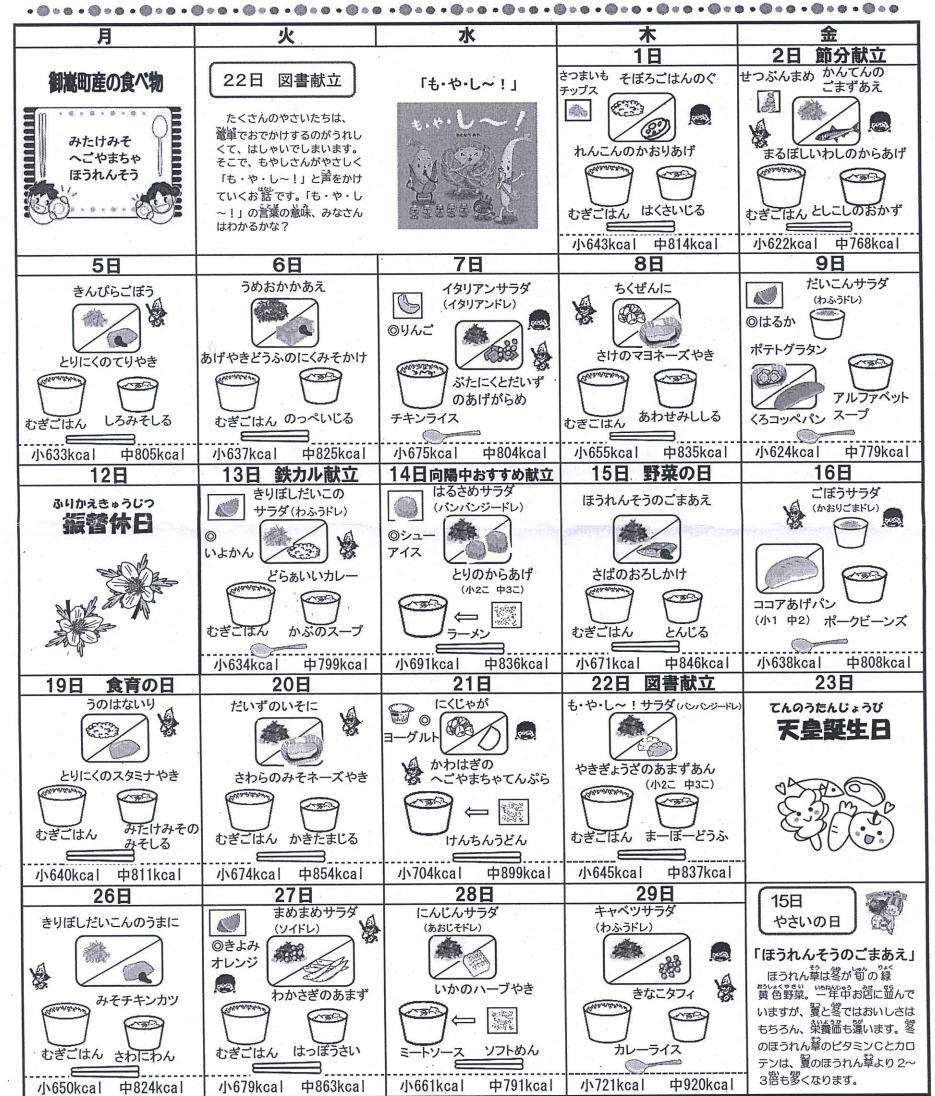
## 豆

## ZEDATE BLECOS





★都合により、献立を変更することがあります。\* 〇印は学校配送 \* 牛乳は毎日つきます。

令和6年2月 学校給食予定献立表

御嵩町学校給食センター 1日(木) 2日(金) 5日(月) 6日(火) 7日(水) 8日(木) 9日(金) 13日(火) 14日(水) 15日(木) 16日(金) 白菜汁 年越のおかず 白味噌汁 のつべい汁 チキンライス あわせ味噌汁 アルファベットスー かぶのスープ ーメンの汁 豚汁 ココア揚げパン にんじん 8 だいこん カットわかめ 鶏もも皮つき アルファ化米 カットわかめ 3.5 かぶ 35 豚もも肉 だいこん コッペパン 15 アルファベットマカロ 10 だいこん 20 ごぼう 15 鶏もも皮つき 23 だいこん 20 たまねぎ はくさい 40 にんじん 30 かぶ・葉 ベーコン(豚) 5 にんじん 大豆油 20 にんじん たまねぎ ごぼう 15 たまねぎ 20 にんじん 10 ワイン(白) たまねぎ 20 にんじん 10 里芋 10 里芋 ココア(ピュア) 15 15 1.3 焼き豆腐 10 里芋 15 だいこん 20 たまねぎ 28 里芋 15 キャベツ 30 にんじん 8 豚もも肉 13 砂糖·上白糖 かまぼこ 7 ねぎ 4.4 マロニー 4 里芋 25 冷凍豆腐 20 こんにゃく 10 にんじん 10 冷凍豆腐 20 鶏むね皮つき 10 ねぎ たまねぎ 20 酒 1 砂糖·粉糖 ねぎ 5 油あげ 油あげ 5 干ししいたけ 0.3 マッシュル・ 油あげ 酒 0.5 液卵 15 もやし(緑豆) 20 冷凍豆腐 20 ポークビー 2 和風だ」 むき枝豆 フレーク節 0.6 ねぎ ねぎ ねぎ チキンコンソフ 1.5 チキンコンソフ 1 はくさい 25 ごぼう 8 豚もも肉 20 糸昆布 1 白みそ 8.2 フレーク節 1.5 とうもろこし 白みそ 塩(並塩) 干ししいたけ 0.3 しょうゆ(うすくち) 煮干し 2.5 こんにゃく ワイン(赤) 2.5 和風だし 0.6 サラダ油 豆みそ 塩(並塩) しょうゆ(こいくち) 5 煮干し こしょう(白) 0.01 塩(並塩) 0.3 鳥がらスーン 1 ねぎ たまねぎ 0.4 45 3.5 みりん(本みりん) 和風だし 0.2 しょうゆ(こいくち) 洋風だし 煮干し 2.5 しょうゆ(うすくち 1.5 どらあいいカレ 中華だし 1煮干し 2.5 じゃがいも しょうゆ(うすくち 3 和風だし フレーク節 2 鶏肉のてりやき 塩(並塩) 0.2 塩(並塩) 0.8 和風だし 0.1 ポテトグラタン 豚ひき肉 5.4 和風だし 0.2 大豆(国産) 乾 25 しょうゆ(こいくち) 10 こんにゃく こしょう(白) ズ焼きじゃがいも 8.2 にんじん れんこんの香り揚げ 15 鶏もも皮つき 1切 でんぷん 0.03 鮭のマヨネー 50 牛ひき肉 15 酒 1 豆みそ 13 ケチャップ 1切 たまねぎ サラダ油 はす(れんこん) 1切 三温糖 0.6 おろし生姜 1.5 酒 15 さけ 20 1.5 みりん(本みりん) 0.6 さばのおろしかけ トマトピュー ベーコン(豚) おろし生姜 ノース(ウスターソース 塩(並塩) こしょう(白) ケチャップ 小麦粉·薄力粉 1.5 丸干しいわしのから揚げ 酒 2 揚げ焼き豆腐の肉みそかけ 0.2 0.5 0.03 さば 1切 1尾 塩(並塩) 1丁 豚肉と大豆のあげがらめ こしょう(白) 0.02 とうもろこし 8 おろしにんに 0.5 塩(並塩) 1.5 おろし生姜 小麦粉·薄力粉 いわし丸干し 0.1 焼き豆腐 0.3 酒 4.2 豚もも角切り 酒 しょうゆ(こいくち) でんぷん 40 酒 1.5 塩(並塩) 0.3 ワイン(赤) 0.8 ごま油 0.4 塩(並塩) 0.1 おろしにんにく でんぷん 0.5 0.02 だいこん ベーキングパウダ 0.02 でんぷん 22 みりん(本みりん 小麦粉·薄力粉 0.4 塩(並塩) 0.1 11 こしょう(白) 40 鶏の唐あげ でんぷん ルウ用小麦粉 3.5 0.5 だいこん(葉) サラダ油 塩(並塩) 3.2 こしょう(白) 10 チキンコンソフ 大豆油 でんぷん 4 大豆油 0.02 たまねぎ 12 鶏もも皮つき 小麦粉·薄力粉 1枚 サラダ油 0.5 豚ひき肉 1 にんじん こしょう(白) 1.5 アルミカッフ 2.7 大豆油 あおのり(素干) 0.2 寒天のごまずあえ みりん(本みりん) 8 酒 12 しょうゆ(こいくち) 0.02 大豆油 4 角寒天 ようゆ(こいくち) 1.5 ねぎ でんぷん 筑前煮 パン粉・乾燥 セロリ おろし生姜 酒 洋風だし 10 三温糖 豆みそ 小麦粉·薄力粉 0.5 鶏もも皮つき 10 牛乳(調理用) 30 塩(並塩) 0.15 おろしにんにく 三温糖 そぼろごはんの具 きゅうり 三温糖 0.2 1.5 20 水 鶏ひき肉 キャベツ 2 酒 2 大豆(国産) 乾 たけのこ ピザ用チーズ 10 こしょう(黒) 0.01 酒 0.7 しょうゆ(こいくち) 2.3 ローリエ 0.01 30 三温糖 にんじん 8 きんぴらごぼう みりん(本みりん) 1.5 でんぷん ごぼう 15 アルミカップ 1枚 三温糖 0.65 ごま油 0.3 だいこん 20 2.4 ソース(ウスターソース 大根サラダ にんじん 1.2 しょうゆ(うすくち) ごぼう 三温糖 大豆油 純カレー 0.5 小麦粉·薄力粉 1.5 ごま和え しょうゆ(こいくち 3.6 酢·穀物酢 にんじん でんぷん 三温糖 2.1 赤こんにゃく だいこん 4.5 にんじん 塩(並塩) しょうゆ(うすくち オールスパイン 0.02 でんぷん 0.4 こんにやく ナツメグ 0.5 三温糖 つきこんにゃく 6 しょうゆ(こいくち) 2.4 とうもろこし 0.02 大豆油 2 ほうれんそう サラダ油 おろし生姜 10 20 0.3 にんじん 23 ごま油 赤こんにゃく 5 梅おかかあえ みりん(本みりん) 1.5 凍り豆腐 むき枝豆 ソース (ウスターソース 春雨サラダ はくさい 40 ゴボウサラダ 0.5 5 すりごま カットいんげん 5 ほうれんそう 10 水 干ししいたけ 0.5 にんじん ケチャップ 2.5 マロニー 4 白いりごま 1 きゅうり みつば(根みつば) サラダ油 5トマトピューレ 2.5 にんじん 