

5月学校給食 材料表

記載材料の他に

酢 野菜のあく抜き用
 砂糖 味調整用
 塩 味調整用
 しょうゆ 味調整用
 本みりん 味調整用

といった本校にアレルギーの人のいない基礎調味料が使われることがあります。

マークの意味

【別】 教室で盛り合わせる材料です

★ 月毎配合表に情報あります

☆ 年間配合表に情報あります

アレルギー表示 詳しくは配合表をご確認ください。

- 🍳 卵 が使われています。
- 🥛 乳 が使われています。
- 豆乳(豆腐加工以外)が使われています。
- 小麦(調味料を除く)が使われています。(対象者無し)
- ∞ ナッツ が使われています
- 、 ゴマ が使われています。(対象者無し)
- 🐟 魚卵 が入っている恐れがあります。
- 🐟 魚(サワラ・マグロ) が使われています。
- 🦪 甲殻類(エビ・カニ・イカ・タコ) が使われています。
- 🐚 貝類 が使われています。
- 🍎 果物 が使われています。



持参 調理途中での除去はできません
 代わり物をご持参いただくか
 食べない選択をお願いします

除去 調理中の除去ができます
 希望者には除去食を提供します



①	No. 9	小学校	
	<★米飯>	176	(例)
	<★牛乳>★	206	
	<三色ごはん>		
	サラダ油	0.5	
	しょうが	0.25	
	鶏肉	25	
	砂糖	1.2	④ 下
	☆しょうゆ●○	1.5	味
	さやえんどう	3	
	【別】★鶏糸卵●	5	0
	<切り干し大根のごまよごし>		⑦
	切り干し大根	4	
	☆油揚げ●	3	
	にんじん	5	⑥
	砂糖	0.5	前工程
	☆しょうゆ●○	1	
	けずり節	0.5	
	ほうれん草	20	
	☆しょうゆ●○	0.8	
	☆ごまごま、	1	
⑤ 除去食			
② 除去食使用食品			

⑧	<ナタデココボンチ>	
	☆黄桃(レトルト)○	20
	★ダイズゼリー(いちご)○	20
	★パイン(レトルト)○	15
	★ナタデココ	15

- ①材料が、調理順に記入してあります。重量は中学年用です。
(おおむね、低学年は9割,高学年は、1割増しの量です)
- ②除去食には、除去する食材の前の食材までが使用されています。
例 切干大根のごま汚し【ごま除去】
除去食は、切干大根・にんじん・油揚げ・ほうれん草が使用されています。
- ③調味料はまとめて掲載しています。ただし、下味(④)は下味をつける材料のすぐ下に記載しています。
例 三色ごはん
鶏ひき肉は砂糖としょうゆで一度下味をつけます。
- ⑤同じ食器に盛り付けられるものは、教室での事故を防ぐために除去食として別容器に対応児童用の物を配ります。
例 三色ごはん【卵除去】
教室での配膳量の調整時の混入を防ぐため、
鶏そぼろ(教室に配られるものと同じ)ものが配られます。
【別】と記載してあるものは、教室で同じ器に盛りつけられるものです。
- ⑥原則、一料理に1つの釜(鍋)で作られます。そのため、「下ゆで」・「油抜き」等前工程が必要な材料は、除去食を作ることができません。
例 切干大根のごま汚し【魚・だし除去】
ごま汚しを作成する前に、油揚げ等に下味をつける工程があるため、除去食が出来ません。
- ⑦分量の所が空欄の場合は、その材料を使用しません。
- ⑧誤配を防ぐため、1料理・1除去食です。
多様なアレルギー除去希望がある場合
全てに対応した除去食を希望者に提供します。
例 果物のアレルギーで「パイン」・「いちご」
・「もも」の希望者が別々にいた場合。
除去食はナタデココだけになります。



