

令和8年2月 学校給食予定献立表

川辺町学校給食センター

2日(月)	3日(火)	4日(水)	5日(木)	6日(金)	9日(月)	10日(火)	12日(木)	13日(金)	16日(月)	17日(火)
麦ごはん	川辺の麦ごはん	中華風炊き込みごはん	麦ごはん	カレーうどん	麦ごはん	焼きそば	麦ごはん	冬野菜カレーライス	麦ごはん	米粉入りコッペパン
米・精白米	70 米・精白米	70 米・精白米	63 米・精白米	70 米・精白米	1袋 米・精白米	70 中華麺・焼きそば用	81 米・精白米	70 米・精白米	70 米・精白米	70 米粉パン(給食用)
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 おおむぎ・米粒麦	7 おおむぎ・米粒麦	15 おおむぎ・米粒麦	7 鶏もも皮つき(若鶏)	15 おおむぎ・米粒麦	7 おおむぎ・米粒麦	7 おおむぎ・米粒麦	7 鶏肉のワイン焼き
ふりかけ	丸干しいわしの唐揚げ	豚もも・脂付(大型)	20 ホキのレモン風味	キャベツ	20 鶏肉のマーメレード焼き	キャベツ	45 みそほれカツ	じゃがいも	35 揚げ餃子	鶏もも皮つき(若鶏)
のりふりかけ(ごまなし)	1 のりふりかけ(ごまなし)	1 のりふりかけ(ごまなし)	1.5 ホキ	50 たまねぎ	30 鶏もも皮つき(若鶏)	1切 たまねぎ	9 ぶた・ヒレ・赤身・生	1切 たまねぎ	30 キョウザ	2 小麦粉(給食用)
高野豆腐のカップ焼き	本醸造酒	1.2 本醸造酒	0.8 本醸造酒	1.4 にんじん	20 塩(食塩)	0.13 いち	14 塩(食塩)	0.28 にんじん	20 大豆油	2 塩(食塩)
凍り豆腐	7 上新粉	4 焼き枝豆	5 かたくり粉	8 焼き枝豆	8 しょうが・おろし	0.5 にんじん	14 こしょう(白)	0.02 豚肩・脂付(大型)	20 もやし(緑豆)	14 こしょう(白)
牛乳(調理由)	22 大豆油	3 干しいたけ(乾)	1 大豆油	3.6 油あげ	5 ワイン(白)	1 青ピーマン	3 小麦粉(岐阜県産)	2.5 こまつな	12 もやし(緑豆)	20 バジル・粉
たまねぎ	14 切り干し大根のごま和え	たけのこ・水煮	15 三温糖	2.6 ねぎ	5 マーメレード	3 サラダ油(米サラダ油)	1.5 鶏卵(冷凍液卵)	3 はす(れんこん)	10 こまつな	8 サラダ油(米サラダ油)
まぐろ油漬・ブレイク	19 切り干し大根	2 にんじん	15 しょうゆ(こいくち)	2.6 しょうゆ(こいくち)	0.3 しょうゆ(こいくち)	0.5 ソース(カスターソース)	16 パン粉・乾燥	7 牛乳(調理由)	8 ホールコーン	3 ワイン(赤)
ノンエッグマヨネーズ	7 こまつな	10 砂糖・中ざら	1 レモン・果汁・生	1.9 カレールウ	11 みりん(本みりん)	1 煮干し・粉	0.45 大豆油	4 洋風だしの素	1.5 和風ドレッシング	5 ケチャップ
塩(食塩)	0.05 にんじん	10 しょうゆ(こいくち)	2.2 キャベツのサラダ	ブレイク節	2 水	1 塩(食塩)	0.36 赤みそ	4 ソース(カスターソース)	5 マーボー豆腐	3 三温糖
こしょう(白)	0.02 ごま(すりごま)	1 塩(食塩)	0.4 にんじん	5 しょうゆ(こいくち)	4.8 かたくり粉	0.1 しょうゆ(白)	0.02 みりん(本みりん)	0.4 ナチュラルチーズ	2 豆腐(冷凍・ダマカット)	80 ソース(カスターソース)
パン粉・乾燥	2.2 ごま(すりごま)	1 本醸造酒	1.5 キャベツ	28 みりん(本みりん)	2.4 うの花煮	あおのり(素干し)	0.1 三温糖	4.5 塩(食塩)	0.5 豚ひき肉	20 水
