

令和5年6月分 岐阜市学校給食献立材料表

南地区	1日(木) No. 1	2日(金) No. 7	5日(月) No. 16	6日(火) No. 18	7日(水) No. 6	8日(木) No. 15	
使 用 食 材	<☆麦ご飯> <牛乳>🥛	<☆レーズンパン>🍞🍓	<☆米飯> <牛乳>🥛	<☆米飯> <牛乳>🥛	<☆小型パン>🍞 <牛乳>🥛	<☆麦ご飯> <牛乳>🥛	
	<豚丼> サラダ油 県産豚肉 ごぼう ☆しらたき たまねぎ にんじん ★かまぼこ 砂糖 ☆しょうゆ ねぎ	<小魚のフライ> ★小魚のフライ🐟 油	<酢豚> 県産豚肉 ☆しょうゆ しょうが ★米粉 でん粉 油 サラダ油 たまねぎ にんじん ☆たけのこ 干しいたけ ピーマン ☆酢 砂糖 ☆しょうゆ ★鶏ガラスープの素 でん粉	<鶏肉と大豆の煮物> 大豆 サラダ油 しょうが ねぎ 鶏肉 砂糖 ☆調味酒 ☆しょうゆ	<ほうれん草のあえもの> にんじん 太もやし ほうれん草 ★けずり節 ☆うすくちしょうゆ ☆本みりん	<焼きそば> サラダ油 県産豚肉 豚 ★☆こしょう にんじん キャベツ ☆中華麺 ★ウスターソース ★焼きそばソース🍜 ★紅しょうが ★粉かつお ★青のり粉	<ピビンバ丼> サラダ油 県産豚肉 にんにく しょうが 砂糖 ☆しょうゆ ☆本みりん 【別配】 ★ぜんまい ☆油揚げ 砂糖 ☆しょうゆ ごま油 にんじん 太もやし ほうれん草 ☆しょうゆ 塩 ★☆こしょう ☆豆板醤 ☆白ごま
	<かみかみあえ> 切り干し大根 太もやし せん切り昆布 こまつな ☆調味酒 ☆本みりん ☆うすくちしょうゆ 塩	<ミネストローネ> サラダ油 にんにく ☆ベーコン たまねぎ にんじん トマト キャベツ ★白いんげん豆ペースト ☆洋風スープの素 塩 ★☆こしょう ★シェルマカロニ ☆乾燥パセリ	<もやしの中華あえ> 太もやし きゅうり ★とうもろこし ★鶏ガラスープの素 ☆うすくちしょうゆ ごま油	<岐福味噌汁> 大根 えのきだけ ☆油揚げ ★けずり節 ☆豆みそ ☆豆腐 ★カットわかめ	<厚揚げともやしの炒め物> サラダ油 にんにく ☆ベーコン ★きくらげ 太もやし ★厚揚げ 塩 ★☆こしょう ☆しょうゆ ★オイスターソース🍷 チンゲンサイ	<甘エビのから揚げ> ★甘エビ🦐 油	
	<岐福味噌汁> えのきだけ ★厚揚げ じゃがいも ★けずり節 ☆豆みそ		<春雨のスープ> ★きくらげ ★はるさめ ☆ローズハム ★鶏ガラスープの素 塩 ★☆こしょう ☆しょうゆ チンゲンサイ	<ゼリー> ★ミニゼリー🍓	<豆乳杏仁豆腐> ★☆黄桃(レトルト)🍑 ★パイン(レトルト)🍌 ★ダイスゼリー(みかん)🍊 ★豆乳杏仁豆腐🍮	<わかめスープ> キャベツ ★きくらげ ★鶏ガラスープの素 塩 ★☆こしょう ☆うすくちしょうゆ ★カットわかめ ねぎ	
	<ゼリー> ★ゼリー(もも)🍑						
	栄養価	エネルギー 592kcal たんぱく質 29.1g 脂質 15.2g 食塩相当量 1.9g	エネルギー 587kcal たんぱく質 23.6g 脂質 19.8g 食塩相当量 2.5g	エネルギー 607kcal たんぱく質 24.7g 脂質 16.6g 食塩相当量 2.2g	エネルギー 575kcal たんぱく質 27.3g 脂質 17.2g 食塩相当量 1.5g	エネルギー 592kcal たんぱく質 23.6g 脂質 20.2g 食塩相当量 3g	エネルギー 584kcal たんぱく質 26.1g 脂質 20.4g 食塩相当量 2.2g
