3	三温糖	3.6	大豆いりかきあ	げ	洋風だしの素	0.8	あおのり(素干し)	0.1	ゆかりあえ		鶏ガラスープ	5	ミニトマト 2こ		19日 岐阜のみかんゼリー		
酢・米酢	0.8	しょうゆ(こいくち)	0.8	たまねぎ	20	塩(食塩)	0.2	ココア揚げパン		キャベツ	35	中華風だしの素	1.8		食肉(鶏肉・豚肉)	みかん果汁 水あめ		
おかかあえ		しょうが	1.6	にんじん	10	こしょう(白)	0.04	コッペバン(給食用)	15	にんじん	5	豚ばら・脂付(大型)	8			砂糖混合ぶどう糖果糖液糖		
はくさい	20	水	4	竹輪(焼き竹輪)	10	オムライス用卵焼き	1枚	大豆油	5	ホールコーン	5	サラダ油(米サラダ油)	0.3		つなぎ(でん粉	the state of the s	たん白加工品 米粉	
もやし(緑豆)	10	五目きんびら		さつまいも	10	ケチャップ(一食用)	1袋	ココア(ピュア)		ゆかり		塩(食塩)	0.1		粉末状植物性たん白)	酸味料 水	水溶性食物繊維 食塩	
こまつな	20	じゃがいも	18	大豆(国産) 乾	5	ポテトサラダ		砂糖·上白糖	2.3	大根と豚肉のべっ	こう煮	ワカサギの甘香	F		豚脂 難消化性デキストリン		水 安定剤 炭酸カルシウム	
にんじん	8	ごぼう	6	小麦粉(岐阜県産)	10	じゃがいも	40	砂糖·粉糖	3	豚肩·脂付(大型)	20	わかさぎ	30		The state of the s	20日 もみじかまぼこ		
しょうゆ(こいべち)	2	にんじん	9	かたくり粉	1	にんじん	8	まめまめサラダ		だいこん	90	塩(食塩)	0.2			スケソウダラ うらごし人参		
みりん(本みりん)	0.6	こんにゃく(つき)	4	鶏卵(冷凍液卵)	3	きゅうり	7	キャベツ		しょうゆ(こいくち)		こしょう(白)	0.015	1		加工澱粉 馬鈴薯澱粉	カロチノイド色素	
かつお節	0.3	赤こんにゃく(つき)	3	牛乳(調理用)	1	マヨネーズ	7	きゅうり	10	砂糖・中ざら	3.5	かたくり粉	5		食塩 にんにくベースト	The second second second second		
里芋のみそ汁		いんげん	3	塩(食塩)	0.1	パスタのスープ		むき枝豆	8	本醸造酒	1.8	大豆油	3		皮(小麦粉 でん粉 粉末大豆	食塩 加工油脂		
里芋	20	ごま(いりごま)	0.7	大豆油	7	アルファベットバスタ	3	大豆(国産) ゆで	6	しょうが		しょうゆ(こいくち)		1	クエン酸鉄ナトリウム 水)			
豆腐(木綿)	10	しょうゆ(こいくち)	2.3	れんこんサラダ		ベーコン(解ショルダー)	5	ごまドレッシング	6	水	22	酢·米酢	2.3			25日 オムライス用卵焼き		
油あげ	2	塩(食塩)	0.07	はす(れんこん)	23	キャベツ	10	焼きプリンタル	}	岐阜の富有柿		三温糖	1		13日 厚焼きたまご	鶏卵 加工でん粉		
ねぎ	10	三温糖	1.35	きゅうり	8	たまねぎ	15	焼きプリンタルト	15	かき(甘柿)	1袋	ごま油	0.2		鶏卵 鰹・昆布だし	砂糖 食塩 水		
にんじん	6	サラダ油(米サラダ油)	0.7	ほしひじき	0.45	ホールコーン	5					中華サラダ				メタリン酸ナトリウム 植物油		
だいこん	10	唐辛子(一味)	0.01	ホールコーン	4.5	にんじん	5					チンゲンツアイ	15	1	醸造酢 食塩			
カットわかめ	0.3	秋のすまし汁		ごまドレッシング	7	洋風だしの素	0.2					キャベツ	17			25日 ケチャップ(一食用)		
赤みそ	3.9	もみじかまぼこ	12	みかん	-	コンソメ	1.3					にんじん	5		13日・25日 ヨーグルト	トマトの糖・ぶどう糖果糖液糖		
The course of th	00000	だいこん	15	みかん(温州)	10	塩(食塩)	0.1					塩中華ドレッシング	6		The state of the s	ぶどう糖 醸造酢 食塩		
		にんじん	5			こしょう(白)	0.015					スィートポテト	3		香料 乳酸菌 調合水	たまねぎ 香辛料		
岐阜のみかんゼ)—	えのきたけ	. 8			しょうゆ(うすくち)	- 1					スィートポテト	15					
ゼリー(ぎふみかん)	1	ねぎ	8			ヨーグルト												
27 (20-777-50)	-	だし用昆布(いしり)	0.5			ヨーグルト	10											
	1	フレーク節	3															
		しょうゆ(うすくち)	4															
		塩(食塩)	0.1	20日の続き														
1		飛騨りんご		りんご	1袋													
	-	112-24-21-0-C		1	1		-			-				かについて一所に				

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。