R2年 7月給食材料表 【27日変更】

美濃加茂市学校給食センター　＊牛乳は毎日つきます　〈分量(g)は小学校の量です〉

1日(水)		2日(木)		3日(金)		6日(月)		7日(火)		8日(水)		9日(木)		10日(金)		13日(月)		14日(火)		15日(水)	
麦ご飯		ソフト麺		白飯		ちらし寿司		米粉入り食パン		麦ご飯		豚骨ラーメン		白飯		白飯		切目入りコッペパン		麦ご飯	
精白米	72	ソフト麺	1こ	精白米	80	精白米	67	米粉入りパン	1こ	精白米	72	中華めん	1袋	精白米	80	精白米	80	切目入りコッペパン	1こ	精白米	72
おおむぎ・米粒麦	8	ソフト麺ツナトマトソース		牛乳		混ぜ込みちらし寿司	26.8	いちごジャム		おおむぎ・米粒麦	8	焼き豚カット	10	牛乳		牛乳		牛乳		おおむぎ・米粒麦	8
牛乳		まぐろオイル漬け	18	牛乳　飲用	1本	牛乳		いちごジャム	1こ	牛乳		酒	1	牛乳　飲用	1本	牛乳　飲用	1本	牛乳　飲用	1本	牛乳	
牛乳　飲用	1本	おろし生姜	0.2	赤みそ汁		牛乳　飲用	1本	牛乳		牛乳　飲用	1本	にんじん	10	豆腐汁		玉ふのすまし汁		豆乳コーンスープ		牛乳　飲用	1本
大根汁		おろしにんにく	0.3	たまねぎ	25	七夕汁		牛乳　飲用	1本	なすのみそ汁		ねぎ　刻み	3	木綿豆腐	30	玉麩	0.8	クリームコーン	45	白みそ汁	
だいこん	25	米ぬか油	0.1	木綿豆腐	20	干ししいたけ	0.2	キャベツスープ		なす	25	キャベツ	15	たまねぎ	25	ほぐしえのき	10	たまねぎ	45	だいこん	25
たまねぎ	15	たまねぎ	40	油揚げ(刻み)	3	たまねぎ	20	キャベツ	20	たまねぎ	25	ホールコーン	5	しめじバラ	6	だいこん	25	ベーコンカット	5	木綿豆腐	15
油揚げ(刻み)	5	にんじん	15	ほぐしえのき	10	そうめん(乾)	4	たまねぎ	25	ほぐしえのき	10	もやし(緑豆)	25	カットわかめ	0.3	たまねぎ	15	乾燥パセリ	0.05	しめじバラ	10
木綿豆腐	15	むき枝豆	5	カットわかめ	0.3	かまぼこ(星)	10	にんじん	10	厚揚げ	15	きくらげカット	0.1	ねぎ　刻み	5	ねぎ　刻み	5	豆乳(調整)	40	油揚げ(刻み)	5
ねぎ　刻み	5	ハヤシルウ	4	ねぎ　刻み	5	にんじん	10	ベーコンカット	8	カットわかめ	0.3	しょうゆ(こいくち	5	フレーク節	2	木綿豆腐	5	コンソメ	1.5	ねぎ　刻み	5
フレーク節	2	トマトケチャップ	13	和風だしの素	0.5	しょうゆ(うすくち	4	ワイン(白)	0.5	みそ(あわせ)	7.5	白湯スープの素	8	和風だしの素	0.5	しょうゆ(うすくち	4	こしょう(白)	0.04	カットわかめ	0.3
和風だしの素	0.5	トマトピューレ	8	みそ(赤)	7.5	フレーク節	2	ホールコーン	8	和風だしの素	0.5	中華だしの素	0.2	しょうゆ(うすくち	4	天塩	0.15	天塩	0.1	和風だしの素	0.5
しょうゆ(うすくち	3.6	トマト水煮ダイス	8	煮干し(だし用)	2	和風だしの素	0.5	コンソメ	1.2	煮干し(だし用)	2	天塩	0.1	天塩	0.1	和風だしの素	0.5	ウィンナートマトソース		みそ(白)	7.5
天塩	0.2	ウスターソース	3.5	焼き肉		天塩	0.15	しょうゆ(うすくち	0.5	鯵のおろしかけ		こしょう(白)	0.01	かぼちゃの天ぷら		フレーク節	2	ロングウインナー	1本	煮干し(だし用)	2
かつおの揚げがらめ		天塩	0.1	牛(輸入肉)もも	50	鮎のからあげ		天塩	0.2	鯵切り身　50g	1切	白生姜刻み	1	南瓜	1枚	鶏肉のレモンがらめ		米ぬか油	0.01	豚肉の生姜焼き	