アレルギー事故を出さないためにご理解をお願いします。

令和5年5月分 岐阜市学校給食献立

除去食できます

持参食をお願いします

南地区	1日(月) No. 2	2日(火) No. 7	8日(月) No. 20	9日(火) No. 3	10日(水) No. 15	
使 用 食 材	<☆米飯> <牛乳> <山菜ごはん> サラダ油 鶏肉 干しいたけ にんじん ★山菜 ☆油揚げ 砂糖 ☆しょうゆ ☆本みりん	<☆お茶パン> <牛乳> <アサリのチャウダー> ☆ベーコン たまねぎ にんじん じゃがいも ★サイコロチーズ ☆洋風スープの素 塩 ★☆こしょう ☆★マーガリン 小麦粉O アサリ ☆白ワイン ★牛乳(調理用) パセリ <ひよこ豆のサラダ> キャベツ ★ひよこ豆 ★枝豆むきみ 【別】★ドレッシング(コーン)	<☆米飯> <牛乳> <八宝菜> サラダ油 県産豚肉 しょうが ☆しょうゆ ☆調味酒 干しいたけ ★きくらげ にんじん たまねぎ ★ヤングコーン ★鶏ガラスープの素 砂糖 塩 ★☆こしょう ☆しょうゆ ☆調味酒 ★うずら卵(水煮) イカ チンゲンサイ でん粉	<☆米飯> <牛乳> <豚肉のしょうが焼き> サラダ油 県産豚肉 しょうが たまねぎ ピーマン ☆本みりん ☆しょうゆ ☆調味酒 <ひじきの煮物> サラダ油 ☆つきだしこんにゃく ひじき ☆油揚げ ★高野豆腐 砂糖 ☆しょうゆ ★けずり節 ★さやえんどう(冷) <岐福早田味噌汁> 大根 えのきだけ にんじん ★けずり節 ☆豆みそ ☆油揚げ ☆豆腐 ★おつゆ麩 こねぎ	<☆むぎご飯> <牛乳> <親子丼> 鶏肉 干しいたけ しょうが たまねぎ にんじん 砂糖 ☆うすくちしょうゆ ★けずり節 ★かまぼこ ☆★液卵 みつば <切り干し大根のじゃこ煮> 切り干し大根 砂糖 ☆しょうゆ ★けずり節 ほうれん草 ☆本みりん ☆調味酒 ☆しょうゆ ★ちりめんじゃこ <アサリの味噌汁> えのきだけ ★けずり節 ☆豆みそ ☆白みそ ☆豆腐 アサリ ねぎ <ゼリー> ★ゼリー(青梅)	
			除去食の材料		除去食の	
ア レ ル ゲ ン	種別	種別	種別	種別	種別	
	卵	卵	卵	卵	卵	
	乳(飲用牛乳を除く)	乳(飲用牛乳を除く)	乳(飲用牛乳を除く)	乳(飲用牛乳を除く)	乳(飲用牛乳を除く)	
	豆乳(豆腐等以外)	豆乳(豆腐等以外)	豆乳(豆腐等以外)	豆乳(豆腐等以外)	豆乳(豆腐等以外)	
	ナッツ	ナッツ	ナッツ	ナッツ	ナッツ	
	魚卵	魚卵	魚卵	魚卵	魚卵	
	魚(鱈・鯖)	魚(鱈・鯖)	魚(鱈・鯖)	魚(鱈・鯖)	魚(鱈・鯖)	
	甲殻類	甲殻類	甲殻類	甲殻類	甲殻類	
	貝類	貝類	貝類	貝類	貝類	
	果物	果物	果物	果物	果物	

