

平成28年度 2月 学校給食献立予定表

大垣市北部学校給食センター

日	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)							
料理名	ごはん 焼きししゃも 金時豆の甘煮 豚汁 オレンジ 牛乳		一食中華麺 しょうゆラーメンスープ 春巻き パンサンダー 牛乳		ごはん いわしのかりかり揚げ 福神漬けあえ みぞれ汁 節分豆 牛乳		ロールパン メンチカツ ポイルキャベツ コンポタージュ 牛乳		ごはん 菜の花ふりかけ れんこんの天ぷら 小松菜のごまあえ 関東煮 牛乳		ごはん 冬野菜カレー オムレツ 海藻サラダ 牛乳		一食うどん みそうどんの汁 大学芋 菜花のおかかあえ いちごヨーグルト(中のみ) 牛乳		ごはん さばの塩焼き きんぴらごぼう 鶏つみれ汁 牛乳		クロワッサン さけの香草焼き ジャーマンポテト 白菜スープ 牛乳		ごはん 鶏肉とレバーのナッツがらめ もやしのおひたし かき玉汁 牛乳							
食品名と一人当たりの純使用量	精白米 70 小麦 7 ししゃも 2尾 [40] 水 10 蒸し金時豆 30 中ざら糖 4 こいくちしょうゆ 0.5 塩 0.1 豚ばら肉 10 ごぼう 10 水 120 里芋 15 こんにやく 10 大根 20 にんじん 10 冷凍豆腐(大豆) 10 いりこだしの素 0.7 ねぎ 8 オレンジ 1/6カット 1 牛乳 1パック	一食中華麺(小麦) 80 なたね油 0.3 土生姜 0.3 豚もも肉 10 塩 0.1 ごぼう 0.02 練り中華だしの素(小麦 乳 大豆) 2 牛肉 鶏肉 豚肉 130 ごま ゼラチン 3 こいくちしょうゆ 6 冷凍ホールコーン 12 緑豆もやし 5 なたね油 5 干しわかめ 0.1 ねぎ 8 春巻き(豚肉 鶏肉 小麦 大豆) 1個 [35] 米ぬか油 25 キャベツ 15 にんじん 10 上白糖 2 穀物酢 2.2 こいくちしょうゆ 2 ごま油 0.2 塩 0.03 牛乳 1パック	精白米 80 いわしかりかり揚げ(小麦 大豆) 3尾 [45] 米ぬか油 20 キャベツ 15 大根 5 にんじん 8 福神漬(小麦 大豆) 2 塩 0.1 水 2 だしパック(さば) 3 乾燥しいたけ 12 冷凍油揚げ(大豆) 5 ちらしかまぼこ 0.1 白菜 20 うすくちしょうゆ 4 塩 0.1 牛乳 30 生クリーム(乳) 1 パセリ粉 0.03 牛乳 1パック	ロールパン(乳 小麦) 1個 [55] メンチカツ(豚肉 小麦 大豆) 1個 [50] 米ぬか油 40 キャベツ 15 ごぼう 5 ごぼう 8 塩 0.01 水 0.25 有塩バター(乳) 0.5 小松菜 15 たまねぎ 40 セロリ 2 にんじん 120 こいくちしょうゆ 30 白すりごま 20 水 40 昆布 0.3 こんにやく 10 大根 30 にんじん 20 里芋 2 玉はんぺん(大豆) 1 清酒 1 和風だしの素 4 こいくちしょうゆ 1.5 みりん 2 カリフラワー 20 オムレツ(卵 大豆 小麦) 1個 [50] 海藻ミックス 1.2 キャベツ 20 きゅうり 10 青じそドレッシング(りんご 小麦 大豆 豚肉) 4.5 牛乳 1パック	精白米 80 菜の花ふりかけ(小麦 さば 大豆) 1袋 [2.5] れんこん 1枚 土生姜 [20] 鶏むね肉 20 たまねぎ 50 カレー粉 0.05 塩 13 ごぼう 15 りんご 25 にんじん 5 れんこん 5 水 2 里芋 1 洋風スープの素 40 りんごピューレ(りんご) 10 トマトケチャップ 30 ウスターソース 