		種別	種別	種別	種別	種別	種別
	ア レ ル ゲ ン	🍳卵	🍳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)	🥛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)	🍲豆乳(豆腐等以外)
∞ナッツ		∞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	🐟魚卵	
🐟魚(鯖・鮪)		🐟魚(鯖・鮪)	🐟魚(鯖・鮪)	🐟魚(鯖・鮪)	🐟魚(鯖・鮪)	🐟魚(鯖・鮪)	
🦪甲殻類		🦪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	🦪貝類		
🍎果物	🍎果物	🍎果物	🍎果物	🍎果物	🍎果物		

南地区	9日(金) No. 2	12日(月) No. 8	13日(火) No. 9	14日(水) No. 11	15日(木) No. 10	16日(金) No. 12
使 用 食 材	<☆コッパン>🍞 <牛乳>🥛	<☆米飯> <牛乳>🥛	<☆米飯> <牛乳>🥛	<☆ソフト麺> <牛乳>🥛	<☆麦ご飯> <牛乳>🥛	<☆米粉食パン>🍞
	<鶏肉のトマト煮> ★オリーブ油 にんにく 鶏肉 ☆白ワイン 塩 ★☆こしょう たまねぎ しめじ ★ホールトマト ☆洋風スープの素 砂糖 ★ケチャップ コーンスターチ	<高野豆腐の卵とじ> サラダ油 鶏肉 県産干しいたけ(ホール) たまねぎ にんじん ★高野豆腐 ★けずり節 砂糖 ☆うすくちしょうゆ 塩 ★☆液卵🥚	<枝豆コロッケ> ★枝豆コロッケ 油 <切り干し大根とツナの煮つけ> サラダ油 切り干し大根 干しいたけ にんじん ★魚のオイル漬け 砂糖 ☆うすくちしょうゆ ☆本みりん ★けずり節 ☆白ごま	<中華あんかけ> サラダ油 しょうが 県産豚肉 ☆調味酒 ☆しょうゆ たまねぎ にんじん ☆たけのこ 干しいたけ ★きくらげ ★鶏ガラスープの素 塩 ★☆こしょう 砂糖 ☆しょうゆ ☆調味酒 ごま油 でん粉	<ひじきごはん> サラダ油 鶏肉 干しいたけ(ホール) にんじん ひじき(米) ★ちくわ ★高野豆腐 ★けずり節 砂糖 ☆しょうゆ 県産枝豆むきみ	<ポークビーンズ> 大豆 サラダ油 県産豚肉 たまねぎ にんじん じゃがいも トマト 砂糖 塩 ☆洋風スープの素 ★☆こしょう ★ケチャップ ★ウスターソース
	<キャベツのソテー> サラダ油 キャベツ ★とうもろこし こまつな ☆洋風スープの素 塩 ★☆こしょう	<じゃこんぶあえ> 太もやし きゅうり ☆本みりん ☆うすくちしょうゆ せん切り昆布 ★ちりめんじゃこ こまつな ★花かつお	<田舎汁> 鶏肉 ごぼう ☆こんにゃく にんじん ☆豆腐 ★けずり節 ☆調味酒 ☆しょうゆ 塩 こまつな	<揚げ大豆> 大豆 でん粉 角切昆布 油 塩	<イワシの梅煮> イワシ(ドレス 加圧加工)🍷 しょうが ざらめ ☆しょうゆ ☆本みりん ☆調味酒 ★梅干し🍡	<オムレツ> ★オムレツ🥞