ナチュラチーズ(ナチュラル)	3 しょうゆ(こいくち)	1.8 サラダ油(米サラダ油)	1 きゅうり	8 ごま親子豆	おから	14 ココア揚げパン	ケチャップ	1 しょうが・おろし	0.2 干しいたけ(乾)	0.8 かたくり粉
アルミカップ・特生煎	1枚 みりん(本みりん)	0.5 ボーカージュマイ	ごまドレッシング	6 大豆(国産) 乾	7.2 鶏もも皮つき(若鶏)	5 コッペパン(給食用)	1 水	5 カレー粉	0.6 たけのこ・水煮	15 まめめサラダ
れんこん金平	年越しのおかず	しょうまい(冷凍)	2 関東煮	大豆油	2.4 にんじん	7 大豆油	5 おかかあえ	無塩バター	6 にんじん	15 キャベツ
はす(れんこん)	23 干しいたけ(乾)	1 中華サラダ	こんぱく(板)	17 三温糖	3.6 干しいたけ(乾)	1 ココア(ビュッ)	1.3 はくさい	20 小麦粉(岐阜県産)	6 ねぎ	10 きゅうり
にんじん	5 糸昆布	1 チンゲンサイ	15 はんぺん(玉)	12 きな粉・全粒大豆	0.7 油あげ	2.1 砂糖・上白糖	2.3 もやし(緑豆)	10 ケチャップ	3 にんにく・おろし	0.3 焼き枝豆
こんにゃく(つき)	3 だいこん	22 キャベツ	17 里芋	21 ごま(すりごま)	0.7 牛乳(調理由)	7 砂糖・粉糖	3 こまつな	20 サラダ油(米サラダ油)	1 しょうが・おろし	1 大豆(国産) ゆで
赤こんにゃく(つき)	3 里芋	16 ホールコーン	5 にんじん	14 水	0.9 砂糖・中ざら	0.9 ブロッコリーとキャベツのサラダ	にんじん	8 大豆とさつまひの揚げ煮	赤みそ	4 ごまドレッシング
いんげん	4 にんじん	12 中華ドレッシング	6 だいこん	30 大根サラダ	しょうゆ(うすくち)	2 ブロッコリー	20 しょうゆ(こいくち)	2 大豆(国産) 乾	7.2 本醸造酒	1.5 白菜のクリームシチュー
サラダ油(米サラダ油)	0.8 ごぼう	10 ファンダンスープ	18 だいこん	18 だいこん	37 和風だしの素	0.6 キャベツ	15 みりん(本みりん)	0.6 かたくり粉	1.6 しょうゆ(こいくち)	4 はくさい
和風だしの素	0.4 油あげ	4 ファンダンスープ	8 鶏もも皮つき(若鶏)	0.5 にんじん	5 サラダ油(米サラダ油)	1 にんじん	5 かつお節	0.3 さつまひ	8 中華風だしの素	0.8 かぶ
しょうゆ(こいくち)	2 焼き豆腐	16 ペーコン(豚)	5 フレーク節	1 こまつな	7 ねぎ	3.2 ホールコーン	5 白玉麩のすまし汁	大豆油	2.4 トウバンジャン	0.4 にんじん
三温糖	1.4 鶏もも皮つき(若鶏)	4 ねぎ	8 しょうゆ(こいくち)	2.8 和風ドレッシング	8 水	4.5 まどドレッシング	7 ふ・白玉麩	2 三温糖	1 サラダ油(米サラダ油)	1 じゃがいも
本醸造酒	0.4 煮干し	1.6 にんじん	8 みりん(本みりん)	0.7 ヤクルト	本醸造酒	0.5 味付け小魚	豆腐(木綿)	25 しょうゆ(こいくち)	0.8 ごま油	0.5 たまねぎ
ごま(すりごま)	0.4 しょうゆ(こいくち)	4 はくさい	20 本醸造酒	0.7 ヤクルト	1本 みりん(本みりん)	0.4 味付け小魚	1 にんじん	8 みりん(本みりん)	0.24 水	63 ホールコーン
ごま(すりごま)	0.4 本醸造酒	1.6 しょうゆ(うすくち)	2.2 ミニりんごゼリー	里芋のみそ汁	里芋	20	えのきたけ	8 水	0.5 かたくり粉	2 パーコン(豚)