鰹角切り	40	こしょう(白)	0.02	三温糖	1.3	あゆ(養殖)開き	1尾	鶏肉のマーマレードソース		酒	2	牛乳		小麦粉・薄力粉給食	8.3	鶏むね皮なし一口大	45	トマトケチャップ	4	豚肩ロース肉	1枚
酒	1.6	コンソメ	0.35	しょうゆ(こいくち	4.3	米粉	4	鶏もも肉皮つき	1切	しょうゆ(こいくち	1.5	牛乳　飲用	1本	かたくり粉	1.9	天塩	0.1	ウスターソース	3	酒	2
おろし生姜	0.8	マッシュルーム	5	おろしにんにく	0.5	おろし生姜	0.6	天塩	0.2	おろし生姜	0.3	焼きぎょうざ		ベーキングパウダー	1	酒	1.4	酒	0.5	おろし生姜	1
しょうゆ(こいくち	0.8	牛乳		おろし生姜	1.3	天塩	0.3	こしょう(白)	0.02	かたくり粉	6	冷凍ぎょうざ	2こ	大豆油	3	かたくり粉	8	三温糖	1.5	塩こうじ	1.5
かたくり粉	3.5	牛乳　飲用	1本	こち醤	0.2	酒	1.3	ワイン(白)	1	大豆油	4	米ぬか油	1	友禅ご飯の具		大豆油	3	キャベツサラダ		しょうゆ(こいくち	0.8
米粉	3.5	ひじきポテト		米ぬか油	0.5	大豆油	4	おろしにんにく	0.2	酒	0.5	海藻サラダ		鶏ひき肉	20	三温糖	2	キャベツ	28	三温糖	0.5
大豆油	4	カットじゃがいも	60	塩こんぶ和え		かおり和え		マーマレード	5	三温糖	1.5	海藻ミックス	0.8	三温糖	2.5	しょうゆ(うすくち	2	きゅうり	12	おろし生姜	0.5
三温糖	1.5	大豆油	3	キャベツ	30	キャベツ	30	ワイン(白)	0.5	しょうゆ(こいくち	2.3	だいこん	20	酒	1.2	レモン果汁	1.7	にんじん	10	しょうゆ(こいくち	2.2
しょうゆ(こいくち	2.5	バター	0.4	きゅうり	10	きゅうり	12	みりん	1	大根おろし	20	ほうれんそう	10	しょうゆ(うすくち	3.3	酒	0.7	ｲﾀﾘｱﾝﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ	7	みりん	2.8
みりん	1	米ひじき	1	にんじん	10	ホールコーン	8	しょうゆ(うすくち	1.5	切干大根のごま和え		玉ねぎドレッシング	6	おろし生姜	0.5	水	2.8	味付小魚		かたくり粉	0.2
水	2.2	しょうゆ(こいくち	1.8	塩こんぶ	2	かおり粉	0.7	三温糖	0.5	切干大根	3	フローズンヨーグルト		米ぬか油	0.2	春雨サラダ		味付小魚	1こ	グリーンサラダ	
ゆかり和え		みりん	2.5	いちごクレープ		七夕ゼリー		水	2	こまつな	10	フローズンヨーグルト	1こ	にんじん	28	春雨(ｶｯﾄ)	3			キャベツ	20
キャベツ	30	青のり粉	0.07	いちごクレープ	1こ	七夕ゼリー	1こ	かたくり粉	0.15	にんじん	10			炒り卵	20	キャベツ	20			冷凍ほうれんそう	10
こまつな	10	もやしのサラダ						かぼちゃサラダ		冷凍さやいんげん	10			みつば	5	にんじん	10			きゅうり	10
ホールコーン	10	もやし(緑豆)	30					かぼちゃ	30	ごま和えの素	4			角刻みのり	0.2	冷凍ほうれんそう	10			むき枝豆	10
ゆかり粉	0.7	こまつな	12					きゅうり	12					ミニりんごゼリー		ﾊﾟﾝﾊﾟﾝｼﾞｰﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ	7			和風ドレッシング	7
ちまき		ミックスピーマン	8					むき枝豆	8					ミニりんごゼリー	1こ	すいか					
ちまき	1こ	青じそドレッシング	7					マヨネーズ	7							すいか	1こ				
						七夕にちなんだ献立				歯の日											