	<かぼちゃのポタージュ> サラダ油 たまねぎ ★かぼちゃ(ペースト) ★白いんげん豆(ペースト) ☆洋風スープの素 塩 ★☆こしょう ★牛乳🥛 コーンスターチ ☆乾燥パセリ	<うち豆汁> 大根 えのきだけ ☆油揚げ ★うち豆 ★けずり節 ☆豆みそ ☆白みそ ねぎ	<のりの佃煮> ★のりの佃煮	<野菜のオイスターソース炒め> サラダ油 太もやし ★オイスターソース🍷 ☆調味酒 塩 ★☆こしょう チンゲンサイ	<梅干し> ★梅干し🍡	<オムレツ> ★オムレツ🥞
					<揚げ大豆> 大豆 でん粉 角切昆布 油 塩	<イワシの梅煮> イワシ(ドレス 加圧加工)🍷 しょうが ざらめ ☆しょうゆ ☆本みりん ☆調味酒 ★梅干し🍡
				<揚げ大豆> 大豆 でん粉 角切昆布 油 塩	<イワシの梅煮> イワシ(ドレス 加圧加工)🍷 しょうが ざらめ ☆しょうゆ ☆本みりん ☆調味酒 ★梅干し🍡	<オムレツ> ★オムレツ🥞
				<揚げ大豆> 大豆 でん粉 角切昆布 油 塩	<イワシの梅煮> イワシ(ドレス 加圧加工)🍷 しょうが ざらめ ☆しょうゆ ☆本みりん ☆調味酒 ★梅干し🍡	<オムレツ> ★オムレツ🥞
				<揚げ大豆> 大豆 でん粉 角切昆布 油 塩	<イワシの梅煮> イワシ(ドレス 加圧加工)🍷 しょうが ざらめ ☆しょうゆ ☆本みりん ☆調味酒 ★梅干し🍡	<オムレツ> ★オムレツ🥞
				<揚げ大豆> 大豆 でん粉 角切昆布 油 塩	<イワシの梅煮> イワシ(ドレス 加圧加工)🍷 しょうが ざらめ ☆しょうゆ ☆本みりん ☆調味酒 ★梅干し🍡	<オムレツ> ★オムレツ🥞
栄養価	エネルギー 636kcal たんぱく質 29.8g 脂質 20.8g 食塩相当量 2.7g	エネルギー 608kcal たんぱく質 27.2g 脂質 16.9g 食塩相当量 2.3g	エネルギー 638kcal たんぱく質 23.6g 脂質 19g 食塩相当量 1.9g	エネルギー 627kcal たんぱく質 30.3g 脂質 17.7g 食塩相当量 2.1g	エネルギー 600kcal たんぱく質 27.7g 脂質 12g 食塩相当量 2.2g	エネルギー 646kcal たんぱく質 29.3g 脂質 19.7g 食塩相当量 2.9g
	種別	種別	種別	種別	種別	種別
ア レ ル ゲ ン	🥚卵	🥚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)	🥛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)	🥛豆乳(豆腐等以外)
	∞ナッツ	∞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	🐟魚卵
	🐟魚(鯖・鮪)	🐟魚(鯖・鮪)	🐟魚(鯖・鮪)	🐟魚(鯖・鮪)	🐟魚(鯖・鮪)	🐟魚(鯖・鮪)
	🐚甲殻類	🐚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	🐚貝類	
🍎果物	🍎果物	🍎果物	🍎果物	🍎果物	🍎果物	

南地区	19日(月)	20日(火)	21日(水)	22日(木)	23日(金)	26日(月)
	No. 4	No. 20	No. 5	No. 14	No. 17	No. 13
使用食材	<☆米飯> <牛乳>🥛	<☆米飯> <牛乳>🥛	<☆麦ご飯> <牛乳>🥛	<☆麦ご飯> <牛乳>🥛	<ナン> <牛乳>🥛	<☆米飯> <牛乳>🥛