合わせ味噌汁	みりん(本みりん)	1 塩(食塩)	0.25 しょうゆ(うすくち)	1 に	豆腐(木綿)	10	かまぼこ(煮し)	3 ごま(すりごま)	0.16 水	5 サラダ油(米サラダ油)
厚揚げ	10 節分豆	こしょう(白)	0.02		油あげ	2	ねぎ	8 ごま(すりごま)	0.16 オレンジ	1 牛乳(調理由)
にんじん	8 節分豆	1袋 中華風だしの素	1.2		ねぎ	10	にんじん	3 福神漬(和え)	1袋 バレンシアオレンジ	40 生クリーム
カットわかめ	0.2	鶏ガラスープ	2		だし	10	だいこん	4 福神漬(和え)	13	1 ナチュラルチーズ
だいこん	15	みかんゼリー			にんじん	6	だいこん	塩(食塩)	0.05	10 コンソメ
ねぎ	7	みかんゼリー	1		カットわかめ	0.3	煮干し	焼きプリンタルト	1	1 ロリーエ
煮干し	2.5				白みそ	3.8	白みそ	焼きプリンタルト	1	1 塩(食塩)
白みそ	3.8				赤みそ	3.9	赤みそ			1 こしょう(白)
赤みそ	3.9				りんご		りんご			3 上新粉
生パイン					りんご	1袋	りんご			1 ミルメーク
パイナップル	1袋									1 ミルメーク

※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。

18日(水)	19日(木)	20日(金)	24日(火)	25日(水)	26日(木)	27日(金)	加工食品配合表			
キムチチャーハン	川辺の麦ごはん	黒米ごはん	★20日 中3のみ	麦ごはん	五平もち	麦ごはん	五目ラーメン	3日 節分豆	18日・27日 ヨーグルト	20日 中3お祝い給食
米・精白米	58 米・精白米	70 米・精白米	69 米・精白米	70 米・精白米	70 五平もち	1本 米・精白米	70 中華めん(ゆで)	1袋 大豆	18日・27日 ヨーグルト	20日 中3お祝い給食
おおむぎ・米粒麦	5.8 おおむぎ・米粒麦	7 黒米	4.9 黒米	7 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 もやし(緑豆)	15 大豆	18日・27日 ヨーグルト	20日 中3お祝い給食
豚もも・脂付(大型)	22 鮭の彩り焼き	おおむぎ・米粒麦	1.9 エビフライ(冷凍)	1尾 豚肉と高野豆腐のかんたん揚げ	赤みそ	2.4 鮭のみそネーズ焼き	にんじん	12 4日 みかんゼリー	香料 調合水	えび・パン粉 小麦粉
にんにく・おろし	2.8 しょうゆ(こいくち)	1切 しょうゆ・生	0.34 大豆油	6.5 豚もも・脂付(大型)	25 みりん(本みりん)	6 さわら	1切 はくさい	23 みかん果汁 ぶどう糖	食料 調合水	でん粉 小麦たん白
ごま(すりごま)	0.47 にんじん	6 しょうゆ(白)	0.02 大豆油	1.3 凍り豆腐	4 割ピーナッツ	1.2 辛子(粉)	0.1 ねぎ	6 果糖ぶどう糖液糖	20日 花かまぼこ	食塩 香辛料 水
エリンギ	8 アルミカップ・特生煎	1枚 本醸造酒	1.5 三温糖	1.8 牛乳(調理由)	12 粉ピーナッツ	1.2 酢・米酢	0.5 しょうゆ(こいくち)	5 砂糖 果糖 水 グル化剤	スケソウタラ 加工濃粉	お祝いデザート
はくさい(キムチ)	14 切り干し大根の煮付け	みりん(本みりん)	0.9 しょうゆ(こいくち)	1 牛乳(調理由)	3 三温糖	7.8 合わせみそ	3.5 こしょう(白)	0.06 5日 はんぺん(玉)	トマト色素	お祝いデザート
