

[材料表]

1月8日木曜日			1月9日金曜日			1月13日火曜日			1月14日水曜日			1月15日木曜日					
牛乳 コッペパン 白菜スープ 白身魚フライ カラフルポテト			牛乳 かぶらご飯 ブリの照り焼き 紅白なます 黒豆			牛乳 一食ソフト麺 ミートソース 抹茶ピーンズ 小松菜サラダ 青じそドレッシング			オレンジ			牛乳 麦ごはん 穀のすまし汁 厚焼き卵 味噌おでん					
揚げ油1回目						揚げ油2回目											
正味量			正味量			正味量			正味量			正味量					
材料名	小学校	中学校	材料名	小学校	中学校	材料名	小学校	中学校	材料名	小学校	中学校	材料名	小学校	中学校			
牛乳(206g)	1本	1本	牛乳(206g)	1本	1本	牛乳(206g)	1本	1本	牛乳(206g)	1本	1本	牛乳(206g)	1本	1本			
普通コッペパン	1個	0個	年間	19	アルファ化米	60	80		ソフト麺(160g)	1袋	0袋	年間	18	麦ご飯(小)			
普通コッペパン	0個	1個	年間	19	サラダ油	0.8	1.04	学期	23	ソフト麺(230g)	0袋	1袋	年間	18	麦ご飯(中)		
鶏もも肉(付き)1.5cm角					鶏もも肉(付き)1.5cm角	10	13										
豚もも挽肉	25	30			清酒(上撰)	0.5	0.65		豚もも挽肉	20	24			白玉麹	1	1.2	
おろしにんにく	0.3	0.36			にんじん	10	13		おろししょうが	0.3	0.36			干し椎茸(スライス)	0.5	0.6	
おろししょうが	0.3	0.36			かぶ(カット)	20	26		おろしにんにく	0.5	0.6			はくさい	15	18	
しょうがみじん切り(白)	0.3	0.36			むきえだまめ(冷凍)	3	3.9		赤ワイン	0.5	0.6			かまぼこ(飛び・けよ)	5	6	
サラダ油	0.3	0.36	学期	23	千し椎茸(スライス)	0.5	0.65		サラダ油	0.3	0.36	学期	23	こいくちしょうゆ	1.5	1.8	
白ワイン	1	1.2			しいたけ旨味パウダー	0.03	0.04		たまねぎ	20	24			うすくちしょうゆ	0.6	0.72	
たまねぎ	20	24			油揚げ(カット)	3	3.9		オニオンソテー	10	12	学期	20	本みりん	1	1.2	
とうもろこし(冷凍)	5	6			中ざら糖	1.5	1.95		にんじん	15	18			こんぶだし(食塩無添加)	0.2	0.24	
はくさい	30	36			本みりん	0.5	0.65		グリンビース(冷凍)	3	3.6			焼塩(1kg)	0.02	0.02	
チキンコンソメ	0.5	0.6	年間	6	和風だしの素	0.35	0.46	年間	5	ハヤシフレーク	8	9.6	①	だしパック(かつお)	6	7.2	
鶏だし(食塩無添加)	0.3	0.36	学期	7	こんぶだし(食塩無添加)	0.3	0.39	学期	6	トマトケチャップ(特級)	10	12	学期	11	ねぎ	5	6
こんぶだし(食塩無添加)	0.1	0.12	学期	6	鶏だし(食塩無添加)	0.3	0.39	学期	7	トマトピューレ	18	21.6					
焼塩(1kg)	0.02	0.02			焼塩(1kg)	0.02	0.03		ウスターソース(国産野菜)	4	4.8	学期	2	(学)厚焼玉子(50g)	1個	0個	
白こしょう	0.02	0.02			こいくちしょうゆ	2.7	3.51	年間	1	白こしょう	0.02	0.02			(学)厚焼玉子(60g)	0個	1個
					根みづば	3	3.9		チキンコンソメ	0.25	0.3	年間	6				
ホキフライ(40g)年間	1個	0個	年間	26					マッシュルーム水煮	7	8.4			角切り昆布	0.5	0.6	
