

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					牛乳 麦ごはん 麩のすまし汁 厚焼き卵 味噌おでん					牛乳 黒糖コッペパン ジュリエンススープ チキンナゲット じゃがひじき ノンエッグマヨネーズ				
揚げ油1回目										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					材料名					材料名					材料名					材料名				
牛乳(206g)					牛乳(206g)					牛乳(206g)					牛乳(206g)					牛乳(206g)				
普通コッペパン					アルファ化米					ソフト麺(160g)					麦ご飯(小)					黒糖コッペパン				
普通コッペパン					サラダ油					ソフト麺(230g)					麦ご飯(中)					黒糖コッペパン				
					鶏もも肉(皮付き)1.5cm角																			
豚もも焼肉					清酒(上撰)					豚もも焼肉					白玉麩					ベーコン(スライス)				
おろしにんにく					にんにじん					おろししょうが					干し椎茸(スライス)					ガーリックパウダー				
おろししょうが					かぶ(カット)					おろしにんにく					はくさい					白ワイン				
しょうがみじん切り(白)					むきえだまめ(冷凍)					赤ワイン					かまぼこ(戻し・伊勢)					サラダ油				
サラダ油					干し椎茸(スライス)					サラダ油					こいくちしょうゆ					たまねぎ				
白ワイン					しいたけ旨味パウダー					たまねぎ					うすくちしょうゆ					にんにじん				
たまねぎ					油揚げ(カット)					オニオンソテー					本みりん					マッシュルーム水煮				
とうもろこし(冷凍)					中ざら糖					にんにじん					こんぶだし(食塩無添加)					セロリー				
はくさい					本みりん					グリーンピース(冷凍)					焼塩(1kg)					チキンコンソメ				
チキンコンソメ					和風だしの素					①					だしパック(かつお)					鶏だし(食塩無添加)				
鶏だし(食塩無添加)					こんぶだし(食塩無添加)					トマトケチャップ(特級)					ねぎ					こんぶだし(食塩無添加)				
こんぶだし(食塩無添加)					鶏だし(食塩無添加)					トマトビュレ										焼塩(1kg)				
焼塩(1kg)					焼塩(1kg)					ウスターソース(国産野菜)					(学)厚焼玉子(50g)					白こしょう				
白こしょう					こいくちしょうゆ					白こしょう					(学)厚焼玉子(60g)									
					根みつば					チキンコンソメ										チキンナゲット(20g)				
ホキフライ(40g)年間										マッシュルーム水煮					角切り昆布					キャノーラ油				
ホキフライ(50g)年間					ブリ(40g)					焼塩(1kg)追加					だいこん									
キャノーラ油					ブリ(60g)					三温糖					にんにじん					こめひじき				
					清酒(上撰)					パプリカ(パウダー)					つき蒟蒻					干し椎茸(スライス)				
メークイン					こいくちしょうゆ					チリパウダー(SB)					ひじきボール					サラダ油				
じゃがいも(むき)					本みりん					ナツメグ(パウダー)					中ざら糖					メークイン				
カットさつまいも(1.5cm角)					三温糖					ハーブミックス					三温糖(追加分)					じゃがいも(むき)				
ミックスベジタブル(冷凍)					おろししょうが										和風だしの素					むきえだまめ(冷凍)				
チキンコンソメ					かたくり粉(1kg)					蒸し大豆					赤味噌					こいくちしょうゆ				
焼塩(1kg)										かたくり粉(10kg)					清酒(上撰)					中ざら糖				
鶏だし(食塩無添加)					だいこん					キャノーラ油					こいくちしょうゆ(追加分)					清酒(上撰)				
白こしょう					にんにじん					粉末茶(摂斐)										本みりん				
ガーリックパウダー					三温糖					きな粉(大豆)										和風だしの素				
サラダ油					うすくちしょうゆ					三温糖(1kg)										白ごま(いり)				
					焼塩(1kg)					焼塩(1kg)														
					穀物酢															卵を使っていない卵製品				
					北海道黒豆																			
										こまつな														
										キャベツ														
										もやし(ベスト)														
										にんにじん														
										マヨネーズドレッシング														
										オレンジ(大・1/6)														
										オレンジ(大・1/4)														

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															イタリアンドレッシング				
材料名		正味量			材料名		正味量			材料名		正味量			材料名		正味量			材料名		正味量		
小学校	中学校				小学校	中学校				小学校	中学校				小学校	中学校				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（ツルツリタイプ）	5	6		
清酒(上撰)	1	1.2			ささがきごぼう	6	7.2			かまぼこ(すり仮・イフリ)	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		
こいくちしょうゆ	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			こいくちしょうゆ	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	うすくちしょうゆ	0.5	0.75	年間	2	焼塩(1kg)	0.01	0.01		
					おろししょうが	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			こいくちしょうゆ	1.1	1.32	年間	1						カレージョー(イックグ)	5	7.5	学期	12	パセリ(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			こいくちしょうゆ(追加分)	0.1	0.12	年間	1
こいくちしょうゆ	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			パプリカ（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								パプリカ（パウダー）	0.02	0.02	年間	
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		
おろししょうが	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			おろししょうが	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			こいくちしょうゆ	1.2	1.44	年間	1	サワラ(60g)	0切	1切		
					にんじん	10	12			こいくちしょうゆ	1.3	1.56	年間	1	中ざら糖	0.7	0.84			うすくちしょうゆ	0.8	1.2	年間	2
だいこん	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		
にんじん	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	23	白ワイン	1	1.5		
もやし(ベスト)	10	12			こいくちしょうゆ(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		
とうもろこし(冷凍)	5	6			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サイズ)	1個	1個			ガーリックパウダー	0.02	0.02		
韓国ナムルドレッシング	4	4.8	年間	33																ブラックペパー(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