16日(木)		17日(金)		20日(月)		21日(火)		22日(水)		27日(月)		28日(火)		29日(水)		30日(木)		31日(金)	
一食うどん		白飯		白飯		切目入り小型コッペパン		麦ご飯		白飯		黒食パン		夏野菜カレー		冷やし中華めん		わかまめごはん	
うどん	1袋	精白米	80	精白米	80	切目入りコッペパン	1こ	精白米	72	精白米	80	黒パン	1こ	精白米	72	冷やし中華めん	1袋	精白米	75
五目うどんの汁		牛乳		牛乳		牛乳		おおむぎ・米粒麦	8	牛乳		牛乳		もち玄米	8	冷やし中華の具		むき枝豆	14
たまねぎ	42	牛乳　飲用	1本	牛乳　飲用	1本	牛乳　飲用	1本	牛乳		牛乳　飲用	1本	牛乳　飲用	1本	にんじん	15	キャベツ	30	混ぜ込みわかめ	2.5
油揚げ(刻み)	5	とうがん汁		ワンタンスープ		焼きそば		牛乳　飲用	1本	合わせみそ汁		アルファベットスープ		たまねぎ	50	きゅうり	5	牛乳	
にんじん	10	とうがん	25	焼き豚カット	5	焼きそばめん	50	かき卵汁		キャベツ	20	ｱﾙﾌｧﾍﾞｯﾄﾏｶﾛﾆ	3	ワイン(赤)	1.5	にんじん	8	牛乳　飲用	1本
鶏もも肉皮なし	20	冷凍豆腐	15	おろし生姜	0.3	米ぬか油	0.1	殺菌液卵	15	たまねぎ	15	たまねぎ	35	おろし生姜	0.3	もやし(緑豆)	30	湯葉入りすまし汁	
干ししいたけ	0.5	ほたて貝 ほぐし	8	たまねぎ	25	キャベツ	43	冷凍豆腐	20	厚揚げ	20	ベーコンカット	8	おろしにんにく	0.3	冷やし中華のたれ	1こ	湯葉	10
酒	0.5	油揚げ(刻み)	5	ほぐしえのき	10	もやし(緑豆)	15	ねぎ　刻み	5	ねぎ　刻み	5	にんじん	10	かぼちゃ	25	牛乳		ほぐしえのき	10
ねぎ　刻み	5	ほぐしえのき	10	カットわかめ	0.3	にんじん	12	たまねぎ	20	ほぐしえのき	8	じゃがいも	20	なす	20	牛乳　飲用	1本	みつば	3
しょうゆ(こいくち	2.5	ねぎ　刻み	5	ワンタン	5	たまねぎ	12	干ししいたけ	0.5	煮干し(だし用)	2	ワイン(白)	0.5	豚肩ロース肉	20	ししゃもフライ		かまぼこ	8
しょうゆ(うすくち	3	和風だしの素	0.5	ねぎ　刻み	5	豚もも肉ｽﾗｲｽ	20	フレーク節	2	和風だしの素	0.5	天塩	0.7	鶏レバー	2	ししゃもフライ	2こ	だいこん	25
フレーク節	2	フレーク節	1.5	しょうゆ(こいくち	2.8	中華だしの素	0.56	和風だしの素	0.5	みそ(あわせ)	7.5	こしょう(白)	0.02	米ぬか油	0.5	大豆油	3	しょうゆ(うすくち	4
和風だしの素	0.6	しょうゆ(うすくち	3.8	こしょう(白)	0.04	天塩	0.29	しょうゆ(うすくち	3.5	焼きぎょうざ		洋風だしの素	1.2	おろしりんご	7	じゃが芋の中華煮		和風だしの素	0.5
みりん	1	天塩	0.15	かたくり粉	0.3	こしょう(白)	0.01	天塩	0.15	冷凍ぎょうざ	2こ	トマトケチャップ	2.5	カレールウ	8.5	じゃがいも	30	フレーク節	2
天塩	0.7	おろし生姜	0.08	天塩	0.1	ウスターソース	4	かたくり粉	0.5	米ぬか油	1	トマト水煮ダイス	15	ウスターソース	5	むき枝豆	5	天塩	0.09
牛乳		鯖の塩焼き		中華だしの素	1	焼きそばソース	2.5	鰆のみそネーズ焼き		おかかあえ		乾燥パセリ	0.05	しょうゆ(こいくち	2	にんじん	12	鶏肉のからあげ	
牛乳　飲用	1本	鯖	1切	鶏ガラスープ	0.8	オイスターソース	10	鰆	1切	こまつな	12	白身魚の香草焼き		トマトケチャップ	3	たまねぎ	20	鶏もも皮付き	45