ホキフライ(50g)年間	0個	1個	年間	26	ブリ(40g)	1切	0切		焼塩(1kg)追加	0.01	0.01			白こしょう	0.02	0.02	
キャノーラ油	4	5			ブリ(60g)	0切	1切		三温糖	0.23	0.28			30	36		
					清酒(上撰)	2	2.6		ハーブリカ(パウダー)	0.02	0.02			にんじん	10	12	
マークイン	16	19.2			こいくちしょうゆ	2	2.6	年間	1	チリパウダー(SB)	0.01	0.01			10	12	
じゃがいも(むき)	4	4.8			本みりん	1.6	2.08		ナツメッグ(パウダー)	0.01	0.01			つき蒟蒻	20	24	
カットさつまいも(1.5cm角)	20	24			三温糖	1.3	1.56		ハーブミックス	0.01	0.01			9	12		
ミックスベジタブル(冷凍)	10	12			おろししょうが	0.3	0.36							チキンナゲット(20g)	2個	3個	
チキンコンソメ	0.18	0.22	年間	6	かたくり粉(1kg)	0.2	0.24		蒸し大豆	35	42			キャノーラ油	4	6	
焼塩(1kg)	0.02	0.02							かたくり粉(10kg)	2	2.4			3	4.8		
鶏だし(食塩無添加)	0.2	0.24	学期	7	だいこん	35	42		キャノーラ油	2	2.4			1	2.4		
白こしょう	0.02	0.02			にんじん	10	12		粉末茶(擂斐)	0.3	0.36			12	14.4		
ガーリックパウダー	0.02	0.02			三温糖	2.5	3		きな粉(大豆)	2	2.4			18	21.6		
サラダ油	0.3	0.36	学期	23	うすくちしょうゆ	0.25	0.3	年間	2	三温糖(1kg)	2	2.4			21.6	23	
					焼塩(1kg)	0.2	0.24		焼塩(1kg)	0.01	0.01			3	3.6		
					穀物酢	2.5	3							むきえだまめ(冷凍)	0.02	0.02	
									こまつな	15	18			3.6	4.8		
					北海道黒豆	1個	1個		キャベツ	15	18			5	6		
									もやし(ベスト)	15	18			6	7.2		
									にんじん	5	6			7.2	8.4		
									ノンオイル青じそドレッシング	5	6	年間	31	1	1.2		
									オレンジ(大・1/6)	1個	0個			1.2	1.44		
									オレンジ(大・1/4)	0個	1個			21.6	23		

[材 料 表]

1月16日金曜日				1月19日月曜日				1月20日火曜日				1月21日水曜日				1月22日木曜日						
牛乳 麦ごはん 豆腐のチゲ イカの高麗焼き ナムルサラダ 韓国ナムルドレッシング				牛乳 麦ごはん どさんこ汁 ザンギ ごま塩昆布和え				牛乳 一食うどん 味噌うどんのつゆ エビの天ぷら れんこんの煮物				牛乳 御膳粉（白飯） まごわやさしい汁 鮭のもみじ焼き 高野豆腐とセロリの炒め煮 みかん				牛乳 ブルーベリージャム 胚芽コッペパン ミネストローネ 鯖の香草焼き カラフルサラダ						
								揚げ油4回目				揚げ油1回目										
材料名	小学校	中学校		材料名	小学校	中学校		材料名	小学校	中学校		材料名	小学校	中学校		材料名	小学校	中学校				
牛乳(206g)	1本	1本		牛乳(206g)	1本	1本		牛乳(206g)	1本	1本		牛乳(206g)	1本	1本		牛乳(206g)	1本	1本				
麦ご飯(小)	1食	0食		麦ご飯(小)	1食	0食		ゆでうどん(175g)	1袋	0袋	年間	18	御膳もみ(白飯)小学校	1食	0食		ブルーベリージャム15g	1袋	1袋	⑧		
