

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	カレーラン	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(給食用ゆで)	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米パン(給食用)
おむぎ・米粒麦	7おむぎ・米粒麦	7おむぎ・米粒麦	6.3おむぎ・米粒麦	7おむぎ(皮つき若鶴)	15鶏もも皮付(大型)	15おむぎ・米粒麦	7鶏もも皮(若鶴)	15おむぎ・米粒麦	7おむぎ・米粒麦	7おむぎ・米粒麦
ふりかけ	丸いわしの唐揚げ	丸いわしの唐揚げ	豚のも脂付(大型)	ホキのレモン風味	キヤベツ	鶏肉のマーマレード焼き	キヤベツ	45みそレガツ	35揚げ餃子	鶏もも皮(若鶴)
ひのひかげ(ごまなし)	1こいわし(マイク)丸干し	1尾	1.5ホキ	50たまねぎ	30鶏もも皮(若鶴)	1切たまねぎ	9じやがいも	35揚げ餃子	1切	1切
高野豆腐のカップ焼き	本醸造酒	本醸造酒	0.8本醸造酒	1.4にんじん	20塩(食塩)	0.13いか	9ぶた・ヒレ・赤身・生	30ゴヨウザ	2こ	1.5
凍り豆腐	7上新粉	4むき枝豆	5かいたくり粉	8むき枝豆	8しあわせ(おろし)	0.5にんじん	14塩(食塩)	0.28にんじん	20大豆油	0.13
牛乳(調理用)	22大豆油	3干しあわせ(乾)	1大豆油	3.6油あげ	5ワイルド(白)	0.02青ビーマン	14こしあわせ(白)	0.02豚脅・脂付(大型)	20もやしのサラダ	0.015
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マーマレード	3サラダ油(米サラダ油)	1.5青バーマン	3小麦粉(岐阜県産)	25こまつな	0.01
さくら油漬・フレーク	19切り干し大根	2にんじん	15しあわせ(にいかく)	2.6サラダ油(米サラダ油)	0.3しあわせ(にいかく)	0.5ソース(カスター系)	16パン粉・乾燥	10こまつな	12もやし(緑豆)	0.01
ソニエッグマヨネーズ	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	17牛乳(調理用)	8ホールコーン	3ワイン(赤)	1.5
塩(食塩)	0.05にんじん	10しあわせ(にいかく)	2.2キヤベツのサラダ	2.4フレーク節	2水	0.45大豆油	4洋風だしの素	3ワイン(赤)	5ケチャップ	4.5
こじょう(白)	0.02ごま(りゆごま)	1塩(食塩)	0.4にんじん	5しあわせ(にいかく)	0.1かいたくり粉	0.1こしあわせ(白)	4ソース(カスター系)	5マー婆ー豆腐	3温糖	0.6
パン粉・乾燥	2.2ごま(りゆごま)	1本醸造酒	1.5キヤベツ	28みりん(本みりん)	2.4うの花煮	0.1こしあわせ(白)	6三温糖	10こまつな	8サラダ油(米サラダ油)	0.05
カットオーバー(ペーパン)	3しあわせ(にいかく)	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	11水	8ソース(カスター系)	2豆漬(赤唐・ダスクカット)	2
アルミカット・鋸生判	1枚みりん(本みりん)	0.5ボーケンシウマイ	6ごまドレッシング	6大豆(国産)乾	7.2鶏もも皮(若鶴)	5コッペパン(食食用)	12おから	80ソース(カスター系)	80ソース(カスター系)	80
れんこん金平	年越しのおかげ	しゅうまい(冷凍)	22関東煮	6大豆油	2.4にんじん	5カレーパン	13水	15おまめサラダ	15おまめサラダ	15
はす(れんこん)	23干しあわせ(乾)	1中華サラダ	23こんにゃく(板)	17三温糖	7大豆油	5おから	15無塩バター	6にんじん	15キヤベツ	15
