

令和8年1月 学校給食予定献立表

川辺町学校給食センター

8日(木)		9日(金)		13日(火)		14日(水)		15日(木)		16日(金)		19日(月)		20日(火)		21日(水)		22日(木)		23日(金)	
人参ごはん		ソフト麺みそソース		切り目入り丸パン		切り干し大根のビビンバ		麦ごはん		救給カレー		麦ごはん		バターロールパン		麦ごはん		麦ごはん		五目ラーメン	
米・精白米	63	ソフト系バゲット式種	1袋	丸パン(給食用)	1	米・精白米	70	米・精白米	70	救給カレー	1	米・精白米	70	バターロールパン(給食用)	1	米・精白米	70	米・精白米	70	中華めん(ゆで)	1袋
おおむぎ・米粒麦	6.3	豚ひき肉	8	ハンバーグケチャップソース	8	おおむぎ・米粒麦	7	おおむぎ・米粒麦	7	鶏肉のバーベキューソース	1	おおむぎ・米粒麦	7	ささみのピカタ	7	おおむぎ・米粒麦	7	おおむぎ・米粒麦	7	もやし(緑豆)	15
にんじん	30	たまねぎ	30	ハンバーグ	1	豚もも・脂付(大型)	24	鮭のミンネーズ焼き	24	鶏もも皮つき(若鶏)	1	豚肉のかりん揚げ	1	鶏ささ身(若鶏)	1	鮭の彩り焼き	1	鶏肉の唐揚げ	1	にんじん	12
本醸造酒	2	にんじん	20	サラダ油(米サラダ油)	0.5	もやし(緑豆)	16	2本醸造酒	2	1切塩(食塩)	0.16	豚もも・脂付(大型)	40	塩(食塩)	0.1	あきさけ・生	1切	鶏もも皮つき(若鶏)	40	はくさい	23
鶏もも皮つき(若鶏)	10	4もやし(緑豆)	20	ケチャップ	4	切り干し大根	2	3本醸造酒	2.5	こしょう(白)	0.02	本醸造酒	0.8	こしょう(白)	0.03	塩(食塩)	0.24	しょうゆ(こいくち)	2.2	ホールコーン	1
こんにやく(つき)	10	キャベツ	20	ソース(ウスターソース)	2.5	干しいたけ(ゆで)	5	3三温糖	5	1しょうゆ(こいくち)	0.1	1小麦粉(岐阜県産)	1	小麦粉(岐阜県産)	1	1本醸造酒	1	1しょうが	1.8	焼き豚	1
油あげ	1	いも(ぼんしめじ)	10	みりん(本みりん)	2.0	2チンゲンツァイ	8	1しょうゆ(こいくち)	0.8	1しょうゆ(こいくち)	2.8	1鶏卵(冷凍液卵)	10	1鶏卵(冷凍液卵)	10	1本醸造酒	1	0.45うずら卵(水煮)	15		
干しいたけ(乾)	1	むき枝豆	4	3三温糖	0.6	こねぎ・生	0.4	3辛子(粉)	0.1	3三温糖	1.8	かたくり粉	10	パン粉・乾燥	1.5	1にんじん	6	みりん(本みりん)	0.45	ねぎ	10
和風だしの素	1	1にら	8	トマトピューレー	1	しょうが・おろし	0.4	酢・米酢	0.5	レモン・果汁・生	0.6	大豆油	2.4	2パセリ・乾	0.02	2アルミカップ・焼中判	1枚	ねぎ	2.7	しょうゆ(こいくち)	6
しょうゆ(うすくち)	5	5ごま(いりごま)	1.7	野菜サラダ	1	こしょう(白)	0.02	お酢・みそ	3.5	ねぎ	0.8	0.8きゅうり	2.4	2パセリ・乾	0.02	1.5ブロッコリー	20	かたくり粉	12	みりん(本みりん)	1.2
しょうゆ(こいくち)	1	1ごま(すりごま)	1.8	キャベツ	30	トウモロコシ	0.2	マヨネーズ	6	りんご	3.2	3三温糖	2	2ケチャップ	5	ブロッコリー	20	かたくり粉	12	みりん(本みりん)	1.2
砂糖・中ざら	0.8	赤みそ	15	にんじん	8	しょうゆ(こいくち)	8	しょうゆ(こいくち)	1枚	コンソメ(本みりん)	0.5	1しょうゆ(こいくち)	2.4	2ソース(ウスターソース)	2	2キャベツ	15	大豆油	1	ブレイク	3
