令和7年12月 学校給食予定献立表

川辺町学校給食センター

-							可	和7年12	4月	子仪	石]	支丁正開	(7)	衣				一边町字	父前	言度センク	
1日(月)	(月) 2日(火) 3日		3日(水	3日(水) 4日(木)		5日(金)		8日(月).		9日(火)		10日(水)		11日(木)		12日(金)		15日(月)			
麦ごはん		フレンチトースト	-	麦ごはん		天丼		みそラーメン		麦ごはん		麦ごはん		カレーライス		キムチチャーノ	ン	ソフト麺ミートビーンス	ベソース	麦ごはん	
米·精白米	70	厚切り食べン(給食用)	1枚	米·精白米	70	米·精白米	70	中華めん(ゆで)	1袋	米·精白米	70	米·精白米	70	米·精白米	70	米·精白米	58	ソフトスパゲティ式麺	1袋	米·精白米	70
おおむぎ・米粒麦	7	牛乳(調理用)	25	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	おおむぎ・米粒麦	7	おおむぎ・米粒麦	7	おおむぎ・米粒麦	5.8	牛ひき肉	8	おおむぎ・米粒麦	7
鶏肉のレモン風	味	鶏卵(冷凍液卵)	8	ししゃものカレー	天ぷら	きす	1枚	にんにく・おろし	0.15	豚肉と高野豆腐のコリ	アン揚げ	ふりかけ		じゃがいも	50	豚もも・脂付(大型)	22	大豆(国産) ゆで	4	ワカサギの甘酉	乍
鶏むね皮つき(若鶏)	45	三温糖	2.5	ししゃも	2尾	西洋かぼちゃ	1切	しょうが・おろし	0.2	豚もも・脂付(大型)	25	のりふりかけ(ごまなし)	13	たまねぎ	35	しょうゆ(こいくち)	2.8	エリンギ	8	わかさぎ	30
塩(食塩)	0.15	無塩バター	1.2	小麦粉(岐阜県産)	5	かたくり粉	4	サラダ油(米サラダ油)	0.3	にんにく・おろし	0.25	焼き鯖のおろし	かけ	にんじん	20	本醸造酒	1.9	にんじん	20	塩(食塩)	0.2
本醸造酒		野菜サラダ		かたくり粉	0.8	小麦粉(岐阜県産)	15	もやし(緑豆)	12	しょうゆ(こいくち)	0.64	まさば・生	1切	豚もも・脂付(大型)	10	こしょう(白)	0.035	キャベツ	25	こしょう(白)	0.013
かたくり粉		キャベツ	30	鶏卵(冷凍液卵)	2.4	雞卵(冷凍液卵)	1	にんじん	12	本醸造酒	1.2	本醸造酒	1.6	むき枝豆	4	にんにく・おろし	0.19	たまねぎ	40	かたくり粉	5
大豆油		にんじん	8	カレー粉	0.32	ベーキングパウダー	0.2	はくさい	18	かたくり粉	4.5	塩(食塩)	0.4	牛乳(調理用)	7	ごま(いりごま)	0.47	むき枝豆	. 3	大豆油	3
三温糖		きゅうり		水		塩(食塩)		ホールコーン		凍り豆腐	1	本醸造酒	0.5	脱脂粉乳	0.6	エリンギ	8	洋風だしの素	2	しょうゆ(こいくち)	1.8
しょうゆ(こいくち)		ごまドレッシング		大豆油	1	小麦粉(岐阜県産)		焼き豚	1	牛乳(調理用)	12	三温糖	1.5	洋風だしの素	1.5	はくさい(キムチ)	14	ケチャップ	19	酢・米酢	2.3
みりん(本みりん)		ポークビーンズ		れんこんサラダ	-	大豆油		うずら卵(水煮)	1	かたくり粉	8.5	しょうゆ(こいくち)	2.3	ソース (ウスターソース)	5	ねぎ	5	トマトピューレー	12	三温糖	
レモン・果汁・生		大豆(国産) ゆで	_	はす(れんこん)	7	しょうゆ(こいくち)	1	ねぎ	1	大豆油		だいこん		ナチュラルチーズ	2	サラダ油(米・サラダ油)	0.47	塩(食塩)	0.3	ごま油	0.2
*		たまねぎ		こまつな	1	本醸造酒		フレーク節		本醸造酒	1	ひじきの煮付け	_	塩(食塩)	0.5	ごま油	0.47	ソース(ウスターソース)	2.5	うの花煮	
パセリ・乾		にんじん		ほしひじき	1	みりん(本みりん)		赤みそ	1	三温糖	1	ほしひじき	_	しょうが・おろし	0.2	いり月日	8	砂糖・中ざら	1	おから	14