令和5年5月分 岐阜市学校給食献立

除去食できます

持参食をお願いします

南地区	11日(木) No. 6	12日(金) No. 17	15日(月) No. 13	16日(火) No. 9	17日(水) No. 16
使 用 食 材	<☆むぎご飯> <牛乳> <アユのごま味噌だれ> アユ 塩 ★米粉 油 【別配缶】 ☆豆みそ 砂糖 ☆本みりん ☆調味酒 ★すりごま、 ☆★白ごま、	<☆食パン> <牛乳> <チリコンカン> サラダ油 県産豚肉 にんにく たまねぎ たまねぎ 金時豆 ★ウスターソース ★ケチャップ 塩 ★☆こしょう 赤とうがらし <キャベツのサラダ> キャベツ きゅうり パプリカ 【別】★ドレッシング(コールスロー)	<☆米飯> <牛乳> <チャンプルー> サラダ油 県産豚肉 ★きくらげ 太もやし ☆しょうゆ ☆本みりん 塩 ★☆こしょう ★豆腐(冷) ごま油 ★花かつお 【別】★いい卵	<☆米飯> <牛乳> <厚焼き卵> ★厚焼き卵 <しらたき入りじゃがいもの煮つけ> ☆しらたき たまねぎ にんじん じゃがいも 砂糖 ☆しょうゆ ★けずり節 ★さやいんげん(冷)	<☆一食うどん> <牛乳> <カレーうどん> 鶏肉 干しいたけ たまねぎ にんじん ★けずり節 塩 ☆しょうゆ ☆★カレー粉 ☆油揚げ でん粉 ねぎ <キビナゴのから揚げ> キビナゴ しょうが ☆しょうゆ ☆調味酒 でん粉 ★米粉 油
	<角麩の煮つけ> サラダ油 鶏肉 ごぼう ☆こんにゃく にんじん ☆角麩○ ★けずり節 砂糖 ☆しょうゆ ★枝豆むきみ	<ポテトスープ> ☆ベーコン 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 パセリ	<もずく汁> 干しいたけ にんじん ☆調味酒 ☆うすくちしょうゆ 塩 ★けずり節 ★もずく ★糸かまぼこ こねぎ	<孟宗汁> 県産豚肉 ★たけのこ(レトルト) ★厚揚げ(冷) ★けずり節 ★酒粕 ☆白みそ ねぎ	<ほうれん草のごまあえ> 太もやし ほうれん草 ★けずり節 ☆しょうゆ ☆本みりん すりごま、
	<清流汁> えのきだけ 生しいたけ ★けずり節 塩 ☆うすくちしょうゆ ★かまぼこ(魚) ★そうめん○ ほうれん草		<フルーツ盛り合わせ> ★マンゴー(冷生) ★パイナップル(レトルト) ★カクテルゼリー マンゴーは非加熱の食材で		<そら豆> ★揚げそら豆
	種別	種別	種別	種別	種別
ア レ ル ゲ ン	⓪卵	⓪卵	⓪卵	⓪卵	⓪卵
	🥛乳(飲用牛乳を除く)	🥛乳(飲用牛乳を除く)	🥛乳(飲用牛乳を除く)	🥛乳(飲用牛乳を除く)	🥛乳(飲用牛乳を除く)
	●豆乳(豆腐等以外)	●豆乳(豆腐等以外)	●豆乳(豆腐等以外)	●豆乳(豆腐等以外)	●豆乳(豆腐等以外)
	∞ナッツ	∞ナッツ	∞ナッツ	∞ナッツ	∞ナッツ
	🐟魚卵	🐟魚卵	🐟魚卵	🐟魚卵	🐟魚卵
	🐟魚(鱈・鯖)	🐟魚(鱈・鯖)	🐟魚(鱈・鯖)	🐟魚(鱈・鯖)	🐟魚(鱈・鯖)
	🦀甲殻類	🦀甲殻類	🦀甲殻類	🦀甲殻類	🦀甲殻類
	🐚貝類	🐚貝類	🐚貝類	🐚貝類	🐚貝類
🍎果物	🍎果物	🍎果物	🍎果物	🍎果物	