サラダ油(米サラダ油)	1	砂糖・中ざら	5.8	きゅうり	7	酢・米酢	2.4	アルミカップ・焼中判	6	コンソメスープ	2.3	みりん(本みりん)	2.3	みりん(本みりん)	0.2	1にんじん	5	おかか・あえ	鶏ガラスープ	5	
水	80	和風だしの素	0.8	青じそドレッシング	6	3三温糖	1.6	だいこん	30	にんじん	6	水	2	2三温糖	0.06	和風ドレッシング	8	はくさい	20	中華風だしの素	1.8
鶏肉とごぼうの甘辛	本醸造酒	1	白玉ぜんざい	1	あずき(乾)	16	ごま(いりごま)	0.5	にんじん	10	むき枝豆	3	れんこん金平	2	トマトピューレー	2	里芋のみそ汁	2	もやし(緑豆)	10	
鶏もも皮つき(若鶏)	35	サラダ油(米サラダ油)	1.2	1かたくり粉	11	ごま(すりごま)	0.6	油あげ	5	たまねぎ	3.5	キャベツ	3.2	アルファベットパスタ	0.3	ペーコ(既製パスタ)	1	コンソメ	1.5	しょうゆ(こいくち)	0.5
しょうが・おろし	0.2	フライドポテト	0.2	塩(食塩)	0.2	サラダ油(米サラダ油)	0.8	酢・米酢	0.1	しょうゆ(こいくち)	0.1	しょうゆ(こいくち)	0.1	しょうゆ(こいくち)	0.1	しょうゆ(こいくち)	0.1	しょうゆ(こいくち)	0.1	しょうゆ(こいくち)	0.1
ごぼう	15	じゃがいも	50	1白玉団子	25	いり卵	9	塩(食塩)	0.3	しょうゆ(うすくち)	0.5	しょうゆ(うすくち)	0.5	こしょう(白)	0.02	和風だしの素	0.4	青じそドレッシング	6	かつおわかめ	10
かたくり粉	9	大豆油	3	塩(食塩)	0.1	海藻入りサラダ	0.6	きゅうり	10	みかん(温州)	1	韓国わかめスープ	5	白玉雑煮	25	みかん(温州)	20	本醸造酒	20	ごま(いりごま)	0.4
大豆油	3	塩(食塩)	0.1	海藻入りサラダ	0.6	きゅうり	10	みかん(温州)	1	韓国わかめスープ	5	白玉雑煮	25	みかん(温州)	20	本醸造酒	20	ごま(いりごま)	0.4	サラダ油(米サラダ油)	0.5
ごま(いりごま)	0.6	海藻入りサラダ	0.6	きゅうり	10	みかん(温州)	1	韓国わかめスープ	5	白玉雑煮	25	みかん(温州)	20	本醸造酒	20	ごま(いりごま)	0.4	サラダ油(米サラダ油)	0.5	パセリ・乾	0.02
三温糖	1.5	きゅうり	10	みかん(温州)	1	韓国わかめスープ	5	白玉雑煮	25	みかん(温州)	20	本醸造酒	20	ごま(いりごま)	0.4	サラダ油(米サラダ油)	0.5	パセリ・乾	0.02	洋風だしの素	0.01
しょうゆ(こいくち)	2.3	キャベツ	10	かたくり粉	0.5	鶏ささ身水煮	5	白玉雑煮	25	みかん(温州)	20	本醸造酒	20	ごま(いりごま)	0.4	サラダ油(米サラダ油)	0.5	パセリ・乾	0.02	洋風だしの素	0.01
みりん(本みりん)	1.2	かつおわかめ	0.5	ホールコーン	4	鶏ガラスープ	0.5	はくさい	3	しょうゆ(こいくち)	4.5	しょうゆ(こいくち)	4.5	しょうゆ(こいくち)	4.5	しょうゆ(こいくち)	4.5	しょうゆ(こいくち)	4.5	しょうゆ(こいくち)	4.5
水	1	ホールコーン	4	れんこんサラダ	5	和風ドレッシング	5	キャベツ	3	しょうゆ(こいくち)	4.5	しょうゆ(こいくち)	4.5	しょうゆ(こいくち)	4.5	しょうゆ(こいくち)	4.5	しょうゆ(こいくち)	4.5	しょうゆ(こいくち)	4.5
れんこんサラダ	23	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1
