

南地区	3日(月) No. 2	4日(火) No. 7	5日(水) No. 4	6日(木) No. 5	7日(金) No. 3	10日(月) No. 11	
使 用 食 材	<☆米飯> <牛乳>🍌 <なすと豚肉の味噌炒め> サラダ油 にんにく しょうが 県産豚肉 たまねぎ なす ピーマン 砂糖 ☆本みりん ☆しょうゆ ☆豆みそ でん粉	<☆米飯> <牛乳>🍌 <厚焼き卵> ★厚焼き卵🍳 <ピーマンの炒め煮> サラダ油 県産豚肉 にんじん ピーマン ☆本みりん ☆しょうゆ 白ごま(いり)、 すりごま、 <冬瓜のカレー汁> サラダ油 鶏肉 干しいたけ とうがん ★魚のオイル漬け ☆厚揚げ(冷) ☆うすくちしょうゆ ☆カレー粉 塩 ☆調味酒 けずり節 でん粉 こまつな	<☆ソフト麺>〇 <牛乳>🍌 <ツナトマトソース> サラダ油 にんにく たまねぎ にんじん トマト ★ホールトマト ★サイコロチーズ🍌 ★トマトピューレ ★ケチャップ ☆洋風スープの素 ★ローリエ 砂糖 塩 ☆こしょう 小麦粉〇 ☆☆マーガリン🍌 ★魚のオイル漬け ☆乾燥バセリ	<☆麦ご飯> <牛乳>🍌 <セタちらし> ごぼう 干しいたけ にんじん ★高野豆腐 ★かんぴょう ☆油揚げ ★かまぼこ(星) 砂糖 ☆うすくちしょうゆ ☆酢 塩 枝豆むきみ(冷)	<☆麦ご飯> <牛乳>🍌 <セタちらし> ごぼう 干しいたけ にんじん ★高野豆腐 ★かんぴょう ☆油揚げ ★かまぼこ(星) 砂糖 ☆うすくちしょうゆ ☆酢 塩 枝豆むきみ(冷)	<☆パンパン>🍌🍌🍌 <牛乳>🍌 <鶏肉のレモンソース> 鶏肉 ☆調味酒 小麦粉〇 米粉 油 砂糖 ☆うすくちしょうゆ ★レモン果汁🍌 <小松菜のソテー> サラダ油 ☆ベーコン(冷) とうもろこし 太もやし こまつな 塩 ☆こしょう ☆しょうゆ	<☆米飯> <牛乳>🍌 <タッカルビ> サラダ油 鶏肉 にんにく しょうが 塩 ☆こしょう ねぎ じゃがいも キャベツ ☆コチュジャン ☆豆みそ 砂糖 ☆しょうゆ ☆調味酒
	<切り干し大根とツナの煮物> サラダ油 切り干し大根 にんじん ★魚のオイル漬け けずり節 砂糖 ☆うすくちしょうゆ	<冬瓜のカレー汁> サラダ油 鶏肉 干しいたけ とうがん ★魚のオイル漬け ☆厚揚げ(冷) ☆うすくちしょうゆ ☆カレー粉 塩 ☆調味酒 けずり節 でん粉 こまつな	<枝豆の塩ゆで> 枝豆 塩	<キピナゴのから揚げ> キピナゴ🍌 しょうが ☆しょうゆ ☆調味酒 でん粉 米粉 油	<キピナゴのから揚げ> キピナゴ🍌 しょうが ☆しょうゆ ☆調味酒 でん粉 米粉 油	<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(調理用)🍌 コーンスターチ ☆乾燥バセリ	<ナムル> にんじん きくらげ 太もやし こまつな ☆しょうゆ 砂糖 ☆酢 ごま油 白ごま(いり)、
	<すまし汁> 県産干しいたけ ☆花魁〇 ☆豆腐 けずり節 塩 ☆うすくちしょうゆ こまつな	<すまし汁> 県産干しいたけ ☆花魁〇 ☆豆腐 けずり節 塩 ☆うすくちしょうゆ こまつな	<コーンキャベツ> キャベツ とうもろこし ☆洋風スープの素 塩 ☆こしょう	<天の川そうめん汁> えのきだけ けずり節 塩 ☆うすくちしょうゆ ★そうめん〇 ★錦糸卵🍳 ほうれん草	<天の川そうめん汁> えのきだけ けずり節 塩 ☆うすくちしょうゆ ★そうめん〇 ★錦糸卵🍳 ほうれん草	<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(調理用)🍌 コーンスターチ ☆乾燥バセリ	<わかめと卵のスープ> 干しいたけ えのきだけ でん粉 ★鶏ガラスープの素 ☆うすくちしょうゆ 塩 ☆こしょう ☆液卵🍳 ★カットわかめ
	栄養価	エネルギー 621kcal たんぱく質 31.5g 脂質 18.4g 食塩相当量 1.6g	エネルギー 563kcal たんぱく質 24.6g 脂質 16.2g 食塩相当量 1.4g	エネルギー 626kcal たんぱく質 27.5g 脂質 17.8g 食塩相当量 1.8g	エネルギー 612kcal たんぱく質 24.2g 脂質 16.5g 食塩相当量 1.9g	エネルギー 643kcal たんぱく質 29.3g 脂質 26.1g 食塩相当量 2.5g	エネルギー 575kcal たんぱく質 25.5g 脂質 16.1g 食塩相当量 2.3g