	<イカの黄金揚げ> イカ🐟 しょうが ☆調味酒 ☆しょうゆ でん粉 ★米粉 油	<大豆入りツナごはん> 大豆 砂糖 ☆しょうゆ サラダ油 にんじん ★魚のオイル漬け 砂糖 ☆しょうゆ ☆本みりん しょうが	<チキンライス> サラダ油 鶏肉 たまねぎ にんじん ★マッシュルーム ☆洋風スープの素 塩 ★☆こしょう ★☆トマトソース ★ケチャップ	<ホキのしそ揚げ> ホキ ☆調味酒 ★ゆかり粉 小麦粉 ★米粉 油	<キーマカレー> サラダ油 にんにく しょうが 県産豚肉 塩 ★☆こしょう たまねぎ 小麦粉 ★とうもろこし ★ひよこ豆 ★えだ豆 砂糖 塩 ☆洋風スープの素 ★トマトピューレ ★ウスターソース ★クミン コリアンダー ★★カレー粉	<しらたき入り肉じゃが> サラダ油 県産豚肉 たまねぎ にんじん ☆しらたき じゃがいも 砂糖 ☆しょうゆ
	<おかかあえ> にんじん キャベツ こまつな ☆うすくちしょうゆ ★花かつお	<小松菜のいり卵あえ> サラダ油 ★きくらげ 太もやし こまつな ☆うすくちしょうゆ ☆本みりん 【別配】 ★いり卵🥚	<ジャーマンポテト> ☆ベーコン たまねぎ じゃがいも 塩 ★☆こしょう ☆乾燥パセリ	<じゃがいもの味噌汁> 切り干し大根 たまねぎ にんじん じゃがいも ☆油揚げ ☆豆みそ ☆白みそ ★けずり節 こまつな	★えだ豆 砂糖 塩 ☆洋風スープの素 ★トマトピューレ ★ウスターソース ★クミン コリアンダー ★★カレー粉	<レバーの煮つけ> ★レバーの煮つけ
	<めった汁> 県産豚肉 ごぼう 大根 にんじん じゃがいも ★けずり節 ☆豆みそ ☆白みそ ☆豆腐 こねぎ	<すまし汁> えのきだけ 干しいたけ 塩 ☆うすくちしょうゆ ★けずり節 ☆豆腐 ★花麩(乾燥) ねぎ	<豆腐と卵のスープ> えのきだけ ☆洋風スープの素 塩 ★☆こしょう ☆調味酒 でん粉 ☆豆腐 ★★液卵🥚 ほうれん草	<ひじきの佃煮> ★ひじきの佃煮	<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	<呉汁> 鶏肉 ごぼう 大根 しめじ ★けずり節 ★豆乳● ★大豆ペースト● ☆調味酒 ☆しょうゆ 塩 こまつな
				<チーズ> ★キャンディチーズ🍌	<フルーツポンチ> ★ダイスゼリー(マスカット)🍓 ★パイン(レトルト)🍍 ★☆黄桃(レトルト)🍑 ★カクテルゼリー🍷	
栄養価	エネルギー 582kcal たんぱく質 27.6g 脂質 16.3g 食塩相当量 1.8g	エネルギー 566kcal たんぱく質 23.6g 脂質 19.1g 食塩相当量 1.6g	エネルギー 574kcal たんぱく質 24.8g 脂質 17g 食塩相当量 2g	エネルギー 621kcal たんぱく質 27.5g 脂質 17.6g 食塩相当量 2g	エネルギー 624kcal たんぱく質 29.1g 脂質 17.3g 食塩相当量 3g	エネルギー 573kcal たんぱく質 26.4g 脂質 13g 食塩相当量 1.6g
	種別	種別	種別	種別	種別	種別
アレルギー	🥚卵	🥚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)	🥛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)	●豆乳(豆腐等以外)