令和5年5月分 岐阜市学校給食献立

除去食できます

持参食をお願いします

南地区	18日(木) No. 19	19日(金) No. 12	22日(月) No. 8	23日(火) No. 14	24日(水) No. 11	
使 用 食 材	<☆むぎご飯> <牛乳> <大根と豚肉の煮物> ★けずり節 県産豚肉 大根 砂糖 ☆しょうゆ ☆調味酒 ☆本みりん 塩	<☆食パン> <牛乳> <チキンメンチカツ> ★チキンメンチカツ 油 <キャベツのソテー> サラダ油 ★とうもろこし キャベツ ピーマン 塩 ★☆こしょう <ジュリエヌスープ> ☆ベーコン たまねぎ セロリー にんじん ☆洋風スープの素 塩 ★☆こしょう パセリ <ヨーグルト> ★ヨーグルト	<☆米飯> <牛乳> <郡上味噌けいちゃん> サラダ油 鶏肉 しょうが にんにく たまねぎ 太もやし キャベツ ☆しょうゆ ☆調味酒 ☆本みりん 砂糖 ★郡上味噌 ☆豆みそ <つき大根のいため煮> サラダ油 大根 にんじん ☆油揚げ 砂糖 ☆調味酒 ☆しょうゆ <かきたま汁> 干しいたけ ☆花麩 ★けずり節 ☆うすくちしょうゆ 塩 ☆豆腐 でん粉 ★★液卵 ほうれん草	<☆米飯> <牛乳> <カツオのたつた揚げ> カツオ ☆調味酒 しょうが ☆しょうゆ でん粉 ★米粉 油 <小松菜の土佐あえ> しめじ 太もやし こまつな ★けずり節 ☆本みりん ☆しょうゆ ★花かつお <どろめ汁> たまねぎ えのきだけ ★けずり節 ☆白みそ ☆豆腐 ★ちりめんじゃこ ★カットわかめ こねぎ <ゼリー> ★ゼリー(日向夏)	<☆ソフト麺> <牛乳> <肉味噌> サラダ油 鶏肉 ☆調味酒 しょうが たまねぎ にんじん ★けずり節 砂糖 ☆豆みそ でん粉 <お茶豆> 大豆 でん粉 油 ★お茶 砂糖 <キャベツの香りあえ> キャベツ きゅうり ★青じそ粉 塩	
	<さやいんげんの煮びたし> 太もやし ☆油揚げ ★さやいんげん(生) ★けずり節 ☆本みりん ☆しょうゆ	<さやいんげんの煮びたし> 太もやし ☆油揚げ ★さやいんげん(生) ★けずり節 ☆本みりん ☆しょうゆ	<さやいんげんの煮びたし> 太もやし ☆油揚げ ★さやいんげん(生) ★けずり節 ☆本みりん ☆しょうゆ	<さやいんげんの煮びたし> 太もやし ☆油揚げ ★さやいんげん(生) ★けずり節 ☆本みりん ☆しょうゆ	<さやいんげんの煮びたし> 太もやし ☆油揚げ ★さやいんげん(生) ★けずり節 ☆本みりん ☆しょうゆ	
	<春どりごぼうの味噌汁> ごま油 ごぼう えのきだけ にんじん じゃがいも ★けずり節 ☆豆みそ こまつな	<春どりごぼうの味噌汁> ごま油 ごぼう えのきだけ にんじん じゃがいも ★けずり節 ☆豆みそ こまつな	<春どりごぼうの味噌汁> ごま油 ごぼう えのきだけ にんじん じゃがいも ★けずり節 ☆豆みそ こまつな	<春どりごぼうの味噌汁> ごま油 ごぼう えのきだけ にんじん じゃがいも ★けずり節 ☆豆みそ こまつな	<春どりごぼうの味噌汁> ごま油 ごぼう えのきだけ にんじん じゃがいも ★けずり節 ☆豆みそ こまつな	
	<納豆> ★糸引き納豆	<納豆> ★糸引き納豆	<納豆> ★糸引き納豆	<納豆> ★糸引き納豆	<納豆> ★糸引き納豆	
	種別	種別	種別	種別	種別	
	アレルゲン	卵 乳(飲用牛乳を除く) 豆乳(豆腐等以外) ナッツ 魚卵 魚(鯖・鮪) 甲殻類 貝類 果物	卵 乳(飲用牛乳を除く) 豆乳(豆腐等以外) ナッツ 魚卵 魚(鯖・鮪) 甲殻類 貝類 果物	卵 乳(飲用牛乳を除く) 豆乳(豆腐等以外) ナッツ 魚卵 魚(鯖・鮪) 甲殻類 貝類 果物	卵 乳(飲用牛乳を除く) 豆乳(豆腐等以外) ナッツ 魚卵 魚(鯖・鮪) 甲殻類 貝類 果物	卵 乳(飲用牛乳を除く) 豆乳(豆腐等以外) ナッツ 魚卵 魚(鯖・鮪) 甲殻類 貝類 果物