	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(鱈・鯖)	🐟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	🍯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	11日(火) No. 1	12日(水) No. 13	13日(木) No. 6	14日(金) No. 10	18日(火) No. 12	19日(水) No. 9	
使 用 食 材	<☆米飯> <牛乳>● <イワシの南蛮漬け> イワシ(開き) 塩 ☆こしょう でん粉 油 たまねぎ きゅうり 赤とうがらし ☆しょうゆ ☆酢 砂糖	<☆麦ご飯> <牛乳>● <豚肉のスタミナ焼き> サラダ油 県産豚肉 にんにく しょうが たまねぎ にら チンゲンサイ 砂糖 ☆本みりん ☆しょうゆ	<☆麦ご飯> <牛乳>● <麻婆豆腐> サラダ油 県産豚肉 にんにく しょうが ★冷凍豆腐 ☆しょうゆ ☆調味酒 ☆豆みそ 砂糖 ☆豆板醤 塩 ★鶏ガラスープの素 でん粉 にら ごま油	<☆食パン>●○ <牛乳>● <ハンバーグのデミグラスソース> サラダ油 たまねぎ ★ハンバーグ ★ケチャップ ★ウスターソース 砂糖 ☆★デミグラスソース○ ★マッシュルーム(みじん切) でん粉	<☆米飯> <牛乳>● <アジの香り揚げ> アジ しょうが ☆調味酒 小麦粉○ 米粉 ★青じそ粉 油	<☆一食中華麺>○ <牛乳>● <担々麺> サラダ油 にんにく 県産豚肉 ☆豆板醤 太もやし ★メンマ ★鶏ガラスープの素 塩 ☆こしょう ☆しょうゆ ☆豆みそ ★ねりごま、 すりごま、 にら	<☆米飯> <牛乳>● <ジャがいものそぼろ煮> サラダ油 鶏肉 ☆調味酒 にんじん じゃがいも けずり節 砂糖 ☆しょうゆ さやいんげん(凍)
	<かみなり汁> サラダ油 ごぼう ☆こんにゃく 大根 ☆油揚げ ☆豆腐 けずり節 塩 ☆しょうゆ ねぎ	<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	<ゴーヤの甘辛煮> にがうり でん粉 じゃがいも 油 ★黒砂糖 砂糖 ☆本みりん ☆酢 ☆うすくちしょうゆ 白ごま(いり)、	<トマトと卵のスープ> ★オリーブ油 たまねぎ じゃがいも トマト ☆洋風スープの素 塩 ☆こしょう ☆液卵● ☆乾燥パセリ	<キャベツの甘酢あえ> キャベツ とうもろこし きゅうり 塩 砂糖 ☆うすくちしょうゆ ☆酢	<コーンシューマイ> ★コーンシューマイ○	<なすの味噌汁> えのきたけ なす ★カットわかめ ☆油揚げ けずり節 ☆豆みそ ☆白みそ ねぎ
		<冷凍みかん> 南濃みかん(冷)●	<中華サラダ> 大根 とうもろこし にんじん きゅうり 【別配缶】 ★ドレッシング(中華)●	<ゼリー> ★ゼリー(ラムネ)●	<のりふで> ごぼう ☆こんにゃく 大根 にんじん ☆油揚げ ☆豆腐 けずり節 ☆調味酒 ☆しょうゆ 塩 ★岩のり(乾)	<じゃがいもの中華炒め> じゃがいも にんじん ごま油 ★オイスターソース● ☆しょうゆ 塩 ☆こしょう 砂糖 ☆酢 ピーマン	
	栄養価	エネルギー 624kcal たんぱく質 25.9g 脂質 20.6g 食塩相当量 1.5g	エネルギー 608kcal たんぱく質 31.4g 脂質 16.8g 食塩相当量 2.1g	エネルギー 636kcal たんぱく質 25.7g 脂質 19.9g 食塩相当量 2g	エネルギー 657kcal たんぱく質 26.6g 脂質 22.9g 食塩相当量 2.8g	エネルギー 588kcal たんぱく質 23.2g 脂質 17.3g 食塩相当量 1.6g	エネルギー 574kcal たんぱく質 24.7g 脂質 20.4g 食塩相当量 2.7g