ねぎ	5 切り干し大根	5.2 しょうゆ(こいくち)	1 黒ごま	0.45 大豆油	3.5 本醸造酒	3.6 マヨネーズ	6 みりん(本みりん)	1.2 魚肉すり身	20日 豆乳プリン	増粘剤 乳化剤 香料
サラダ油(米サラダ油)	0.47 にんじん	5.2 三温糖	0.15 みりん(本みりん)	0.45 三温糖	1.6 大豆と小魚の揚げ煮	アルミカップ・特生煎	1枚 フレーク節	3 馬鈴薯澱粉 米油	20日 豆乳プリン	増粘剤 乳化剤 香料
ごま油	0.47 鶏もも皮つき(若鶏)	3.2 かたくり粉	0.04 付け合わせ	しょうゆ(こいくち)	2.5 大豆(国産) 乾	7.2 筑前煮	10 中華風だしの素	5 砂糖 食塩 ぶどう糖	糖乳 水あめ	着色料 酸味料
いり卵	4 干しいたけ(乾)	0.6 五目まんぴら	39 みりん(本みりん)	1.4 かたくり粉	1.4 豆腐のすまし汁	0.9 はす(れんこん)	15 塩(食塩)	18 魚骨 加工でん粉	ショートニング 砂糖	pH調整剤 安定剤 水
れんこんチップ	油あげ	2.5 じゃがいも	18 和風ドレッシング	1袋 水	1 大豆油	2.4 ごぼう	15 豚ばら・脂付(大型)	8 水溶性食物繊維 食塩 水	水溶性食物繊維 食塩 水	○チョコレート
はす(れんこん)	25 いんげん	3 ごぼう	6 ミニトマト	2 かいり干し大根	2.5 しょうゆ(こいくち)	0.8 こんにゃく(板)	18 鶏肉の唐揚げ	0.3 6日 ヤクルト	ゲル化剤 乳化剤 香料	ホイップクリーム 砂糖
大豆油	2 しょうゆ(こいくち)	1.8 にんじん	9 セレクトデザート	1 切り干し大根	2.5 しょうゆ(こいくち)	0.8 こんにゃく(板)	0.8 鶏もも皮つき(若鶏)	0.1 ぶどう糖果糖液糖	ピロリン酸第二鉄	卵 チョコレート 小麦粉
塩(食塩)	0.04 砂糖・中ざら	0.8 こんにゃく(つき)	4 お祝いデザート	1 切り干し大根	2.5 しょうゆ(こいくち)	0.8 こんにゃく(板)	15 鶏肉の唐揚げ	砂糖 脱脂粉乳	カロチノイド色素	エノキ・パルメザン 食用加工油脂
春雨サラダ	和風だしの素	0.5 赤こんにゃく(つき)	3 いちご	1 切り干し大根	2.5 しょうゆ(こいくち)	0.8 こんにゃく(板)	0.8 鶏もも皮つき(若鶏)	40 香料 水	カラメルソース(水あめ)	水あめ ソルビトール
マヨネーズ	4 本醸造酒	1 しょうゆ(こいくち)	3	1 切り干し大根	2.5 しょうゆ(こいくち)	0.8 こんにゃく(板)	0.8 鶏もも皮つき(若鶏)	1.8 10日 味付け小魚	カラメル色素 ゲル化剤	安定剤 着色料 水
キャベツ	15 サラダ油(米サラダ油)	1 ごま(すりごま)	0.7	1 切り干し大根	2.5 しょうゆ(こいくち)	0.8 こんにゃく(板)	0.8 鶏もも皮つき(若鶏)	0.45 かたくちいわし 砂糖	香料)	○純生ロール
にんじん	3 みりん(本みりん)	0.24 しょうゆ(こいくち)	2.3	1 切り干し大根	2.5 しょうゆ(こいくち)	0.8 こんにゃく(板)	0.8 鶏もも皮つき(若鶏)	0.6 25日 いちごグレイプ	カラメル色素 ゲル化剤	クリーム 卵 砂糖
ホールコーン	7 水	10 塩(食塩)	0.07	1 切り干し大根	2.5 しょうゆ(こいくち)	0.8 こんにゃく(板)	0.8 鶏もも皮つき(若鶏)	12 2日 焼きプリンタルト	カラメル色素 ゲル化剤	小麦粉 食用加工油脂
塩中華ドレッシング	4 かき玉汁	三温糖	1.35	1 切り干し大根	2.5 しょうゆ(こいくち)	0.8 こんにゃく(板)	0.8 鶏もも皮つき(若鶏)	12 2日 焼きプリンタルト	カラメル色素 ゲル化剤	小麦粉 食用加工油脂
