

## 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	切り干し大根のピッパン	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 ソフトスパゲティ式麺	1袋	1袋	米・精白米	70 救給カレー	米・精白米	70 バターロールパン(油食用)	米・精白米	70 中華めん(ゆで)	1袋
おむぎ・米粒麦	6.3 豚ひき肉	8	8 ハンバーグ	12 豚もも、脂付(大型)	24 鮒のミソネーズ焼き	70 鮒のバーベキュー・ソース	70 おむぎ・米粒麦	70 おむぎ・米粒麦	70 もやし(緑豆)	15
にんじん	30 たまねぎ	20	20 ハンバーグ	12 豚もも、脂付(大型)	16 さわら	70 塩(食塩)	70 塩(食塩)	70 塩(食塩)	70 塩(食塩)	12
本醸造酒	2 にんじん	20	20 ケチャップ	4 切り干し大根	2 本醸造酒	70 本醸造酒	70 本醸造酒	70 本醸造酒	70 本醸造酒	23
鶏もも皮つき(若鶏)	4 もやし(緑豆)	20	20 ソース(カスター)	2.5 千切せんまい(ゆで)	5 三温糖	70 本醸造酒	70 本醸造酒	70 本醸造酒	70 本醸造酒	6
こんにゃく(つき)	10 キャベツ	20	20 ソース(カスター)	0.2 チンゲンツアイ	8 しょうゆ(こいくち)	70 本醸造酒	70 本醸造酒	70 本醸造酒	70 本醸造酒	5
油あげ	5 じめし(ほんじめし)	10	10 ミルキン(本みりん)	0.2 チンゲンツアイ	0.8 しづゆ(こいくち)	70 本醸造酒	70 本醸造酒	70 本醸造酒	70 本醸造酒	15
干しいたけ(乾)	1 まき枝豆	4	4 三温糖	0.6 こねぎ・生	3 辛子(粉)	70 本醸造酒	70 本醸造酒	70 本醸造酒	70 本醸造酒	10
和風だしの素	1 にら	8	8 ハートピューレー	1 しおが・おろし	0.4 酢・米酢	70 本醸造酒	70 本醸造酒	70 本醸造酒	70 本醸造酒	10
しょうゆ(うすくち)	5 ごま(いりごま)	1.7	野菜サラダ	0.2 合わせみそ	0.5 レモン・果汁・生	70 本醸造酒	70 本醸造酒	70 本醸造酒	70 本醸造酒	6
じょゆ(こいくち)	1 ごま(すりごま)	1.8	1.8 キャベツ	0.2 マヨネーズ	0.5 大豆油	70 本醸造酒	70 本醸造酒	70 本醸造酒	70 本醸造酒	1.2
砂糖・中ざら	0.8 赤みそ	15	15 にんじん	6 アルミパック・特中判	0.5 ハーフセリ・乾燥	70 本醸造酒	70 本醸造酒	70 本醸造酒	70 本醸造酒	1.2
砂糖・中ざら	1 砂糖・中ざら	5.8	5.8 きゅうり	7 酢・米酢	2.4 煎なます	70 本醸造酒	70 本醸造酒	70 本醸造酒	70 本醸造酒	1.2
水	80 和風だしの素	0.8	80 和風だしの素	6 三温糖	1.6 だいこん	70 本醸造酒	70 本醸造酒	70 本醸造酒	70 本醸造酒	1.2
鶏肉とごぼうの甘辛	本醸造酒	1 白玉ぜんざい	1 白玉ぜんざい	30 にんじん	30 にんじん	70 本醸造酒	70 本醸造酒	70 本醸造酒	70 本醸造酒	1.2
鶏肉とごぼうの甘辛	薄むね皮つき(若鶏)	35 サラダ油(米サラダ油)	1 あずき(乾)	10 むき枝豆	3 れんこん金平	70 本醸造酒	70 本醸造酒	70 本醸造酒	70 本醸造酒	1.2
本醸造酒	1 かたくり粉	1.2	1.2 砂糖・中ざら	16 ごま(すりごま)	6 油あげ	70 本醸造酒	70 本醸造酒	70 本醸造酒	70 本醸造酒	1.2
しょうが・おろし	0.2 フライドポテト	50 白玉団子	0.2 サラダ油(米サラダ油)	17 にんじん	10 にんじん	70 本醸造酒	70 本醸造酒	70 本醸造酒	70 本醸造酒	1.2
ごぼう	15 じゃがいも	25 いり卵	9 塩(食塩)	18 にんじん	10 にんじん	70 本醸造酒	70 本醸造酒	70 本醸造酒	70 本醸造酒	1.2
かたくり粉	9 大豆油	3 スライスチーズ	大豆油	19 塩(食塩)	19 塩(食塩)	70 本醸造酒	70 本醸造酒	70 本醸造酒	70 本醸造酒	1.2
ごま(いりごま)	3 塩(食塩)	0.1	0.1 スライスチーズ	20 にんじん	20 にんじん	70 本醸造酒	70 本醸造酒	70 本醸造酒	70 本醸造酒	1.2
海藻入りサラダ	みかん	12 韓国わかめスープ	12 サラダ油(米サラダ油)	21 にんじん	21 にんじん	70 本醸造酒	70 本醸造酒	70 本醸造酒	70 本醸造酒	1.2