麦ご飯(中)	0食	1食		麦ご飯(中)	0食	1食		ゆでうどん(250g)	0袋	1袋	年間	18	御膳もみ(白飯)中学校	0食	1食		胚芽コッペパン	1個	0個	年間	19	
冷凍豆腐	25	30	年間	16	だいこん	10	12		鶏むね肉(皮なし)1.5cm角	10	12		だいこん	15	18		胚芽コッペパン	0個	1個	年間	19	
豚もも肉(平切)2cm幅	10	12		豚もも肉(平切)2cm幅	10	12		にんじん	8	9.6		清酒(上撰)	1	1.2								
はくさい	40	48		清酒(上撰)	1	1.2		はくさい	15	18		ひきわり大豆(岐阜県産)	5	6		サラダ油	0.2	0.24	学期	23		
小口切りねぎ	15	18		じゃがいも(むき)	10	12		ななめ切りねぎ	10	12		メークイン	10	12		ベーコン(スライス)	5	6	学期	21		
おろしにんにく	0.5	0.6		にんじん	10	12		油揚げ(カット)	3	3.6		にんじん	10	12		白ワイン	0.5	0.6				
おろししょうが	0.2	0.24		短冊蒟蒻	10	12		干し椎茸(スライス)	0.5	0.6		干し椎茸(スライス)	0.5	0.6		マカロニ(アルファベット)	5	6				
清酒(上撰)	1	1.2		ささがきごぼう	6	7.2		かまぼこ(刃付・イヨウ)	5	6	年間	7	カットわかめ	0.2	0.24		たまねぎ	30	36			
中華スープの素	0.1	0.12	年間	4	穀物酢	0.3	0.36		八丁味噌	7	8.4	⑤	赤味噌	6	7.2	学期	3	にんじん	10	12		
こんぶだし(食塩無添加)	0.15	0.18	学期	6	えのきだけ(カット)	5	6		本みりん	2	2.4		小口切りねぎ	5	6		じゃがいも(むき)	15	18			
ミックス味噌	5	6	学期	4	小口切りねぎ	5	6		三温糖(追加分)	0.1	0.12		白ごま(すり)	1	1.2		蒸し大豆	10	12			
各務原キムチあっさり	5	6	④	ミックス味噌	5.8	6.96	学期	4	清酒(上撰)	0.5	0.6		だしパック(煮干)	5	6		トマト水煮ダイス	20	24			
こいくちしようゆ	0.15	0.18	年間	1	本みりん(追加)	0.5	0.6		焼塩(1kg)	0.01	0.01						トマトピューレ	10	12			
本みりん	0.5	0.6		だしパック(煮干)	5	6		こいくちしようゆ	0.5	0.6	年間	1	しろさけ(40g)	1切	0切		チキンコンソメ	0.4	0.48	年間	6	
豆板醤	0.15	0.18	学期	14				だしパック(煮干)	5	6		しろさけ(60g)	0切	1切		鶏だし(食塩無添加)	0.4	0.48	学期	7		
だしパック(煮干)	5	6		鶏もも肉(皮付き)1.5cm角	35	42		鶏だし(食塩無添加)	0.1	0.12	学期	7	うすくちしようゆ	0.5	0.75	年間	2	焼塩(1kg)	0.01	0.01		
おろしそうが				おろしそうが	0.8	0.96		かたくり粉(1kg)	2.5	3		清酒(上撰)	1	1.5		白こしょう	0.01	0.01				
イカ切身(50g)	1切	0切		こいくちしようゆ	1.1	1.32	年間	1				ノリッケ マヨネーズ(イッケ ケア)	5	7.5	学期	12	バセリ(乾)	0.05	0.06			
イカ切身(60g)	0切	1切		本みりん	0.3	0.36		エビの天ぷら21/25	1尾	0尾	⑥	にんじんペースト	6	9		こいくちしようゆ(追加分)	0.1	0.12	年間	1		
こいくちしようゆ	1.5	1.8	年間	1	清酒(上撰)	1	1.2		エビの天ぷら16/20	0尾	1尾	パブリカ(パウダー)	0.02	0.02		三温糖	0.1	0.12				
