

令和5年4月分 岐阜市学校給食献立

南地区	10日(月) No. 1	11日(火) No. 2	12日(水) No. 13	13日(木) No. 4	14日(金) No. 5	17日(月) No. 3
使	<米飯> <牛乳> <和風ハンバーグ>	<米飯> <牛乳> <豚肉の味噌炒め>	<米飯> <牛乳> <ちくわの磯辺揚げ>	<米飯> <牛乳> <カレーライス>	<米粉食パン> <牛乳> <ポークビーンズ>	<米飯> <牛乳> <小イワシのから揚げ>
	ハンバーグ たまねぎ しょうが 砂糖 しょうゆ 本みりん	サラダ油 県産豚肉(平切) キャベツ ピーマン ねぎ 赤みそ しょうゆ	ちくわ 青のり粉 小麦粉 米粉 油	サラダ油 にんにく しょうが 県産豚肉(平切) 塩 こしょう たまねぎ	大豆 サラダ油 県産豚肉(平切) たまねぎ にんじん じゃがいも ホールトマト缶 ケチャップ ウスターソース 砂糖 洋風スープの素 塩 こしょう	小イワシ しょうゆ しょうが 調味酒 でん粉 油
用	<沢あざみのきんぴら>	調味酒 砂糖 でん粉	<たけのこのおかか煮> ごぼう たけのこ(レトルト) こんにゃく にんじん 砂糖 本みりん しょうゆ 花かつお	にんじん じゃがいも サイコロチーズ 塩 洋風スープの素 リンゴペースト ケチャップ ウスターソース マーガリン	ケチャップ ウスターソース 砂糖 洋風スープの素 塩 こしょう	<角麩の煮つけ> ごぼう こんにゃく にんじん 角麩 砂糖 しょうゆ けずり節 さやいんげん(冷凍)
	サラダ油 にんじん つきだしこんにゃく 沢あざみ あげはんぺん 砂糖 しょうゆ 調味酒	<五目豆> 大豆 砂糖 しょうゆ 角切昆布 こんにゃく にんじん ちくわ 砂糖 しょうゆ	<かきたま汁> 干し椎茸(スライス) 豆腐 けずり節 うすくちしょうゆ 塩 液卵 でん粉 ほうれん草	小麦粉 カレー粉 脱脂粉乳	オムレツ オムレツ	<オムレツ> オムレツ
食	<アサリの岐福(ぎふ)味噌汁>	にんじん ちくわ	干し椎茸(スライス) 豆腐 けずり節 うすくちしょうゆ 塩 液卵 でん粉 ほうれん草	小麦粉 カレー粉 脱脂粉乳	<キャベツのソテー> サラダ油 キャベツ ホールコーン(冷凍) グリーンアスパラガス 塩 こしょう	<じゃがいもの味噌汁> じゃがいも 厚揚げ(冷凍) カットわかめ 赤みそ 白みそ けずり節 こまつな
	むきアサリ(冷凍) 豆腐 カットわかめ 赤みそ けずり節 こまつな	にんじん ちくわ 砂糖 しょうゆ	<すまし汁> えのきだけ 豆腐 かまぼこ(さくら型) けずり節 うすくちしょうゆ 塩 ほうれん草	<豆のマリネ> 大豆 砂糖 うすくちしょうゆ オリーブ油 たまねぎ パプリカ 砂糖 塩 こしょう 酢 パセリ	オムレツ オムレツ	<ジャム> 岐阜市産イチゴジャム
材	<アサリの岐福(ぎふ)味噌汁>	にんじん ちくわ	干し椎茸(スライス) 豆腐 けずり節 うすくちしょうゆ 塩 液卵 でん粉 ほうれん草	小麦粉 カレー粉 脱脂粉乳	<キャベツのソテー> サラダ油 キャベツ ホールコーン(冷凍) グリーンアスパラガス 塩 こしょう	<じゃがいもの味噌汁> じゃがいも 厚揚げ(冷凍) カットわかめ 赤みそ 白みそ けずり節 こまつな
	むきアサリ(冷凍) 豆腐 カットわかめ 赤みそ けずり節 こまつな	にんじん ちくわ 砂糖 しょうゆ	<すまし汁> えのきだけ 豆腐 かまぼこ(さくら型) けずり節 うすくちしょうゆ 塩 ほうれん草	<豆のマリネ> 大豆 砂糖 うすくちしょうゆ オリーブ油 たまねぎ パプリカ 砂糖 塩 こしょう 酢 パセリ	オムレツ オムレツ	<ジャム> 岐阜市産イチゴジャム
			<ゼリー> ミニゼリー	<福神漬け> 福神漬け	<お祝いデザート> デザート	