	∞ナッツ	∞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	🐟魚卵
	🐟魚(鯖・鮪)	🐟魚(鯖・鮪)	🐟魚(鯖・鮪)	🐟魚(鯖・鮪)	🐟魚(鯖・鮪)	🐟魚(鯖・鮪)
	🌾甲殻類	🌾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	🐚貝類	
🍎果物	🍎果物	🍎果物	🍎果物	🍎果物	🍎果物	

令和5年6月分 岐阜市学校給食献立材料表

南地区	27日(火)	28日(水)	29日(木)	30日(金)
	No. 19	No. 21	No. 3	No. 22
使用食材	<☆米飯> <牛乳>🥛	<☆一食うどん> <牛乳>🥛	<☆麦ご飯> <牛乳>🥛	<☆米飯> <牛乳>🥛
	<シシャモのお茶揚げ> シシャモ● ★お茶 小麦粉 ★米粉 油	<かやくうどん> 鶏肉 干しいたけ にんじん ☆油揚げ ★けずり節 塩 ☆しょうゆ ★かまぼこ ねぎ	<豚肉の味噌炒め> サラダ油 県産豚肉 にんじん キャベツ ピーマン ねぎ ☆豆みそ 砂糖 ☆しょうゆ ☆調味酒 でん粉	<アユの薬味だれ> アユ● ★米粉 油 【別配 たれ】 砂糖 ☆うすくちしょうゆ ☆酢 ☆本みりん ☆調味酒 しょうが こねぎ
	<含め煮> サラダ油 ごぼう ☆こんにゃく にんじん ★はんぺん 砂糖 ☆しょうゆ ★けずり節 ★枝豆むきみ	<ちくわの磯辺揚げ> ★ちくわ ★青のり粉 小麦粉 ★米粉 油	<いんげんのごまあえ> 太もやし さやいんげん(生) ☆本みりん ☆しょうゆ ★けずり節 すりごま	<小松菜の煮びたし> 太もやし ★湯葉 こまつな ★けずり節 ☆本みりん ☆しょうゆ
	<たまねぎの味噌汁> えのきだけ たまねぎ ★厚揚げ ★けずり節 ☆豆みそ ☆白みそ こまつな	<じゃがいもの塩麴炒め煮> サラダ油 ☆ベーコン じゃがいも ピーマン ★塩こうじ ☆うすくちしょうゆ 塩	<枝豆しんじょ汁> 干しいたけ えのきだけ ★けずり節 塩 ☆うすくちしょうゆ ★はんぺん(枝豆) ★湯葉 ほうれん草	<麩のかきたま汁> 干しいたけ にんじん ★けずり節 塩 ☆うすくちしょうゆ ☆花麩 でん粉
	<ふりかけ> ★ふりかけ	<発酵乳> ★発酵乳🥛	<小魚> ★味付き小魚	☆★液卵🥚 ほうれん草 <冷凍みかん> ★みかん🍊
	栄養価	エネルギー 592kcal たんぱく質 23.1g 脂質 17.1g 食塩相当量 2.2g	エネルギー 657kcal たんぱく質 28.8g 脂質 20.2g 食塩相当量 2.4g	エネルギー 583kcal たんぱく質 33.4g 脂質 15.6g 食塩相当量 2.1g
	種別	種別	種別	種別
アレルギー	🥚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)
	●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
	🐟魚卵	🐟魚卵	🐟魚卵	🐟魚卵
	🐟魚(鯖・鮪)	🐟魚(鯖・鮪)	🐟魚(鯖・鮪)	🐟魚(鯖・鮪)
	🐚甲殻類	🐚甲殻類	🐚甲殻類	🐚甲殻類
🐚貝類	🐚貝類	🐚貝類	🐚貝類	
🍎果物	🍎果物	🍎果物	🍎果物	