炒り卵 20 節分豆 0.4 キャベツ 23 白いりごま カットいんげん 和風ドレッシング 5 すりごま ごぼう 32 ようゆ(こいくち もやし(緑豆) 20 イタリアンサラダ サラダ油 はるか(1/4カット) みたけみそ キャベツ 刻み生姜 節分豆 2.7 2.5 20 しょうゆ(こいくち) 2.5 にんじん 三温糖 1 はるか 1こ 干ししいたけ チンゲンツアイ さつまいもチップス 委託麦ご飯 1 ゆかり粉 0.3 キャベツ 30 三温糖 酒 香りごまドレ 1袋 精白米(強化米入) みりん(本みりん かつお節 にんじん ようゆ(こいくち) 黒パン 洋風だしの素 0.5 とうもろこし 委託麦ご飯 普通牛乳 0.6 しょうゆ(うすくち) 和風だし 1.7 きゅうり みりん(本みりん) 黒さとうパン でんぷん 酢·穀物酢 1本 委託麦ご飯 おおむぎ・米粒麦 精白米(強化米人) 牛乳(普通牛乳) 二温糖 精白米(強化米入 三温糖 普通牛乳 1.8 (タリアンド) 酒 普通牛乳 切干大根のサラダ 三温糖 0.5 おおむぎ・米粒麦 唐辛子(一味) 0.01 委託麦ご飯 りんご(1/6カット) 和風だし 0.5 牛乳(普通牛乳) 1本 切り干し大根 3.5 塩(並塩) 0.1 普通牛乳 おおむぎ・米粒麦 1二 牛乳(普通牛乳) すりごま 委託寿ご飯 こんじん 普通牛乳 りん (13日のつづき) 棒々鶏ドレッシン 生乳(普通生乳) 1本 精白米(強化米入) 普通牛乳 牛乳(普通牛乳) 1本 结白米(強化米入 委託麦ご飯 シューアイス ごま油 0.3 おおむぎ・米粒麦 13 こまつな (5日のつづき) 委託麦ご飯 普通牛乳 牛乳(普通牛乳) おおむぎ・米粒麦 精白米(強化米人) 和風ドレッシ ノューアイス (14日のつづき) 结白米(強化米入) 牛乳(普通牛乳) 1本 普通牛乳 普通牛乳 おおむぎ・米粒麦 いよかん 中華そば 普通牛乳 普通牛乳 おおむぎ・米粒麦 ハよかん 中華そば 牛乳(普通牛 片乳(普通牛乳) 牛乳(普通牛乳) 1本

牛乳(普通牛乳) (1日使用) (26日のつづき) (14日使用) 20日(火) 22日(木) 26日(月) 27日(火) 29日(木) 19日(月) 21日(水) 28日(水) おおかぎ・米粒麦 13 さつまいもチップ さつまいも けんちんうどん 御嵩みその味噌汁 かき玉汁 麻婆豆腐 さわにわん 八宝菜 ートソース カレーシチュ 普通牛乳 ノュー皮 5 豚ひき肉 40 はくさい じゃがいも 冷凍豆腐 20 にんじん 油あげ 15 だいこん 豚ひき肉 牛乳(普通牛乳) 1本 (液卵、ファットスプレット 10 冷凍豆腐 10 たけのこ 3 たまわぎ 20 豚もも肉 78 にんじん 15 たまねぎ 65 にんじん (27日のつづき) 植物油脂 小麦粉、食塩、水 油あげ 15 13 かまぼこ にんじん にんじん 10 えのきたけ にんじん にんじん 15 たまねぎ たまねぎ 15 55 清見オレンジ (2日使用) 水あめ 20 たまねぎ 30 ごぼう 12 たまねぎ 20 ダイスチーズ ダイスチーズ 30 えのきたけ 8 はくさい 委託麦ご飯 だいこん 節分豆 異性化液糖 14 豚もも 5 干ししいたけ 7 ねぎ えのきたけ 