除去食の
材料

令和5年5月分 岐阜市学校給食献立

除去食できます

持参食をお願いします

南地区	25日(木) No. 5	26日(金) No. 1	29日(月) No. 18	30日(火) No. 4	31日(水) No. 10
使 用 食 材	<☆むぎご飯> <牛乳> <ハヤシライス> サラダ油 県産豚肉 塩 ★☆こしょう たまねぎ にんじん じゃがいも ★ケチャップ ★ウスターソース 塩 ☆洋風スープの素 小麦粉O ☆☆マーガリン ☆☆デミグラスソースO ★ブルーベリー	<☆黒パン> <牛乳> <厚揚げのケチャップ炒め> サラダ油 県産豚肉 ☆調味酒 にんにく しょうが ★マッシュルーム ★厚揚げ(冷) ピーマン ★ケチャップ ★★トマトソース 砂糖 ☆洋風スープの素 塩 ★☆こしょう	<☆米飯> <牛乳> <黒ごま鶏天> 鶏肉 しょうが にんにく ☆うすくちしょうゆ 塩 ☆調味酒 小麦粉O ★黒ごま 油	<☆米飯> <牛乳> <イカと新じゃがのあめがらめ> じゃがいも 油 イカ しょうが ☆しょうゆ ☆調味酒 でん粉 油 砂糖 ☆しょうゆ ☆調味酒	<☆むぎご飯> <牛乳> <シーフードライス> サラダ油 たまねぎ ★とうもろこし ☆洋風スープの素 塩 ★☆こしょう ★サケフレーク ☆きんぴら ☆調味酒 アサリ ☆調味酒
	<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 赤ピーマン 砂糖 塩 ★☆こしょう ☆酢 パセリ	<アスパラと卵のミモザソテー> サラダ油 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 【別】★いり卵 <ラビオリスープ> サラダ油 ★ラビオリO にんじん たまねぎ ☆洋風スープの素 塩 ★☆こしょう ほうれん草	<すまし汁> 干しいたけ にんじん ★けずり節 塩 ☆うすくちしょうゆ ★花麩O ★豆腐 ★カットわかめ ねぎ	<磯煮> 大豆 砂糖 ☆しょうゆ にんじん ★ちくわ ★くわがめ 砂糖 ☆しょうゆ <沢煮碗> 県産豚肉 ☆調味酒 ごぼう 干しいたけ 大根 ★けずり節 塩 ☆うすくちしょうゆ みつば <ふりかけ> ★ふりかけ(お茶)	<グリーンポテト> じゃがいも 塩 ★☆こしょう ★★乾燥パセリ <春野菜のスープ> ☆ベーコン にんじん 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 <豆乳デザート> ★豆乳デザート
	<コーンもやし> 太もやし ★とうもろこし ☆洋風スープの素 塩 ★☆こしょう	<オレンジ> オレンジ			
	種別	種別	種別	種別	種別
	卵 乳(飲用牛乳を除く) 豆乳(豆腐等以外) ナッツ 魚卵 魚(鯖・鮪) 甲殻類 貝類 果物	卵 乳(飲用牛乳を除く) 豆乳(豆腐等以外) ナッツ 魚卵 魚(鯖・鮪) 甲殻類 貝類 果物	卵 乳(飲用牛乳を除く) 豆乳(豆腐等以外) ナッツ 魚卵 魚(鯖・鮪) 甲殻類 貝類 果物	卵 乳(飲用牛乳を除く) 豆乳(豆腐等以外) ナッツ 魚卵 魚(鯖・鮪) 甲殻類 貝類 果物	卵 乳(飲用牛乳を除く) 豆乳(豆腐等以外) ナッツ 魚卵 魚(鯖・鮪) 甲殻類 貝類 果物

除去食の
材料