五目きんぴら	0.03	じゃがいも	-	ホールコーン	1	三温糖	1	白みそ		しょうゆ(こいくち)		にんじん		カレー粉		ポークシュウマ	1	ナチュラルチーズ		鶏もも皮つき(若鶏)	5
じゃがいも	10	豚もも・脂付(大型)	-	和風ドレッシング		フレーク節	1	かき油	1	酢・米酢		油あげ		無塩バター		しゅうまい(冷凍)	_	ワイン(赤)	1	にんじん	7
ごぼう		いんげん		関東煮	<u> </u>	-M		みりん(本みりん)	1	コチジャン	1	鶏もも皮つき(若鶏)		小麦粉(岐阜県産)		春雨サラダ		サラダ油(米サラダ油)	1	干ししいたけ(乾)	1
にんじん		塩(食塩)		関末点 こんにやく(板)	1 17	かたくり粉		鍋ガラスープ		パセリ・乾		さつまいも		ケチャップ		マロニー	1 4	にんにく・おろし		油あげ	2.1
		温(艮温) ナチュラルチーズ		はんぺん(玉)	1	金時豆の甘煮	0.40	中華風だしの素		中華サラダ	0.1	犬豆油		サラダ油(米サラダ油)	1	キャベツ	1	しょうが・おろし	1	牛乳(調理用)	7
こんにゃく(つき)		ケチャップ	100	里芋	1	金時豆	11	塩(食塩)	1	チンゲンツアイ	15	和風だしの素		大豆と小魚の揚い	平者		1	小麦粉(岐阜県産)	1	砂糖・中ざら	0.9
赤こんにゃく(つき)				生子にんじん		砂糖・中ざら		温(及温)	1	キャベツ	1	元んにゃく(つき)	1	大豆(国産) 乾	-	ホールコーン	1	無塩バター	1	しょうゆ(うすくち)	2
いんげん		こしょう(白)		だいこん	1		1	トウバンジャン		にんじん	1	赤こんにゃく(つき)		かたくり粉		塩中華ドレッシング	1	大学いも	1 - 2	和風だしの素	0.6
ごま(いりごま)		タイム	1000	A STATE OF THE STA			0.14	カップケーキ	0.1	塩中華ドレッシング	1	ぶま(すりごま)	1	大豆油		トック人り韓国風	_		52	サラダ油(米サラダ油)	1
しょうゆ(こいくち)		ローリエ		うずら卵(水煮)	1	すまし汁、	00	ホットケーキの素	00	塩甲華トレジンング	-			大豆仙 味付け小魚		ミニトック	-	大豆油	1	ねぎ	3.5
		洋風だしの素	1000	昆布素干(りしりこんぶ)	1	豆腐(木綿)				ワンタンスープ	_	サラダ油(米サラダ油)		三温糖		はくさい	1	三温糖	1	水	4.2
		ソース(ウスターソース)		フレーク節		えのきたけ	1	牛乳(調理用)			1	しょうゆ(こいくち) 砂糖・中ざら	1	1		たまねぎ		しょうゆ(こいくち)	1	本醸造酒	0.5
サラダ油(米サラダ油)		三温糖		しょうゆ(こいくち)	1	ねぎ		鶏卵(冷凍液卵)		ベーコン(豚ショルダー)	1		1	しょうゆ(こいくち) もやしのサラダ	0.0	日柱(ほたて)水煮ほぐし	1	水	1	みりん(本みりん)	1
	0.01	ワイン(赤)	1.721.070	みりん(本みりん)	1	にんじん		三温糖 無塩バター	1	はくさい	1	本醸造酒むき枝豆	1	もやし(緑豆)	20	にんじん		みりん(本みりん)	1		1 0.5
合わせ味噌汁	or	小麦粉(岐阜県産) 無塩バター		本醸造酒	0.7	かまぼこ(蒸し) しょうゆ(うすくち)		悪塩ハダー アルミカップ・11号	1	ねぎ にんじん		田舎汁	1 3	こまつな		ねぎ		黒ごま(いりごま)		里芋	1 12
豆腐(木綿)			2.5	CONTRACTOR OF THE PARTY OF THE	(T)				111			だいこん	20	ホールコーン		鶏ガラスープ		大根サラダ	1 0.1	だいこん	22
油あげ		サラダ油(米サラダ油)		3日 はんぺん	/(玉)		1	まめまめサラダ	1.5	もやし(緑豆)		だいこん ごぼう			-	カルノヘーノ 中華風だしの素	1	だいこん	1 37	にんじん	7