はす(れんこん)	23	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1
こまつな	9	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1
ほしひじき	0.45	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1
ホールコーン	4.5	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1
ごまドレッシング	7	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1
豆腐のすまし汁	30	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1
豆腐(木綿)	30	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1
えのきたけ	10	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1
ねぎ	8	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1
にんじん	8	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1
かまぼこ(蒸し)	3	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1
しょうゆ(うすくち)	4	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1
ブレイク節	3	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	1	いよかん	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。

26日(月)		27日(火)		28日(水)		29日(木)		30日(金)		加工食品配合表 (C後期(10~3月) 無印は1月のみ使用)	
麦ごはん		五平もち		ハヤシライス		里芋おはぎ(あんこ)		川辺の麦ごはん		13日・15日 白玉団子	
米・精白米		70	五平もち	1本	米・精白米	70	米・精白米	25	米・精白米	70	C29日 れんこんはさみ揚げ
おおむぎ・米粒麦		7	しょうゆ(こいくち)	3.6	おおむぎ・米粒麦	7	米・精白米・もち米	15	おおむぎ・米粒麦	7	鶏肉 れんこん
ホキのゆず風味			赤みそ	2.4	牛(輸入肉)もも肉付	45	水	42	鯖のおろしかけ		玉葱 醸造調味料
ホキ		50	みりん(本みりん)	6	たまねぎ	90	里芋	12	まさば・生	1切	顆粒状大豆たん白
本醸造酒		1.4	ピーナツバター	4.8	サラダ油(米サラダ油)	1塩(食塩)	0.1	本醸造酒	1.6	15日 まめによるこぶ	しいたけ 食塩
かたくり粉		8	ごま(いりごま)	0.6	カットマド(レトルト)	8	あずき(乾)	25	塩(食塩)	0.4	(つなぎ)
大豆油		3.6	ごま(すりごま)	0.6	ケチャップ	8	三温糖	13	本醸造酒	0.5	パン粉 馬鈴薯澱粉
三温糖		2.6	割ピーナツ	1.2	チャツネ	1塩(食塩)	0.4	三温糖	1.5	黒黒酢 酵母エキス	(衣) パン粉 小麦粉
しょうゆ(こいくち)		2.6	粉ピーナツ	1.2	ソース(ウスターソース)	3	れんこんのはさみ揚げ	しょうゆ(こいくち)	2.3	15日 まめによるこぶ	とうもろこし澱粉
ゆず果汁		1	三温糖	7.8	しょうゆ(こいくち)	1.7	れんこんはさみ揚げ	1	だいこん	20	粉末状大豆たん白