10 カレーパウダー 20 オムレツ(卵 大豆 小麦) 20 海苔ミックス 1 キャベツ 1 きゅうり 10 青じそドレッシング(りんご 小麦 大豆 豚肉) 4.5 牛乳 1パック	精白米 70 小麦 7 なたね油 0.2 水 0.3 だしパック(さば) 0.3 鶏むね肉 20 鶏もも肉 20 ごぼう 0.1 乾しいたけ 0.02 にんじん 0.01 冷凍油揚げ 60 さつまいも 0.02 たまねぎ 60 米ぬか油 3 水 2.5 上白糖 8 こいくちしょうゆ 3 黒いりごま 3 なばな 15 キャベツ 10 にんじん 3 こいくちしょうゆ 2.2 かつおぶし 1 いちごヨーグルト(乳) 1個 [80] 牛乳 1パック	精白米 80 さば 1切 [50] 塩 0.2 なたね油 8 ごぼう 8 にんじん 15 水 15 和風だしの素 10 上白糖 5 みりん 10 こいくちしょうゆ 3 パセリ粉 3 有塩バター(乳) 3 なたね油 5 ベーコン(豚肉) 20 たまねぎ 8 たまねぎ しめじ 25 鶏つみれ 4 さつまいも 2 米ぬか油 2 水 2 上白糖 0.7 塩 0.5 白菜 20 キャベツ 30 牛乳 5 ウインナー(豚肉) 10 たまねぎ 5 にんじん 2 かつおぶし 1 いちごヨーグルト(中のみ) 1個 [80] 牛乳 1パック	クロワッサン(小麦 乳 卵 大豆) 1個 [50] さけ 1切 [50] 塩 0.2 ごぼう 30 白ワイン 15 パセリ粉 2 バジル 0.2 ノンエッグマヨネーズ 1.5 みりん 1 パン粉 3 有塩バター(小麦 大豆 乳) 5 有塩バター(乳) 3 なたね油 5 ベーコン(豚肉) 20 たまねぎ 8 たまねぎ しめじ 8 鶏つみれ 2 さつまいも 5 にんじん 5 たまねぎ 20 しめじ 8 たまねぎ 25 塩 0.4 ごぼう 2 パセリ粉 2 なたね油 20 ウインナー(豚肉) 5 たまねぎ 10 にんじん 5 かつおぶし 1 水 130 乾しいたけ 0.5 洋風スープの素 0.8 塩 0.35 ねぎ 0.01 牛乳 1パック	精白米 1個 [50] 小麦 7 鶏もも肉 1切 [50] 土生姜 1 清酒 30 米ぬか油 1 たまねぎ 20 たまねぎ 50 糸こんにやく 15 水 15 里芋 60 和風だしの素 0.5 上白糖 3 塩 3 ごぼう 5 みりん 1.5 ノンエッグマヨネーズ 5 水 5 パセリ粉 1 牛乳 1パック	食パン(乳 小麦) 2枚 [55] 製麦 7 まめまつみれ 1 米ぬか油 2.4 豆みそ 0.6 三温糖 2.4 トマトケチャップ 0.6 みりん 40 水 5 緑豆もやし 5 キャベツ 0.1 にんじん 0.01 ゆかり粉 1 鶏もも肉 20 清酒 5 にんじん 10 乾しいたけ 25 水 0.2 こんにやく 0.02 えのきたけ 0.7 冷凍油揚げ 100 冷凍ホールコーン 25 冷凍ホールコーン 5 こいくちしょうゆ 0.5 牛乳 1パック	精白米 70 小麦 7 なたね油 0.3 豆板醤 0.1 鶏もも肉 2.9 牛もも肉 2.2 清酒 5.7 上白糖 1.4 こいくちしょうゆ 7 にんじん 25 たけのこ水煮 15 切干大根 10 上白糖 1 こいくちしょうゆ 2 塩 2 コチュジャン(大豆) 0.5 冷凍炒り玉子 30 冷凍炒り玉子 8 チンゲンサイ 8 緑豆もやし 2 ほうれん草 8 れんこん 10 こいくちしょうゆ 20 穀物酢 40 上白糖 4.5 ごま油 1 白いりごま 1 水 10 糸かまぼこ 120 冷凍ホールコーン 10 中華だしの素(小麦 大豆 鶏肉 さば) 0.8 