にんじん		トマトピューレー	7	魚肉すり身	u se		0.05	キャベツ	1	干ししいたけ(乾)	1	The same of the sa		和風ドレッシング	9	中華風にしの系		にんじん		ごぼう	1
カットわかめ		デミグラスソース	2	馬鈴薯澱粉		りんご	1 40-	きゅうり	1	しょうゆ(うすくち)	1	にんじん	10	1				こまつな		「ほり 豚もも・脂付(大型)	1 5
だいこん		オレンジ	. 10-	砂糖食塩ぶ		りんこ	1級	むき枝豆		塩(食塩)	1	じゃがいも	12			しょうゆ(うすくち) 塩(食塩)		ーま [*] ンパよ 青じそドレッシング		豆腐(木綿)	15
ねぎ		バレンシアオレンジ	1袋	魚醤 加工でん	し粉			大豆(国産) ゆで ごまドレッシング		こしょう(白) 中華風だしの素		こんにゃく(板) 油あげ	0			温(良温)		みかん	1 3	こんにやく(板)	7
煮干し	2.5	Control of the Contro		<u> </u>			-		0			The second second	0				_	みかん(温州)	15	1	
白みそ		11日 焼きプリ				Meas L.	-IT-ylel	みかん	17	鶏ガラスープ 生パイン	1 2	ねぎ 煮干し	2.5			焼きプリンタル 焼きプリンタルト			1-	煮干し	2.5
赤みそ	3.9	(生地)小麦粉 マ						みかん(温州)	10		1.49			The second secon	12	BCG ノッンク/VF	1-	1		赤みそ	7.7
						製品を主原料とする				パインアップル	1級			◎15日 ミルメー				A 1 1 2 2 2		ルメーク	1 1,1
				脂粉乳 香辛料	+ 水	キシロース 乳	化剤					唐辛子(一味)	0.01	果糖ぶどう液糖 着色料(カラメル					Ca	ミルメーク	115
		増粘剤 香料					_							個出作(カプメル	1 1	THT V.C V.B	1 V.	02 /1\	-	Dest /	1

※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(火)	17日(水	()	18日(木	()	19日(金	(:)	22日(月)	23日(火	()	24日(水	()	25日(木)	26日(金	<u>È</u>)	1月8日(木)	加工食品配合表
黒食パン		麦ごはん		麦ごはん		川辺の麦ごはん	v	そぼろごはん		バターロールノ	ペン	メキシカンライス	Z.	川辺の麦ごはん	,	大根ごはん		人参ごはん		のみ使用)
県食パン(給食用)	1枚	米·精白米	70	米·精白米	70	米·精白米	70	米·精白米	70	バターロールパン(給食用)	15	米·精白米	55	米·精白米	70	米·精白米	57	米·精白米	63	24日 クリスマスケー:
鳥肉のマーマレー	焼き	おおむぎ・米粒麦	7	おおむぎ・米粒麦	7	おおむぎ・米粒麦	7	おおむぎ・米粒麦	7	白身魚のパン料	分焼き	おおむぎ・米粒麦	5.5	おおむぎ・米粒麦	7	おおむぎ・米粒麦	5.7	おおむぎ・米粒麦	6.3	乳又は乳製品を主要原料とする食
創むし皮つき(若鶏)	1切	れんこんのはさみ	揚げ	鮭の彩り焼き		豚肉と高野豆腐のかり	ん揚げ	鶏ひき肉	50	メルルーサ	1切	ウインナー・ソーセーシ	18	丸干しいわしの唐	揚げ	だいこん	40	にんじん	30	砂糖 液全卵 小麦料
塩(食塩)	0.13	れんこんはさみ揚げ	12	しろさけ・生	1切	豚もも・脂付(大型)	25	しょうゆ(こいくち)	5.5	塩(食塩)	0.4	たまねぎ	20	いわし(マイワシ)丸干し	1尾	にんじん	5	本醸造酒	2	液卵白 チョコレー
ょうが・おろし	0.5	大豆油	3.5	塩(食塩)	0.24	しょうゆ(こいくち)	0.8	三温糖	4.5	こしょう(白)	0.02	にんじん	6.5	本醸造酒	1.2	まぐろ油漬・フレーク	18	鶏もも皮つき(若鶏)	4	ココアパウダー 水ある