豚汁	鶏卵(冷凍液卵)	15 サラダ油(米サラダ油)	0.7	1 切り干し大根	2.5 しょうゆ(こいくち)	0.8 こんにゃく(板)	0.8 鶏もも皮つき(若鶏)	12 2日 焼きプリンタルト	カラメル色素 ゲル化剤	小麦粉 食用加工油脂
里芋	12 にんじん	8 春のすまし汁	30	1 切り干し大根	2.5 しょうゆ(こいくち)	0.8 こんにゃく(板)	0.8 鶏もも皮つき(若鶏)	12 2日 焼きプリンタルト	カラメル色素 ゲル化剤	小麦粉 食用加工油脂
だいこん	22 たまねぎ	23 豆腐(木綿)	30	1 切り干し大根	2.5 しょうゆ(こいくち)	0.8 こんにゃく(板)	0.8 鶏もも皮つき(若鶏)	12 2日 焼きプリンタルト	カラメル色素 ゲル化剤	小麦粉 食用加工油脂
にんじん	7 えのきたけ	10 えのきたけ	10	1 切り干し大根	2.5 しょうゆ(こいくち)	0.8 こんにゃく(板)	0.8 鶏もも皮つき(若鶏)	12 2日 焼きプリンタルト	カラメル色素 ゲル化剤	小麦粉 食用加工油脂
ごぼう	6 ねぎ	8 ねぎ	8	1 切り干し大根	2.5 しょうゆ(こいくち)	0.8 こんにゃく(板)	0.8 鶏もも皮つき(若鶏)	12 2日 焼きプリンタルト	カラメル色素 ゲル化剤	小麦粉 食用加工油脂
豚もも・脂付(大型)	7 赤かまぼこぼくし	5 にんじん	5	1 切り干し大根	2.5 しょうゆ(こいくち)	0.8 こんにゃく(板)	0.8 鶏もも皮つき(若鶏)	12 2日 焼きプリンタルト	カラメル色素 ゲル化剤	小麦粉 食用加工油脂
豆腐(木綿)	15 フレーク節	3 花かまぼこ	5	1 切り干し大根	2.5 しょうゆ(こいくち)	0.8 こんにゃく(板)	0.8 鶏もも皮つき(若鶏)	12 2日 焼きプリンタルト	カラメル色素 ゲル化剤	小麦粉 食用加工油脂
こんにゃく(板)	7 しょうゆ(うすくち)	4 しょうゆ(うすくち)	4	1 切り干し大根	2.5 しょうゆ(こいくち)	0.8 こんにゃく(板)	0.8 鶏もも皮つき(若鶏)	12 2日 焼きプリンタルト	カラメル色素 ゲル化剤	小麦粉 食用加工油脂
ねぎ	6 塩(食塩)	0.1 だり昆布ゆめり	0.5	1 切り干し大根	2.5 しょうゆ(こいくち)	0.8 こんにゃく(板)	0.8 鶏もも皮つき(若鶏)	12 2日 焼きプリンタルト	カラメル色素 ゲル化剤	小麦粉 食用加工油脂
煮干し	2.5 かたくり粉	0.6 フレーク節	3	1 切り干し大根	2.5 しょうゆ(こいくち)	0.8 こんにゃく(板)	0.8 鶏もも皮つき(若鶏)	12 2日 焼きプリンタルト	カラメル色素 ゲル化剤	小麦粉 食用加工油脂
赤みそ	7.7 ミニアセロゼリー	塩(食塩)	0.05	1 切り干し大根	2.5 しょうゆ(こいくち)	0.8 こんにゃく(板)	0.8 鶏もも皮つき(若鶏)	12 2日 焼きプリンタルト	カラメル色素 ゲル化剤	小麦粉 食用加工油脂
ヨーグルト	アセロゼリーミニ	1 豆乳プリン	1	1 切り干し大根	2.5 しょうゆ(こいくち)	0.8 こんにゃく(板)	0.8 鶏もも皮つき(若鶏)	12 2日 焼きプリンタルト	カラメル色素 ゲル化剤	小麦粉 食用加工油脂
ヨーグルト	1	豆乳プリン	1	1 切り干し大根	2.5 しょうゆ(こいくち)	0.8 こんにゃく(板)	0.8 鶏もも皮つき(若鶏)	12 2日 焼きプリンタルト	カラメル色素 ゲル化剤	小麦粉 食用加工油脂

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。