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 奥美濃カレーピラフ 飛騨牛コロッケ 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 鶏ごぼろ 五色和え					牛乳 一食中華麺 担々麺のスープ 肉シュウマイ ラーパーツァイ					牛乳 麦ごはん 豆腐のすまし汁 ミンチと玉子のそぼろ 五目きんぴら りんごゼリー					牛乳 スライスチーズ（中のみ） ミルメーク（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				
揚げ油2回目					揚げ油3回目																			
材料名		正味量			材料名		正味量			材料名		正味量			材料名		正味量			材料名		正味量		
小学校	中学校				小学校	中学校				小学校	中学校				小学校	中学校				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(5-刈) 160g	1袋	0袋	年間	18	麦ご飯(小)	1食	0食			シメ-ツ液体 12.5g	1本	1本		⑩
合挽肉(豚：鶏＝2：1)	10	16			麦ご飯(中)	0食	1食			蒸し中華麺(5-刈) 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半月かけ)	20	24			豚もも挽肉	15	18			えのきたけ(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				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	おろししょうが	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		
カレー粉 SB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(バスト)	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			オイスターソース	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		
ナツメッグパウダー	0.01	0.01			さがきごぼろ	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			創味 白湯	3	3.6		⑬	おろししょうが	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			大豆ペースト	10	12			しょうがみじん切り（白）	0.2	0.24			シチューミクス	6	7.2	学期	10
					三温糖	1.5	1.8			ごま(なり)	5	6			三温糖	1.2	1.44			バター(450g)	1	1.2		
飛騨牛コロッケ(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			ハーブミックス	0.01	0.01		
					清酒(上撰)	2	2.4			コチジャン	0.1	0.12	学期	15	グリーンピース(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	鶏と豚のハバ-グ（60g）年間	1個	0個	年間	20
にんじん	10	12																		鶏と豚のハバ-グ（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			ポ-クしゅうまい(18g)年間	2個	0個	年間	22	せん切りごぼろ	15	18			オニオンソテー	10	13	学期	20
糸寒天（耐熱）	0.5	0.6		⑪	にんじん	10	12			ポ-クしゅうまい(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
					ぶなしめじ(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(バスト)	15	18			はくさい	25	30			カットさやいんげん(冷凍)	3	3.6			トマトグチャップ（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	ナツメッグパウダー	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	パプリカ（パウダー）	0.02	0.02		
					ブチドリップ	0.15	0.18	学期	1	焼塩(1kg)	0.02	0.02			白ごま(いり)	1	1.2							
										ブチドリップ	0.15	0.18	学期	1						キャベツ	35	42		
															国産りんごゼリー(70g)	1個	1個		⑮	とうもろこし(冷凍)	10	12		
															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

1月30日金曜日																			
牛乳 麦ごはん ワンタンスープ 酢豚 パイナップル																			
揚げ油4回目																			
材料名		正味量			材料名		正味量			材料名		正味量			材料名		正味量		
牛乳(206g)	1本	1本																	
麦ご飯(小)	1食	0食																	
麦ご飯(中)	0食	1食																	
ワンタンの皮	8	10	⑪																
にんじん	10	12																	
ねぎ	5	6																	
もやし(ベスト)	15	18																	
チキンささみ水煮（食塩）	5	6																	
焼塩(1kg)	0.02	0.02																	
白こしょう	0.02	0.02																	
中華スープの素	0.4	0.48	年間	4															
こんぶだし（食塩無添加）	0.2	0.24	学期	6															
鶏だし（食塩無添加）	0.2	0.24	学期	7															
こいくちしょうゆ	1.3	1.56	年間	1															
だしパック(煮干)	5	6																	
豚もも肉(角切) 1.5cm角	35	42																	
清酒(上撰)	1	1.2																	
おろししょうが	0.5	0.6																	
こいくちしょうゆ	0.6	0.72	年間	1															
かたくり粉(10kg)	3	3.6																	
米粉	2	2.4																	
キャノーラ油	3.5	4.2																	
サラダ油	0.3	0.36	学期	23															
しょうがみじん切り（白）	1	1.2																	
にんじん	10	12																	
たまねぎ	35	42																	
青ピーマン（半月）	3	3.6																	
たけのこ（短冊）	15	18																	
干し椎茸(スライス)	0.5	0.6																	
中華スープの素	0.2	0.24	年間	4															
鶏だし（食塩無添加）	0.2	0.24	学期	7															
トマトケチャップ（特級）	3	3.6	学期	11															
こいくちしょうゆ	1.5	1.8	年間	1															
穀物酢	1.5	1.8																	
三温糖	1.2	1.44																	
焼塩(1kg)	0.01	0.01																	
かたくり粉(1kg)	0.3	0.36																	
カットパイন(40g)	1個	0個																	
カットパイン(50g)	0個	1個																	