	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(鱈・鯖)	●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	●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	20日(木)					
	No. 8					
使 用 食 材	<☆麦ご飯>					
	<牛乳>🥛					
	<夏野菜カレー> サラダ油 県産豚肉 にんにく しょうが 塩 ☆こしょう たまねぎ トマト ★ローリエ					
	★サイコロチーズ🧀					
	☆洋風スープの素 ★ケチャップ ★ウスターソース 塩 なす ★かぼちゃ(冷) 小麦粉O					
	☆★マーガリン🧈					
	☆カレー粉					
	脱脂粉乳🥛					
	<豆とキャベツのサラダ> キャベツ 大豆(ゆで) とうもろこし 【別配缶】 ★ドレッシング(コーン)🍷					
	<フルーツポンチ> ☆黄桃(レトルト)🍑 ★パイナップル(レトルト)🍍 ★ダイスゼリー(マスカット)🍓					
栄養価	エネルギー 690kcal たんぱく質 25.5g 脂質 19.7g 食塩相当量 2.2g	#NUM! #NUM! #NUM! #NUM!	#NUM! #NUM! #NUM! #NUM!	#NUM! #NUM! #NUM! #NUM!	#NUM! #NUM! #NUM! #NUM!	#NUM! #NUM! #NUM! #NUM!

	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(鱈・鯖)	🐟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	🦎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7月分 岐阜市学校給食献立材料表

南地区				
使 用 食 材	No. 14	No. 14		
	<☆米飯> <牛乳>☞	<☆米飯> <牛乳>☞		
栄養価	エネルギー 0kcal たんぱく質 0g 脂質 0g 食塩相当量 0g	エネルギー 0kcal たんぱく質 0g 脂質 0g 食塩相当量 0g	#NUM! #NUM! #NUM! #NUM!	#NUM! #NUM! #NUM! #NUM!

	種別	種別	種別	種別
ア レ ル ゲ ン	☉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(鱈・鯖)	☞魚(鱈・鯖)	☞魚(鱈・鯖)	☞魚(鱈・鯖)
	☞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	