三温糖	1.5 きゅうり	10 みかん(温州)	12 韓国わかめスープ	22 にんじん	22 にんじん	70 本醸造酒	70 本醸造酒	70 本醸造酒	70 本醸造酒	1.2
三温糖	2.3 キャベツ	10 みかん(温州)	23 にんじん	23 にんじん	23 にんじん	70 本醸造酒	70 本醸造酒	70 本醸造酒	70 本醸造酒	1.2
みりん(本みりん)	1.2 カットわかめ	0.5	1.2 ポーク	24 にんじん	24 にんじん	70 本醸造酒	70 本醸造酒	70 本醸造酒	70 本醸造酒	1.2
水	1 ホールコーン	4	4 にんじん	25 にんじん	25 にんじん	70 本醸造酒	70 本醸造酒	70 本醸造酒	70 本醸造酒	1.2
れんこんサラダ	れんこん	5 和風ドレッシング	5 にんじん	26 にんじん	26 にんじん	70 本醸造酒	70 本醸造酒	70 本醸造酒	70 本醸造酒	1.2
れんこんサラダ	れんこん	23 いよかん	9 いよかん	27 にんじん	27 にんじん	70 本醸造酒	70 本醸造酒	70 本醸造酒	70 本醸造酒	1.2
こまつな	0.45 ほしひじき	1 ほしひじき	1 ほしひじき	28 にんじん	28 にんじん	70 本醸造酒	70 本醸造酒	70 本醸造酒	70 本醸造酒	1.2
ホールコーン	4.5 ごまドレッシング	7 ごまドレッシング	7 ごまドレッシング	29 にんじん	29 にんじん	70 本醸造酒	70 本醸造酒	70 本醸造酒	70 本醸造酒	1.2
豆腐のすまし汁	豆腐(木綿)	30 えのき	30 えのき	30 にんじん	30 にんじん	70 本醸造酒	70 本醸造酒	70 本醸造酒	70 本醸造酒	1.2
豆腐(木綿)	10 えのき	8 ねぎ	8 ねぎ	31 にんじん	31 にんじん	70 本醸造酒	70 本醸造酒	70 本醸造酒	70 本醸造酒	1.2
ねぎ	8 にんじん	8 にんじん	8 にんじん	32 にんじん	32 にんじん	70 本醸造酒	70 本醸造酒	70 本醸造酒	70 本醸造酒	1.2
にんじん	3 かまぼこ(蒸し)	4 8日の続き	4 8日の続き	33 にんじん	33 にんじん	70 本醸造酒	70 本醸造酒	70 本醸造酒	70 本醸造酒	1.2
かまぼこ(蒸し)	1 しょうゆ(うすくち)	3 塩(食塩)	3 塩(食塩)	34 にんじん	34 にんじん	70 本醸造酒	70 本醸造酒	70 本醸造酒	70 本醸造酒	1.2
フレーク節	3 塩(食塩)	0.05				70 本醸造酒	70 本醸造酒	70 本醸造酒	70 本醸造酒	1.2

※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 (○後期10~3月) 無印は1月のみの使用)					
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	○29日 れんこんはさみ揚げ				
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	米粉 砂糖 加工でん粉	鶏肉 れんこん			
おむぎ・米粒麦	7 しょうゆ(こいくち)	3.6	おむぎ・米粒麦	70 おむぎ・米粒麦	25 おむぎ・米粒麦	酵素製剤 水	玉葱 砂糖 加工でん粉	玉葱 砂糖 加工でん粉		
ホキのゆず風味	赤みそ	2.4	牛(輸入肉も脂付)	45 水	25 水	42 醤のおろしかけ	顆粒状大豆たん白	顆粒状大豆たん白		
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	15日 まめによろこぶ	15日 まめによろこぶ		
本醸造酒	1.4 ピーナッツバー	4.8 サラダ油(米サラダ油)	1 塩(食塩)	90 里芋	12 本醸造酒	1.6 いや大豆	牛乳(調理用)	牛乳(調理用)		
かたくり粉	8 ごま(いりごま)	0.6	カットオーブン	8 あずき(乾)	25 本醸造酒	0.4 昆布 砂糖	昆布 砂糖	昆布 砂糖		
大豆油	3.6 ごま(すりごま)	0.6	チヂヤップ	8 三温糖	25 塩(食塩)	0.4 しょうゆ	昆布 砂糖	昆布 砂糖		
三温糖	2.6 割ビーナップ	1.2 チヂヤップ	1 塩(食塩)	3 本醸造酒	25 本醸造酒	0.5 つけめんエキス	つけめんエキス	つけめんエキス		
しょうゆ(こいくち)	2.6 ポーランド	1.2 ソース(カスター)	3 れんこんのはさみ揚げ	3 本醸造酒	25 本醸造酒	0.5 つけめんエキス	つけめんエキス	つけめんエキス		