清酒(上撰)	1	1.2		かたくり粉(10kg)	4	4.8		キャノーラ油	3	4						パブリカ(パウダー)	0.02	0.02				
おろしにんにく	0.3	0.36		米粉	3	3.6						高野豆腐(細切り汁物用)	3	3.6	⑦	チリパウダー(SB)	0.01	0.01				
おろしそうが	0.3	0.36		キャノーラ油	5	6		れんこん(いちょう5mm)	40	48		セロリー	3	3.6		ガーリックパウダー	0.03	0.04				
三温糖	1	1.2						鶏ひき肉	6	7.2		キャベツ	15	18								
ごま油	0.8	0.96		キャベツ	15	18		おろしそうが	0.2	0.24		たまねぎ	20	24		サワラ(40g)	1切	0切				
白ごま(いり)	0.5	0.6		もやし(ベスト)	25	30		三温糖	1	1.2		こいくちしようゆ	1.2	1.44	年間	1	サワラ(60g)	0切	1切			
だいこん				にんじん	10	12		こいくちしようゆ	1.3	1.56	年間	1	中ざら糖	0.7	0.84		うすくちしようゆ	0.8	1.2	年間	2	
にんじん	25	30		白ごま(いり)	1	1.2		本みりん	0.5	0.6		和風だしの素	0.12	0.14	年間	5	レモン果汁	1	1.2			
もやし(ベスト)	10	12		塩昆布	0.7	0.84	学期	17	和風だしの素	0.1	0.12	年間	5	サラダ油	0.3	0.36	学期	白ワイン	1	1.5		
どうもろこし(冷凍)	5	6		こいくちしようゆ(追加分)	0.1	0.12	年間	1	サラダ油	0.2	0.24	学期	23	だしパック(煮干)	0.2	0.24		ハーブミックス	0.02	0.02		
韓国ナムルドレッシング	4	4.8	年間	33	ブチドリップ	0.15	0.18	学期	1	だしパック(煮干)	0.3	0.36					オリーブオイル	1.5	2.25			
												みかん(Mサゼ)	1個	1個		ガーリックパウダー	0.02	0.02				
																ブッタバッター(あらびき)	0.01	0.01				
																キャベツ	20	24				
																とうもろこし(冷凍)	10	12				
																にんじん	8	9.6				
																こまつな	10	12				
																イタリアンドレッシング	4	4.8	年間	28		

[材 料 表]

1月23日金曜日				1月26日月曜日				1月27日火曜日				1月28日水曜日				1月29日木曜日							
牛乳 奥美濃カレービラフ 飛驒牛コロッケ 寒天サラダ 和風ドレッシング ヨーグルト				牛乳 麦ごはん 里芋の味噌汁 鶏ごぼう 五色和え				牛乳 一食中華麺 坦々麺のスープ 肉シユウマイ ラーパーツァイ				牛乳 麦ごはん 豆腐のすまし汁 ミニチと玉子のそぼろ 五目きんびら りんごゼリー				牛乳 ミルーム（ココア） 米粉入り食パン クリームシチュー ハンバーグのオニオントマトソースがけ キャベツのソテー				スライスチーズ（中のみ）			
揚げ油2回目				揚げ油3回目																			
正味量				正味量				正味量				正味量				正味量							
材料名	小学校	中学校		材料名	小学校	中学校		材料名	小学校	中学校		材料名	小学校	中学校		材料名	小学校	中学校					
牛乳(206g)	1本	1本		牛乳(206g)	1本	1本		牛乳(206g)	1本	1本		牛乳(206g)	1本	1本		牛乳(206g)	1本	1本					
アルファ化米	60	80		麦ご飯(小)	1食	0食		蒸し中華麺(ラーメン)160g	1袋	0袋	年間	18	麦ご飯(小)	1食	0食	ミルーム(ココア)液体 12.5g	1本	1本	⑯				