5 カットわかめ 0.4 ねぎ 0.5 ねぎ 10 ケチャップ 精白米(強化米入) 大豆 ショートニング (アレルケン:大豆) ねぎ 7 ねぎ かまぼこ 10 たけのこ 10 豚もも 8 もやし(緑豆) 10トマトピューレ 16 サラダ油 砂糖 0.4 おおむぎ・米粒麦 12 だいこん 3 うずら卵・水煮 ソース(中濃) 10 液卵 20 ねぎ 5 おろし生姜 里芋 10 しょうゆ(うすくち) 普通牛乳 (21日使用) 20 0.5 乳製品 25 洋風だし カットわかめ 0.3 でんぷん 0.5 しょうゆ(こいくち) 2 酒 1塩(並塩) 0.3 豚もも肉 0.3 おろしにんにく 0.5 牛乳(普通牛乳) 1本 ヨーグルト ココアパウダー 2.5 フレーク節 しょうゆ(うすくち) 5 おろしにんにく 0.8 酒 1 干ししいたけ 0.5 チキンコンソメ 0.4 ワイン(赤) 砂糖·異性化液糖 煮干し 引.等を主要原料とする食品 1.5 フレーク節 0.3 和風だし 和風だし 0.6 3 おろし生姜 0.8 和風だし 0.4 サラダ油 塩(並塩) 0.8 塩(並塩) 0.5 加糖練乳 デキストリン 1.4 和風だし 脱脂粉乳 0.8 しょうゆ(こいくち) 3.7 フレーク節 2.5 おろし生姜 こしょう(白) 0.02 こしょう(白) 豆みそ 4 しょうゆ(こいくち) 0.02 食塩 0.5 サラダ油 0.5 サラダ油 0.2 洋風だし みたけみそ 4 塩(並塩) みりん(本みりん 0.4 こしょう(黒) 0.02 三温糖 1.5 乳化剤 0.4 イソマルトオリゴ糖シロ 鶏肉のスタミナやき鰆の味噌ネ ズ焼き 塩(並塩) 豆みそ 6 みそチキンカツ こしょう(白) 0.05 ルウ用小麦粉 5 脱脂粉乳(国産) 砂糖 安定剤(増粘多糖類) サラダ油 1切 さわら 2.5 鶏むね皮なし 1切 中華だし 鶏もも皮つき 1切 酒 三温糖 しょうゆ(こいくち) 1.2 全粉乳 香料 でんぷん トウバンジャン 0.3 酒 かき油 1.5 おろしにんにく 0.5 ケチャップ クリーム 膨張剤 しょうゆ(こいくち 3.1 酒 2.8 白みそ かわはぎの舳五山茶天ぷら でんぷん 2.3 塩(並塩) 0.1 しょうゆ(こいくち) 3.1 おろし生姜 0.5 ソース(中濃) 乳たんぱく質凝縮物 着色料(カラメル) ねぎ 3.5 5.5 ルウ用小麦粉 おろし生姜 0.55 7 かわはぎロール 1枚 ごま油 0.5 こしょう(白) 0.03 酒 ワイン(赤) 4.6 增粘多糖類 0.4 サラダ油 1.1 三温糖 3.5 小麦粉·薄力粉 中華だし 3.2 ごま油 おろしにんに 1 小麦粉·薄力粉 0.5 三温糖 3.7 (アレルケン: 卵、乳成分 すりごま 1.4 しょうゆ(こいくち) ーキングパウダー 0.05 焼き餃子の甘酢あん 液卵 2.4 水 5.6 いかのハー 純カレ 0.6 香料 小麦、大豆 ごま油 0.3 酢·穀物酢 0.7 舳五山茶粉末茶 0.15 餃子 パン粉・乾燥 6.4 でんぷん 1.6 いか 1切 ローリエ 0.01 0.1 舳五山茶粉茶 0.1 大豆油 大豆油 3.6 ワイン(白) きなこタフィ (アレルケン:乳) みりん(本みりん) 1.8 