南地区	18日(火) No. 6	19日(水) No. 9	20日(木) No. 11	21日(金) No. 15	24日(月) No. 12	25日(火) No. 10
使	<米飯> <牛乳> <厚揚げの肉味噌かけ>	<ソフト麺> <牛乳> <ミートソース>	<米飯> <牛乳> <揚げシューマイ>	<コッペパン> <牛乳> <ウインナーのソース かけ>	<米飯> <牛乳> <ニジマスのよもぎ揚げ>	<米飯> <牛乳> <マグロのさらさ揚げ>
	厚揚げ(冷凍) サラダ油 鶏肉(ミンチ用) 調味酒 砂糖 赤みそ 本みりん	サラダ油 にんにく しょうが 県産豚肉(ミンチ用) 塩 こしょう たまねぎ にんじん	シューマイ 油 <じゃがいものオイス ターソース炒め> ごま油 にんじん じゃがいも ピーマン オイスターソース しょうゆ 塩 こしょう	ウインナー(冷凍) ケチャップ ウスターソース 砂糖 でん粉 <ポイルキャベツ> キャベツ	ニジマス 塩 調味酒 小麦粉 米粉 よもぎ(乾) 油 <小松菜のそぼろ炒め>	マグロ(角切) しょうが にんにく しょうゆ 調味酒 カレー粉 でん粉 米粉 油
食	<しらたき入りじゃが いもの煮つけ>	サイコロチーズ 砂糖 洋風スープの素 ウスターソース トマトソース トマトピューレ	しょうゆ 塩 こしょう <豆腐の中華スープ>	<貝柱のクリームスープ>	<小松菜のそぼろ炒め>	<キャベツの甘酢あえ>
	じゃがいも たまねぎ にんじん しらたき 砂糖 しょうゆ けずり節 さやいんげん(冷凍)	マーガリン 小麦粉 マッシュルーム(水煮) <グリーンポテト>	しょうゆ 塩 こしょう <豆腐の中華スープ> 干し椎茸(スライス) ロースハム(冷凍) 太もやし 豆腐 鶏ガラスープの素 塩 こしょう しょうゆ チンゲンサイ	ベーコン(冷凍) たまねぎ にんじん じゃがいも 洋風スープの素 塩 こしょう 貝柱(冷凍) 牛乳 コーンスターチ <ヨーグルト> ヨーグルト	サラダ油 県産豚肉(ミンチ用) 調味酒 砂糖 しょうゆ にんじん 太もやし こまつな 本みりん しょうゆ <岐福(ぎふ)味噌汁>	キャベツ にんじん ホールコーン(冷凍) 砂糖 うすくちしょうゆ 酢 塩 <田舎汁>
材	<若竹汁>	じゃがいも 塩 こしょう パセリ(乾) <コーンキャベツ>	太もやし 豆腐 鶏ガラスープの素 塩 こしょう しょうゆ チンゲンサイ	<ヨーグルト> ヨーグルト	<岐福(ぎふ)味噌汁>	<田舎汁>
	たけのこ(レトルト) かまぼこ 豆腐 カットわかめ けずり節 うすくちしょうゆ 塩 調味酒 みつば	じゃがいも 塩 こしょう パセリ(乾) <コーンキャベツ> キャベツ ホールコーン(冷凍) 洋風スープの素 塩 こしょう	太もやし 豆腐 鶏ガラスープの素 塩 こしょう しょうゆ チンゲンサイ	<ヨーグルト> ヨーグルト	コーンスターチ <ヨーグルト> ヨーグルト	しょうゆ にんじん 太もやし こまつな 本みりん しょうゆ <岐福(ぎふ)味噌汁> けずり節 大根 赤みそ 豆腐 なめこ ねぎ

南地区	26日(水)	27日(木)	28日(金)
	No. 14	No. 8	No. 7
使	<クロワッサン>	<米飯>	<米飯>
	<牛乳>	<牛乳>	<牛乳>
用	<アサリのスパゲティ>	<たけのこごはん>	<鶏肉のから揚げ>
	スパゲティ にんにく オリーブ油 むきアサリ(冷凍) 白ワイン たまねぎ マッシュルーム(水煮) 魚のオイル漬け 洋風スープの素 塩 こしょう パセリ	鶏肉(切込・細かめ) たけのこ(レトルト) にんじん 油揚げ 干し椎茸(スライス) 砂糖 本みりん うすくちしょうゆ 塩 さやえんどう(生)	鶏肉(2cm角切) しょうが しょうゆ 調味酒 でん粉 米粉 油
食	<春野菜のスープ>	<ニシンの塩焼き>	<ひじきの炒め煮>
	ベーコン(冷凍) にんじん じゃがいも キャベツ グリーンアスパラガス 洋風スープの素 塩 こしょう	ニシンの塩焼き	サラダ油 ひじき(長) にんじん つきだしこんにゃく 油揚げ ちくわ 砂糖 しょうゆ けずり節 枝豆むきみ(冷凍)
材	<フルーツ白玉>	<五目汁>	<キャベツの味噌汁>
	黄桃(レトルト) パイン(レトルト) 白玉団子(冷凍) ダイスゼリー(いちご味)	大根 ごぼう こんにゃく 厚揚げ(冷凍) けずり節 しょうゆ 塩 こまつな	キャベツ えのきだけ 豆腐 カットわかめ 赤みそ 白みそ けずり節
	<チーズ>	<オレンジ>	
	キャンディチーズ	オレンジ(袋)	