合挽肉(豚：鶏=2：1)	10	16		麦ご飯(中)	0食	1食		蒸し中華麺(ラーメン)200g	0袋	1袋	年間	18	麦ご飯(中)	0食	1食								
清酒(上撰)	1	1.3														米粉入り食パン	1個	0個	年間	19			
ミックスベジタブル(冷凍)	10	13		さといも(SS半月カット)	20	24		豚もも挽肉	15	18		えのきだけ(カット)	7	8.4		米粉入り食パン	0個	1個	年間	19			
たまねぎ	30	39		冷凍豆腐	25	30	年間	16	清酒(上撰)	1	1.2		にんじん	5	6								
マッシュルーム水煮	5	6.5		カットわかめ	0.5	0.6		サラダ油	0.2	0.24	学期	23	冷凍豆腐	25	30	年間	16	鶏むね肉(皮なし)1.5cm角	20	24			
チキンコンソメ	0.4	0.52	年間	6	小口切りねぎ	5	6		豆板醤	0.2	0.24	学期	14	季節のかまぼこ(梅)	7	8.4	(14)	サラダ油	0.3	0.36	学期	23	
鶏だし(食塩無添加)	0.3	0.39	学期	7	ミックス味噌	2.8	3.36	学期	4	おろしにんにく	0.3	0.36		こいくちしょうゆ	1.6	1.92	年間	1	ガーリックパウダー	0.02	0.02		
焼塩(1kg)	0.02	0.02		赤味噌	3	3.6	学期	3	おろしうなぎ	0.3	0.36		うすくちしょうゆ	0.5	0.6	年間	2	白ワイン	0.5	0.6			
白こしょう	0.02	0.03		だしパック(煮干)	5	6		清酒(上撰)	1	1.2		本みりん	0.5	0.6		にんじん	15	18					
カレー粉(SB)	0.15	0.19						にんじん	10	12		こんぶだし(食塩無添加)	0.2	0.24	学期	6	むきたまねぎ	35	42				
カルーブルSBCとろける給食用	3	3.9	学期	9	鶏もも肉(皮付き)1.5cm角	30	36		もやし(ベスト)	15	18		焼塩(1kg)	0.02	0.02		じゃがいも(むき)	30	36				
郡上みそ	1.2	1.56	⑨	清酒(上撰)	1	1.2		こいくちしょうゆ(追加分)	0.2	0.24	年間	1	だしパック(かつお)	6	7.2		ぶなしめじ(カット)	5	6				
三温糖	0.4	0.52		白ごま(いり)	1	1.2		オイスタークリーミー	0.2	0.24	学期	16	根みつば	3	3.6		鉄分強化牛乳	35	42				
こいくちしょうゆ(追加分)	0.01	0.01	年間	1	米粉	1.5	1.8		赤味噌	4	4.8	学期	3				白こしょう	0.01	0.01				
クミン(パウダー)	0.02	0.02		かたくり粉(10kg)	2	2.4		中華スープの素(追加)	0.1	0.12	年間	4	サラダ油	0.5	0.6	学期	23	焼塩(1kg)	0.01	0.01			
ナツメグ(パウダー)	0.01	0.01		ささがきごぼう	20	24		鶏だし(食塩無添加)	0.1	0.12	学期	7	合挽肉(豚：鶏=2：1)	25	30		チキンコンソメ	0.01	0.01	年間	6		
ガーリックパウダー	0.03	0.04		穀物酢	0.1	0.12		劇味 白湯	3	3.6	⑬	おろしうなぎ	0.2	0.24		鶏だし(食塩無添加)	0.35	0.42	学期	7			
サラダ油	0.7	0.91	学期	23	キャノーラ油	3	3.6		大豆ベースト	10	12		しょうがみじん切り(白)	0.2	0.24		シチューミックス	6	7.2	学期	10		
				三温糖	1.5	1.8		ごま(ねり)	5	6		三温糖	1.2	1.44		ハタケ(450g)	1	1.2					