辛子(粉) 1.5 豆みそ 0.03 アルミカップ 1枚 大豆油 塩(並塩) こしょう(白) 3 しょうゆ(こいくち) 3.8 わかさぎの甘酢 0.18 大豆(国産) 乾 18 3 大豆の磯煮 三温糖 こしょう(黒) 1.5 みりん(本みりん 0.4 わかさき 0.02 でんぷん 肉じやが 1.8 うの花いり ひじき(干し) たまねぎ 36 酢 米酢 1.5 三温糖 4 塩(並塩) 0.1 しょうゆ(うすくち) 大豆油 0.3 おから 17 大豆(国産) 乾 にんじん 12 でんぷん 0.15 ケチャップ 1 こしょう(白) 0.02 レモン・果汁 三温糖 じゃがいち バジルホール 0.05 鶏ひき肉 5 にんじん 酒 きなこ 2.4 にんじん 8 赤こんにゃく カットいんげん 4 も・や・し~! サラダ 切干大根の旨煮 でんぷん 5 おろしにんにく 0.2 水 12 もやし(緑豆) 干ししいたけ 0.8 油あげ 糸こんにゃく 30 切り干し大根 大豆油 2 オリーブ油 1 キャベツサラタ 5 鶏もも皮つき 91人参サラダ 1. トラぬ(こいくち) ねぎ 5 カットいんげん 20 キャベツ 赤こんにゃく キャベツ 2 いりごま サラダ油 にんじん 油あげ 酢·穀物酢 きゅうり 油あげ 0.32 1.8 にんじん 25 [学校給食の産地表示について] ほうれんそう サラダ油 0.4 とうもろこし 干ししいたけ 三温糖 1.8 きゅうり 酒 0.3 1 酒 米···岐阜県 牛乳···岐阜県 三温糖 1.7 みりん(本みりん 1 みりん(本みりん 0.8 棒々鶏トレッシンク サラダ油 0.3 水 1.5 もやし(緑豆) 20 とうもろこし パン、麺・・・岐阜県および輸入小麦粉 2.7 しょうゆ(こいくち) 1.6 しょうゆ(こいくち) 3.8 委託麦ご飯 三温糖 ごま油 和風ドレッシング しょうゆ(こいくち) 0.6 青じそドレッシンク 青果類・・・岐阜、青森、愛知、茨城、千葉、北海道、徳島 2 まめまめサラダ 1 和風だし 1.8 精白米(強化米入) 委託麦ご飯 酒 三温糖 1こしょうゆ(こいくち) ソフトスパゲティ 豆乳(調整) 0.8 おおむぎ・米粒麦 大豆(国産) 乾 精白米(強化米入) 果物類・・・長野、青森、愛知、三重、静岡、愛媛、アメリカ 0.4 ヨーグルト 10 サラダ油 牛乳(調理用) 酒 1キャベツ 28 普通牛乳 普诵牛乳 おおむぎ・米粒麦 食肉・・・岐阜、宮崎等 5 にんじん 和風だし ヨーグルト 0.4 委託麦ご飯 1二 牛乳(普通牛乳) 1本 水 8 牛乳(普通牛乳) 1本 普通牛乳 魚介類・・・カナダ、ノルウェー、ペルー、千葉、北海道等 委託麦ご飯 パックうどん (19日のつづき) むき枝豆 5 むき枝豆 牛乳(普通牛乳) 精白米(強化米入) 精白米(強化米入) 1こ おおむぎ・米粒麦 1こ うどん(給食用ゆで) 1袋 普通牛乳 委託麦ご飯 ソイドレッシン

<sup>1</sup>こ 牛乳(普通牛乳) 1本 牛乳(普通牛乳) 1本 牛乳(普通牛乳) 1本 1こ 清見オレンジ(1/6カット) ☆学校給食に使われている岐阜県産農産物には「学校給食地産地消推進事業」により、岐阜県、御嵩町、JA中央会から一部助成を受けています。