にんじん	5糸昆布	1チングンソーアイ	15はんぺん(玉)	12きな粉・全粒大豆	0.7油あげ	5おから	6にんじん	15ねぎ	10おから	10
こんにゃく(つき)	3だいこん	22キヤベツ	17里芋	21ごま(りゆごま)	0.7牛乳(調理用)	5カレーパン	7大豆油	10きゅうり	10きゅうり	10
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	7カレーパン	8水	10きゅうり	10きゅうり	10
いんげん	4にんじん	12塩中華ドレッシング	6だいこん	30大根サラダ	18だいこん	1ココア(ピュア)	9カレーパン	10ねぎ	10ねぎ	10
リザップ油(米サラダ油)	0.8ごぼう	10ワッフルスープ	18うずら豚(水煮)	18だいこん	37和風だしの素	12カレーパン	10カレーパン	10ねぎ	10ねぎ	10
和風だしの素	0.4油あげ	4ワッフル皮	8昆布干(りんこん)	0.5にんじん	5砂糖・上白糖	13もやし(緑豆)	11カレーパン	10ねぎ	10ねぎ	10
しあわせ(にいかく)	2焼き豆腐	16ベーコン(豚)	5フレーク節	12ごま(りゆごま)	0.7牛乳(調理用)	12カレーパン	12カレーパン	10ねぎ	10ねぎ	10
三温糖	1.4鶏もも皮(若鶴)	4ねぎ	8しあわせ(にいかく)	2.8水	0.9砂糖・中ざら	13もやし(緑豆)	13カレーパン	10ねぎ	10ねぎ	10
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	0.9ブロッコリー	14カレーパン	14カレーパン	10ねぎ	10ねぎ	10
ごま(りゆごま)	0.4しあわせ(にいかく)	4ねぎ	20本醸造酒	0.7ヤクルト	20本醸造酒	15カレーパン	15カレーパン	10ねぎ	10ねぎ	10
ごま(りゆごま)	0.4本醸造酒	1.6しあわせ(にいかく)	2.2ミニянんごゼリー	1本	0.4味付け小魚	15カレーパン	15カレーパン	10ねぎ	10ねぎ	10
合わせ味噌汁	みりん(本みりん)	1塩(食塩)	0.25ナホロシんごゼリー	1こ	0.4味付け小魚	16カレーパン	16カレーパン	10ねぎ	10ねぎ	10
厚揚げ	10節分豆	2.2ミニянんごゼリー	20里芋のみぞ汁	20里芋のみぞ汁	20里芋のみぞ汁	20里芋のみぞ汁	20里芋のみぞ汁	20里芋のみぞ汁	20里芋のみぞ汁	20里芋のみぞ汁
にんじん	8節分豆	1袋中華風だしの素	1.2	10豆腐(木綿)	10豆腐(木綿)	10豆腐(木綿)	10豆腐(木綿)	10豆腐(木綿)	10豆腐(木綿)	10豆腐(木綿)
カットわかめ	0.2	2鶏ガラスープ	2	油あげ	2	ねぎ	10ねぎ	10ねぎ	10ねぎ	10ねぎ
だいこん	15	2みかんゼリー	1こ	ねぎ	10ねぎ	6にんじん	10にんじん	10にんじん	10にんじん	10にんじん
ねぎ	7	2みかんゼリー	1こ	にんじん	10にんじん	10にんじん	10にんじん	10にんじん	10にんじん	10にんじん
煮干し	2.5			カットわかめ	0.3	だいこん	10だいこん	10だいこん	10だいこん	10だいこん
白みそ	3.8			煮干し	2.5	白みそ	3.8白みそ	3.8白みそ	3.8白みそ	3.8白みそ
赤みそ	3.9			白みそ	3.8	赤みそ	3.9赤みそ	3.9赤みそ	3.9赤みそ	3.9赤みそ
生バイン				赤みそ	3.9	りんご	1袋	1袋	1袋	1袋
バインアップル	1袋			りんご	1袋					

※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。

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。