飛驒牛コロッケ(50g)	1個	1個	⑩	穀物酢	0.2	0.24		三温糖(追加分)	0.1	0.12		こいくちしょうゆ	1.2	1.44	年間	1	米粉	2	2.4				
キャノーラ油	5	5		こいくちしょうゆ	2	2.4	年間	1	焼塩(1kg)追加	0.01	0.01		清酒(上撰)	1.5	1.8		ハーフミックス	0.01	0.01				
				清酒(上撰)	2	2.4		コチジャン	0.1	0.12	学期	15	グリンピース(冷凍)	3	3.6								
だいこん	30	36		本みりん	1.5	1.8		にら	3	3.6		いり卵	25	30	年間	14	鶏と豚のリバーゲン(60g)年間	1個	0個	年間	20		
にんじん	10	12														鶏と豚のリバーゲン(80g)年間	0個	1個	年間	20			
とうもろこし(冷凍)	8	9.6		こまつな	15	18		ホーリッシュうまい!(18g)年間	2個	0個	年間	22	せん切りごぼう	15	18		オニオンソテー	10	13	学期	20		
糸巻天(耐熱)	0.5	0.6	⑪	にんじん	10	12		ホーリッシュうまい!(30g)年間	0個	2個	年間	22	にんじん	10	12		ウスターソース(国産野菜)	1.5	1.95	学期	2		
				ふなしめじ(カット)	5	6						ごま油	0.3	0.36		トマト缶詰(ジュース)	5	6.5					
減塩和風ドレッシング	4	0	年間	32	もやし(ベスト)	15	18		はくさい	25	30		カット&さやいんげん(冷凍)	3	3.6		トマトケチャップ(特級)	3	3.9	学期	11		
減塩和風ドレッシング	0	4.8	年間	32	とうもろこし(冷凍)	5	6		にんじん	10	12		平天(スライス・小)	10	12	年間	10	三温糖	0.3	0.39			
				こいくちしょうゆ	1.3	1.56	年間	1	とうもろこし(冷凍)	5	6		三温糖	0.5	0.6		赤ワイン	0.5	0.65				
美濃路ヨーグルト(80g)	1個	1個	⑫	三温糖	0.2	0.24		だいこん	10	12		三温糖(追加分)	0.1	0.12		クミン(パウダー)	0.01	0.01					
				白ごま(すり)	1	1.2		しょうがみじん切り(白)	0.25	0.3		こいくちしょうゆ	1	1.2	年間	1	ナツメグ(パウダー)	0.01	0.01				
				和風だしの素	0.12	0.14	年間	5	穀物酢	1.2	1.44		本みりん	0.5	0.6		チリパウダー(SB)	0.01	0.01				
				本みりん	0.5	0.6		三温糖	1.2	1.44		和風だしの素	0.15	0.18	年間	5	パブリカ(パウダー)	0.02	0.02				
				フチドリップ	0.15	0.18	学期	1	焼塩(1kg)	0.02	0.02		白ごま(いり)	1	1.2		キャベツ	35	42				
								フチドリップ	0.15	0.18	学期	1				国産りんごゼリー(70g)	1個	1個	(15)	とうもろこし(冷凍)			
																			にんじん	7	8.4		
																			サラダ油	0.3	0.36	学期	23
																			焼塩(1kg)	0.01	0.01		
																			ガーリックパウダー	0.02	0.02		
																			白こしょう	0.01	0.01		
																			チキンコンソメ	0.15	0.18	年間	6
																			鶏だし(食塩無添加)	0.1	0.12	学期	7
																			ブチドリップ	0.1	0.12	学期	1
																			スライスチーズ(FeCa·20g)	0枚	1枚	年間	39