フイン(白)	1	ゆかりあえ		本醸造酒	1	本醸造酒	1	みりん(本みりん)	3	ワイン(白)	0.7	むき枝豆	3.5	上新粉	4	油あげ	5	こんにゃく(つき)	10	純チョコレート こんにゃく加工
マーマレード	3	キャベツ	35	ノンエッグマヨネーズ	10	かたくり粉	4	本醸造酒	2.4	レモン・果汁・生	0.4	カレー粉	0.46	大豆油	3	本醸造酒	1	油あげ	5	還元水あめ 植物油
ようゆ(こいくち)	0.5	にんじん	5	にんじん	6	凍り豆腐	4	いり明	18	にんにく・おろし	0.1	コンソメ	0.65	ごま和え		しょうゆ(こいくち)	5	于ししいたけ(乾)	1	加工でん粉 乳化剤 膨張
タりん(本みりん)	1	ホールコーン	5	アルミカップ・特中判	1枚	牛乳(調理用)	12	いんげん	6	オリーブ油	3	サラダ油(米サラダ油)	0.75	もやし(緑豆)	20	むき枝豆	5	和風だしの素	1	換酸カルシウム ビロリン酸第二
k	1	ゆかり	0.8	ほうれん草のカリカ	リ和え	かたくり粉	8	かぼちゃの黒ゴマ	天ぷら	パセリ・乾	0.08	塩(食塩)	0.53	こまつな	15	サラダ油(米サラダ油)	1	しょうゆ(うすくち)	5	ホエイソルト pH調整
ったくり粉	0.1	ちゃんこ煮		ほうれんそう	30	大豆油	3.5	西洋かぼちゃ	1切	パン粉・乾燥	3	こしょう(白)	0.02	にんじん	8	鶏肉の唐揚げ		しょうゆ(こいくち)		カカオ色素 香料 安定
ロッコリー・とキャベツの	サラダ	鶏もも皮つき(若鶏)	15	にんじん	5	三温糖	1.6	小麦粉(岐阜県産)	4	アルミカップ・特中判	1枚	鶏肉の照り焼き	ķ.]ごま(いりごま)	1	鶏もも皮つき(若鶏)	40	砂糖・中ざら	0.8	
ブロッコリー	20	にんじん	8	さつまいも	15	しょうゆ(こいくち)	2.5	鶏卵(冷凍液卵)	2.5	海藻入りサラダ		鶏もも皮つき(若鶏)	1切	ごま(すりごま)	1	しょうゆ(こいくち)	2.2	サラダ油(米サラダ油)	1	クリスマスケーキ(アレルギーを
Fャベツ	15	ごぼう	8	大豆油	0.8	みりん(本みりん)	1.4	塩(食塩)	0.1	きゅうり	10	塩(食塩)	0.15	しょうゆ(こいくち)	2	しょうが	1.8	水	80	豆乳 砂糖
こんじん	5	ぶなしめじ・生	8	ごま(いりごま)	0.5	水	1	水	5.5	にんじん	5	こしょう(白)	0.02	みりん(本みりん)	0.5	本醸造酒	0.45	鶏肉とごぼうの	甘辛	加工油脂 水あめ
ベールコーン	5	はくさい	30	ごま(すりごま)	1	あおのり(素干し)	0.1	かたくり粉	1	キャベツ	15	本醸造酒	1.5	年越しのおかず		みりん(本みりん)	0.45	鶏むね皮つき(若鶏)	35	米粉 ココアパウタ
風ドレッシング	8	しらたき	15	しょうゆ(こいくち)	1.2	切り干し大根と糸こんにゃく	のサラダ	黒ごま(いりごま)	1	カットわかめ	0.6	みりん(本みりん)	0.9	干ししいたけ(乾)	1	ねぎ	2.7	本醸造酒	1	大豆粉 植物油
ょぼちゃポター	ジュ	油あげ	4	みりん(本みりん)	1.5	切り干し大根	2.5	大豆油	3	青じそドレッシング	6	しょうゆ(こいくち)	1	糸昆布	1	にんにく・おろし	0.15	しょうが・おろし	0.2	こんにゃく加工品
写洋かぼちゃ	10	ほうれん草入り獲肉団子	15	けんちん汁		きゅうり	5	大根汁		白菜のクリームシ	チュー	三温糖	0.15	だいこん	22	かたくり粉	12	ごぼう	15	清涼飲料水 水
質洋かぼちゃ	40	かまぼこ(蒸し)		だいこん	15	しらたき	15	だいこん	40	はくさい	20	かたくり粉	0.04	里芋	16	大豆油	1	かたくり粉	9	加工でん粉 トレハロー
ペセリ・蔚	0.02	ねぎ	10	ごぼう	5	ホールコーン	5	にんじん	8	かぶ	20	プロッコリーとキャベツロ	カサラダ	にんじん	12	コーンわかめち	ナラダ	大豆油	3	乳化剤 増粘剤