ゆず果汁	1 三温糖	7.8 しょうゆ(こいくち)	1.7 れんこんのはさみ揚げ	1 にんじん	20 唐辛子(一味)	0.01	洋風だしの素	洋風だしの素		
切り干し大根	3.6 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	20 唐辛子(一味)	0.02	牛乳(調理用)	牛乳(調理用)		
切り干し大根	5.2 大豆と小魚の揚げ煮	5.2 洋風だしの素	15 大豆油	3.5 ひじきの煮付け	20 牛乳(調理用)	0.02	昆布 砂糖	昆布 砂糖		
にんじん	5.2 大豆(国産) 乾	7.2 コンソメ	0.5 キャベツ	15 キュウリ	20 上新粉	2.5	昆布 砂糖	昆布 砂糖		
鶏もも皮つき(若鶏)	3.2 かたくり粉	1.6 砂糖・中ざら	10 油あげ	15 にんじん	10 上新粉	2.5	昆布 砂糖	昆布 砂糖		
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	15 にんじん	10 上新粉	2.5	昆布 砂糖	昆布 砂糖		
油あげ	2.5 味付け小魚	2.4 無塩バター	6 大豆(国産) ゆで	15 にんじん	10 上新粉	2.5	昆布 砂糖	昆布 砂糖		
いんげん	3 三温糖	0.9 塩(食塩)	0.18 にんじん	15 にんじん	10 上新粉	2.5	昆布 砂糖	昆布 砂糖		
じょうゆ(こいくち)	1.8 にんじん	0.8 にんじん	0.02 にんじん	15 にんじん	10 上新粉	2.5	昆布 砂糖	昆布 砂糖		
砂糖・中ざら	0.8 かぼちゃサラダ	7 にんじん	7 ワイン(赤)	15 にんじん	10 上新粉	2.5	昆布 砂糖	昆布 砂糖		
和風だしの素	0.5 西洋かぼちゃ	30 にんじん	5 皮はぎ天ぶら	15 にんじん	10 上新粉	2.5	昆布 砂糖	昆布 砂糖		
本醸造酒	0.4 にんじん	10 小麦粉(岐阜県産)	10 ハートピューレー	15 にんじん	10 上新粉	2.5	昆布 砂糖	昆布 砂糖		
サラダ油(米サラダ油)	1 ホールコーン	10 マヨネーズ	8 カたくり粉	15 にんじん	10 上新粉	2.5	昆布 砂糖	昆布 砂糖		
みりん(本みりん)	0.24 キュウリ	8 カたくり粉	0.8 鶏もも皮つき(若鶏)	15 にんじん	10 上新粉	2.5	昆布 砂糖	昆布 砂糖		
水	10 にんじん	8 カたくり粉	0.8 鶏もも皮つき(若鶏)	15 にんじん	10 上新粉	2.5	昆布 砂糖	昆布 砂糖		
田舎汁	煮込みうどん		15 にんじん	15 にんじん	10 上新粉	2.5	昆布 砂糖	昆布 砂糖		
だいこん	22 冷凍うどん	65 あおり(煮干)	0.07 干しいたけ(乾)	0.3 むき枝豆	3 C27日 キャンディーチーズ					
ごぼう	10 ねぎ	8 大豆油	1.5 塩(食塩)	0.3 むき枝豆	0.05 ずいきのみそ汁					
にんじん	10 にんじん	10 大根サラダ	1.5 塩(食塩)	4 豆腐(木綿)	25 ナチュラルチーズ					
じゃがいも	12 じゃがいも	12 にんじん	12 フレーク節	3 油あげ	3 C27日 キャンディーチーズ					
こんにゃく(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 ナチュラルチーズ					
油あげ	2.5 味付け小魚	3 にんじん	5 オレンジ	1 にんじん	3 ナチュラルチーズ					
ねぎ	6 干しいたけ(乾)	1 にんじん	5 オレンジ	1 にんじん	3 ナチュラルチーズ					
煮干し	2.5 フレーク節	3 にんじん	5 オレンジ	1 にんじん	3 ナチュラルチーズ					
赤みそ	7.7 しょうゆ(こいくち)	4.8 塩(食塩)	0.03 にんじん	1 にんじん	3 ナチュラルチーズ					
唐辛子(一味)	0.01 にんじん	1 にんじん	1 にんじん	1 にんじん	3 ナチュラルチーズ					
ミニりんごゼリー	1 にんじん	1 キャンディーチーズ	1 にんじん	1 にんじん	3 ナチュラルチーズ					
ナツメグゼリー	1 にんじん	1 キャンディーチーズ	1 にんじん	1 にんじん	3 ナチュラルチーズ					
ナツメグゼリー	1 にんじん	1 キャンディーチーズ	1 にんじん	1 にんじん	3 ナチュラルチーズ					
ナツメグゼリー	1 にんじん	1 キャンディーチーズ	1 にんじん	1 にんじん	3 ナチュラルチーズ					

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。