切り干し大根の煮付け			本醸造酒	3.6	マッシュルーム水煮	15	大豆油	3.5	ひじきの煮付け		植物油脂(菜種)
切り干し大根		5.2	大豆と小魚の揚げ煮		洋風だしの素	0.8	まめめサラダ		ほしひじき	2	食塩 水
にんじん		5.2	大豆(国産) 乾	7.2	コンソメ	0.5	キャベツ	15	にんじん	5	生乳 砂糖 乳製品
鶏もも皮つき(若鶏)		3.2	かたくり粉	1.6	砂糖・中ざら	1	きゅうり	10	油あげ	1	香料 乳酸菌 調合水
干しいたけ(乾)		0.6	大豆油	2.4	小麦粉(岐阜県産)	6	むき枝豆	8	鶏もも皮つき(若鶏)	3	123日 豆乳プリン
油あげ		2.5	味付け小魚	2.4	無塩バター	6	大豆(国産) ゆで	6	さつまいも	10	豆乳 水あめ
いんげん		3	三温糖	0.9	塩(食塩)	0.18	ごまドレッシング	6	大豆油	1	ショートニング 砂糖
しょうゆ(こいくち)		1.8	しょうゆ(こいくち)	0.8	こしょう(白)	0.02	けんちん汁		和風だしの素	0.3	水溶性食物繊維 食塩 水
砂糖・中ざら		0.8	なまこやサラダ		デミグラスソース	7	だいこん	25	こんにやく(つき)	4	グル化剤 乳化剤 香料
和風だしの素		0.5	西洋かぼちゃ	30	ワイン(赤)	1	ごぼう	10	赤こんにやく(つき)	3	ピロリン酸第二鉄
本醸造酒		0.4	にんじん	10	5皮はぎ天ぷら		にんじん	5	ごま(すりごま)	0.3	カロチノイド色素
サラダ油(米サラダ油)		1	ホールコーン	10	かわはぎロール	10	油あげ	2	サラダ油(米サラダ油)	0.7	カラメルソース(水あめ)
みりん(本みりん)		0.24	きゅうり	10	小麦粉(岐阜県産)	7	里芋	15	しょうゆ(こいくち)	1.5	砂糖 デキストリン 水
水		10	マヨネーズ	8	かたくり粉	2.8	豆腐(本綿)	10	砂糖・中ざら	1	カラメル色素 グル化剤
田舎汁			煮込みうどん		しょうが・酢漬け	0.8	鶏もも皮つき(若鶏)	2	本醸造酒	0.7	(香料)
だいこん		22	冷凍うどん	65	あおのり(煮干し)	0.07	干しいたけ(乾)	0.3	むき枝豆	3	本醸造酒
ごぼう		10	ねぎ	8	大豆油	1.5	塩(食塩)	0.05	ずいぎのみそ汁		C27日 キャンディーチーズ
にんじん		10	にんじん	10	大根サラダ		しょうゆ(こいくち)	4	豆腐(本綿)	25	ナチュラルチーズ
じゃがいも		12	鶏もも皮なし(若鶏)	12	だいこん	30	ブレイク節	3	油あげ	0.5	乳化剤 重曹 水
こんにやく(板)		8	かまぼこ(蒸し)	4	にんじん	5	みりん(本みりん)	1	カットわかめ	3	
油あげ		3	油あげ	3	きゅうり	5	オレレンジ		だいこん	15	
ねぎ		6	干しいたけ(乾)	1	青じそドレッシング	5	パレンシアオレンジ	1袋	ねぎ	8	
煮干し		2.5	ブレイク節	3					にんじん	8	
赤みそ		7.7	しょうゆ(こいくち)	4.8					ずいぎ(干し・乾)	0.15	
唐辛子(一味)		0.01	塩(食塩)	0.03					赤みそ	3.9	
ミニりんごゼリー			みりん(本みりん)	1					白みそ	3.8	
オリーブオイル		1	キャンディーチーズ						煮干し	2.5	
キャンディーチーズ		1							川辺のいちご		
									いちご	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。

※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。