まねぎ		和風だしの素	0.8	にんじん	8	にんじん	5	ねぎ	8	にんじん	15	ブロッコリー	20	ごぼう	10	ホールコーン	10	ごま(いりごま)	0.6	炭酸カルシウム セルロ
羊風だしの素	1.2	しょうゆ(うすくち)	3.5	油あげ	3	和風ドレッシング	7	豚肩·脂付(大型)	12	じゃがいも	20	キャベツ	15	油あげ	4	カットわかめ	0.8	三温糖	1.5	膨張剤 安定剤 香
コンソメ	-	塩(食塩)		里芋	10	ずいきのみそ汁		干ししいたけ(乾)	0.8	たまねぎ	30	にんじん	5	焼き豆腐	16	キャベツ	10	しょうゆ(こいくち)	2.3	ピロリン酸第二鉄
・ラダ油(米サラダ油)	-	みりん(本みりん)	1	豆腐(木綿)	1	厚揚げ	10	しょうゆ(うすくち)	4	ホールコーン	8	和風ドレッシング	8	鶏もも皮つき(若鶏)	4	和風ドレッシング	1	みりん(本みりん)	1.2	メタリン酸ナトリウ.
片乳(調理用)	0.00	フレーク節	2.5	鶏もも皮なし(若鶏)	8	カットわかめ	0.3	塩(食塩)	0.1	ベーコン(豚)	5	コンソメスープ		煮干し	1.6	かぶの吉野汁	100000000000000000000000000000000000000	水	1	
新粉	2.5	ミニももゼリー		干ししいたけ(乾)	0.6	だいこん	20	フレーク節	3	サラダ油(米サラダ油)	0.2	にんじん	6	しょうゆ(こいくち)	4	にんじん	5	れんこんサラダ		25日 豆乳プリン
ヒクリーム		ミニももゼリー	15	塩(食塩)		ねぎ	8	オレンジ		牛乳(調理用)	40	ホールコーン	3	本醸造酒	1.6	かぶ	20	キャベツ	15	豆乳 水あめ
富(食塩)	0.4	, 00-2	-	しょうゆ(こいくち)	4	にんじん	8	パレンシアオレンジ	1袋	生クリーム	3	たまねぎ	17	みりん(本みりん)	1	かぶ・葉	5	にんじん	5	ショートニング 砂
and the same of th	0.02			フレーク節		ずいき(干し・乾)	0.15			ナチュラルチーズ	1	キャベツ	8	豆乳プリン		たまねぎ	15	はす(れんこん)	10	水溶性食物繊維 食塩
	0.01			みりん(本みりん)	1	赤みそ	3.9			コンソメ	1.2	アルファベットバスタ	2	豆乳プリン	15	かまぼこ(蒸し)	4	こまつな	10	ゲル化剤 乳化剤 着
悪塩バター	0.3			ヨーグルト		白みそ	3.8			ローリエ	0.01	ベーコン(豚ショルゲー)	5			しょうゆ(うすくち)	4	ホールコーン	2	ピロリン酸第二鉄
W-1007	0.0			ヨーグルト	1 1 -	煮干し	2.5			塩(食塩)	0.4	コンソメ	1.5			フレーク節	1 3	ごまドレッシング	7	カロチノイド色素
				2 //	110	いちごゼリー	2.0			こしょう(白)	1	しょうゆ(うすくち)	1			干ししいたけ(乾)	0.8	豆腐のすました	+	カラメルソース(水
						いちごゼリー	15			上新粉	1	こしょう(白)	0.02			ねぎ	6	豆腐(木綿)	30	砂糖 デキストリン
						1000	1.			りんご		塩(食塩)	0.1	1		塩(食塩)	0.1	えのきたけ	10	カラメル色素)
				18日 ヨーグル	レト	19日 いちごも	ジリー	Loyeran	-	りんご	1袋	クリスマスデザ				かたくり粉	0.5	ねぎ	8	
				生乳 砂糖 乳			-	塘海塘 水岭				クリスマスケーキ	_			しょうが	0.	にんじん	8	1月8日の続き
						ストロベリービュー			里汁							ミニアセロラゼ	IJ	かまぼこ(蒸し)	3	フレーク節
						水ゲル化剤			NC11	1						アセロラゼリーミニ	113	-	1	塩(食塩) 0

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。