ちくわの磯辺揚げ		酒	2	いかのから揚げ		粉かつお	0.15	酒	1.6	もやし(緑豆)	28	メルルーサ	1切	洋風だしの素	1	三温糖	0.7	しょうゆ(こいくち	1
竹輪1/4カット	2こ	天塩	0.6	いか	1切	カレー粉	0.03	おろし生姜	0.2	にんじん	10	天塩	0.4	トマト水煮ダイス	5	しょうゆ(こいくち	2.5	おろし生姜	1.8
ｼﾞｬﾑ・薄力粉給食	5	ひじきのみそ炒め		酒	1.3	白生姜刻み	0.21	天塩	0.1	糸かつお	0.7	こしょう(白)	0.02	天塩	0.1	中華だしの素	0.5	おろしにんにく	0.2
かたくり粉	2	米ひじき	2.5	しょうゆ(こいくち	1.5	トマトケチャップ	1.25	三温糖	3	卓上しょうゆ	2	ワイン(白)	1	カレー粉	0.05	酒	1.3	酒	1
青のり粉	0.1	米ぬか油	0.3	おろし生姜	0.3	米ぬか油	0.5	しょうゆ(こいくち	0.48	フローズンヨーグルト		レモン果汁	0.3	牛乳		みりん	0.8	天塩	0.15
大豆油	3	鶏ひき肉	10	かたくり粉	5	大豆の包み揚げ		粉からし	0.02	フローズンヨーグルト	1こ	バジル(ﾁｯﾌﾟ)	0.07	牛乳　飲用	1本	ごま油	0.3	米粉	2
ゆで枝豆		酒	1	ｼﾞｬﾑ・薄力粉給食	2	大豆の包み揚げ	1本	米酢	0.56			おろしにんにく	0.2	チョコタフィ		ミルクプリン		かたくり粉	4
えだまめ	20	にんじん	8	大豆油	4	大豆油	4	みそ(あわせ)	3.36			オリーブ油	0.8	炒り大豆	15	ミルクプリン	1こ	大豆油	4
食塩	2.2	ごぼう	15	切干大根のチャプチェ		フルーツカクテル		卵なしマヨネーズ	5.6			シャキシャキサラダ		三温糖	6.2			磯香和え	
精製塩	0.3	こんにゃく(つき)	2.5	切干大根	5	みかん(シロップ)	20	アルミカップ	1枚			もやし(緑豆)	25	ココア	1.25			キャベツ	30
		赤こんにゃく(つき	2.5	にんじん	8	パイン(シロップ)	20	きんぴらごぼう				ごぼう	10	水	1.4			にんじん	10
		みそ(白)	1.8	牛(輸入肉)もも	10	黄桃(シロップ)	20	ごぼう	30			むき枝豆	10	大根サラダ				きゅうり	10
		しょうゆ(こいくち	1.2	干ししいたけ	1	カクテルゼリー	25	にんじん	12			ホールコーン	5	だいこん	30			ごま和えの素	4.2
		三温糖	1.8	おろしにんにく	0.3			こんにゃく(つき)	4			ソイドレッシング	7	きゅうり	10			角刻みのり	0.3
		和風だしの素	0.3	おろし生姜	0.3			赤こんにゃく(つき	4			レモンゼリー		ホールコーン	10			生パイン	
		みりん	2	米ぬか油	0.2			米ぬか油	0.5			レモンゼリー	1こ	青じそドレッシング	7			生パイン	1こ
		冷凍南濃みかん		青ピーマン	2			みりん	1.5										
		冷凍南濃みかん	1こ	三温糖	1.3			三温糖	2										
				しょうゆ(こいくち	2.4			一味唐辛子	0.01										
				中華だしの素	0.2			和風だしの素	0.5										
				酒	1			しょうゆ(こいくち	2.3										
				ごま油	0.1			冷凍さやいんげん	8										
				白すりごま	1.5														
				オレンジ															
		食育の日										歯の日		野菜の日献立					

・学校給食に使われる県産農産物等には、JAグループ、美濃加茂市、富加町および岐阜県による助成が行われています。
・「学校給食地産地消推進事業」は、学校給食において県産農産物等を積極的に活用することを通じて、少年期からの食農教育を推進することを目的としています。