うすくちしょうゆ 2.5 塩 0.15 ごぼう 0.01 緑豆もやし 10 干しわかめ 0.8 ねぎ 5 牛乳 1パック	一食うどん(小麦) 70 水 0.3 だしパック(さば) 0.1 鶏むね肉 30 清酒 1 ごぼう 0.8 乾しいたけ 0.8 里芋 10 大根 10 にんじん 10 冷凍油揚げ 1.5 切干大根(大豆) 3.4 うすくちしょうゆ 0.1 塩 0.2 ねぎ 1 焼きちくわ 1/2 水 20 薄力粉 10 青のり粉 30 米ぬか油 10 れんこん 1.5 にんじん 1.5 水菜 1 冷凍ホールコーン 8 白すりごま 0.2 こいくちしょうゆ 2.2 上白糖 2.6 だしパック(大豆) 1.3 冷凍大豆ペースト(大豆) 0.2 いよかん 1/6カット 1袋 [33] 牛乳 1パック	精白米 70 小麦 7 なたね油 110 土生姜 3 鶏ミンチ 30 清酒 0.5 水 8 ごぼう 2.5 白ワイン 0.5 こいくちしょうゆ 1 みりん 25 冷凍炒り玉子 5 卵(大豆) 12 冷凍むき枝豆(大豆) 3 キャベツ 4.5 ほうれん草 0.4 にんじん 5 しめじ [26] 冷凍ホールコーン 6 みりん 6 水 0.2 だしパック 140 たまねぎ 3 にんじん 30 じゃがいも 10 水 30 冷凍白いんげん豆ペースト 15 冷凍白いんげん豆 3 洋風スープの素 5 塩 15 ごぼう 25 コーンスターチ 1 パセリ粉 0.05 牛乳 1パック	救給カレー(中のみ) 1個 [150] 小型ロールパン(中のみ) 1個 [30] 鶏肉のはちみつロースト 1切 大根サラダ 白いんげん豆のクリームスープ 牛乳	精白米 1個 [150] 小麦 7 わかさぎ 1個 [30] 米ぬか油 1切 上白糖 [50] 穀物酢 0.25 こいくちしょうゆ 0.02 水 1 たまねぎ 0.5 にんじん 2 一味唐辛子 0.01 大根 0.05 にんじん 2 きゅうり 10 塩昆布 15 塩(小麦 大豆) 5 こいくちしょうゆ 0.4 水 4.5 だしパック 110 じゃがいも 0.2 たまねぎ 30 えのきたけ 10 冷凍油揚げ 20 干しわかめ 70 うすくちしょうゆ 70 白みそ 8 ねぎ 1.2 納豆(大豆) 0.4 牛乳 40 牛乳 1パック											
エネルギー	634	679	662	653	623	646	634	634	860	634	628	634	628	588	661	669	682	651	616	663	593	622	635	644	612	
塩分	1.8	2.8	2.0	2.2	2.0	3.0	1.9	2.0	3.4	3.0	2.0	2.3	2.0	2.6	2.7	2.5	3.5	2.5	2.9	2.8	2.4	2.2	2.5	2.0	2.7	2.4

※材料の分量は、小学校の中学生を基準としたものです。 ※献立は材料入荷の都合により変わることがあります。  
エネルギーの単位はKcal, 塩分の単位はgになります。(基準:小学校中学生 エネルギー640Kcal 塩分2.5g未満 / 中学校 エネルギー820Kcal 塩分3g未満)

※詳しい配合表やコンタミネーションに関する情報が必要な方は、学校を通じてセンターまでお尋ねください。  
※学校給食について、大垣市のホームページにて紹介しています。 ホーム>子育て教育>入園・入学>給食

JAグループ・市町村・県による「学校給食地産地消推進事業」では、幼小期からの食農教育の推進を目的として、岐阜県産の米・米粉・小麦粉・大豆・きのこ・野菜・果物・豚肉を対象に助成が行われています。