

令和5年8・9月分 岐阜市学校給食献立材料表

アレルギーマーク (卵…卵、牛乳…乳(飲用乳を除く)、大豆…大豆、ナッツ…ナッツ、魚卵…魚卵、甲殻類(エビ・カニ・たこ・いか)…甲殻類、貝…貝、果物…果物) ☆年間物資 ★月別物資

南地区	8月30日(水) No. 7	31日(木) No. 15	9月1日(金) No. 11	4日(月) No. 4	5日(火) No. 5	
使 用 食 材	<☆一食中華麺>○ <牛乳>🥛	<☆むぎご飯> <牛乳>🥛	<☆米飯> <牛乳>🥛	<α化味ご飯> ★アルファ化味付き米 枝豆 とうもろこし ちくわ <牛乳>🥛	<☆米飯> <牛乳>🥛	
	<ジャージャー麺> 豚肉 ごま油 にんにく しょうが たまねぎ ☆たけのこ 干しいたけ にんじん ☆しょうゆ 砂糖 ☆豆みそ ★テンメンジャン ☆豆板醤 ☆調味酒 ★鶏ガラスープの素 でん粉 赤ピーマン	<ツナごはん> ★魚のオイル漬け 砂糖 ☆しょうゆ ☆本みりん 枝豆むきみ しょうが 【別配缶】 ★いり卵🥚	<鶏肉の野菜炒め> サラダ油 鶏肉 にんにく たまねぎ にんじん キャベツ ☆調味酒 ☆本みりん ☆しょうゆ ☆豆みそ 県産パプリカ でん粉	<焼きのり> ★焼きのり <岐福味噌汁> たまねぎ にんじん じゃがいも ★煮干粉 ☆豆みそ ★高野豆腐 ★カットわかめ	<ドライカレー> サラダ油 豚肉 にんにく しょうが 塩 ☆こしょう たまねぎ 小麦粉○ とうもろこし ★カット大豆 にんじん ★サイコロチーズ🧀	<ドライカレー> サラダ油 豚肉 にんにく しょうが 塩 ☆こしょう たまねぎ 小麦粉○ とうもろこし ★カット大豆 にんじん ★サイコロチーズ🧀 ☆洋風スープの素 ★トマトピューレ ★ウスターソース ☆カレー粉 ピーマン
	<コーンシューマイ> ★コーンシューマイ○	<じゃがいものきんぴら> サラダ油 ごぼう ☆つきだしこんにやく にんじん じゃがいも ★あげはんぺん 砂糖 塩 ☆しょうゆ さやいんげん	<じゃがいものごま煮> じゃがいも けずり節 砂糖 ☆しょうゆ ☆本みりん 枝豆むきみ すりごま、	<切り干し大根の煮つけ> 切り干し大根 にんじん ★魚のオイル漬け 砂糖 ☆うすくちしょうゆ	<枝豆の塩ゆで> 枝豆 塩	<枝豆の塩ゆで> 枝豆 塩
	<バンサンスー> キャベツ きくらげ 塩 砂糖 ☆酢 ☆うすくちしょうゆ ★はるさめ 白ごま(いり)、 ごま油	<厚揚げの味噌汁> えのきだけ けずり節 ☆豆みそ ☆白みそ ★厚揚げ(冷) キャベツ ★カットわかめ	<うずら卵のすまし汁> けずり節 ☆うすくちしょうゆ 塩 ★かまぼこ ★カットわかめ ★うずら卵(水煮)🥚 ほうれん草	<フルーツ和え> ★パイン(レトルト)🍌 ★黄桃(レトルト)🍑 (5・6年のみ) <栄養補助食品> ★栄養補助食品🥚🥛∞ <水> 水	<コンソメスープ> サラダ油 にんじん じゃがいも ☆洋風スープの素 塩 ☆こしょう キャベツ	<コンソメスープ> サラダ油 にんじん じゃがいも ☆洋風スープの素 塩 ☆こしょう キャベツ
	種別	種別	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) ∞ナッツ	🥛乳(飲用牛乳を除く)
					🍌果物	

アレルギーマーク (卵…卵、牛乳…乳(飲用乳を除く)、大豆…大豆、ナッツ…ナッツ、魚卵…魚卵、甲殻類(エビ・カニ・たこ・いか)…甲殻類、貝類…貝類、果物…果物) ☆年間物資 ★月別物資

南地区	6日(水) No. 19	7日(木) No. 2	8日(金) No. 8	11日(月) No. 14	12日(火) No. 3
使 用 食 材	<☆むぎご飯> <牛乳>🥛	<☆むぎご飯> <牛乳>🥛	<☆コッペパン>🍞🍌 <牛乳>🥛	<☆米飯> <牛乳>🥛	<☆米飯> <牛乳>🥛
	<シシャモの黒ごま揚げ> シシャモ🍌 小麦粉○ 米粉 黒ごま、 いりごま、 油	<豚キムチ> ごま油 豚肉 ★キムチ ねぎ キャベツ 砂糖 ☆しょうゆ ☆調味酒 でん粉	<チキンピーズ> サラダ油 豚肉 たまねぎ にんじん じゃがいも 大豆 ★ケチャップ ★ホールトマト ★ウスターソース 砂糖 ☆洋風スープの素 塩 ☆こしょう	<青椒肉絲> サラダ油 県産牛肉 しょうが ☆たけのこ にんじん ☆しょうゆ ☆調味酒 ☆本みりん	<和風ハンバーグ> しょうが たまねぎ ★ハンバーグ 砂糖 ☆しょうゆ ☆本みりん
	<こまつなのおかかあえ> しめじ 切り干し大根 ☆本みりん ☆うすくちしょうゆ こまつな ★花かつお	<くきわかめの炒め煮> サラダ油 ☆つきだしこんにゃく にんじん ☆調味酒 砂糖 ☆しょうゆ ☆本みりん ★あげはんぺん ★くきわかめ	<オムレツ> ★オムレツ🍳	★オイスターソース🍷 ピーマン でん粉	<キャベツのごまあえ> キャベツ こまつな けずり節 ☆うすくちしょうゆ ☆本みりん ★ごま(ペースト)、 すりごま、 白ごま(いり)、
	<かぼちゃの味噌汁> けずり節 ☆豆みそ ☆白みそ ☆油揚げ ☆豆腐 ★かぼちゃ(冷) ★カットわかめ ねぎ	<豆腐とにらのスープ> 干しいたけ えのきだけ ★鶏ガラスープの素 ☆うすくちしょうゆ 塩 ☆こしょう ☆豆腐 でん粉 にら	<オムレツ> ★オムレツ🍳	<コーン卵スープ> サラダ油 たまねぎ コーンペースト とうもろこし ☆★鶏からスープの素 塩 ☆こしょう でん粉	<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
	<かぼちゃの味噌汁> けずり節 ☆豆みそ ☆白みそ ☆油揚げ ☆豆腐 ★かぼちゃ(冷) ★カットわかめ ねぎ	<豆腐とにらのスープ> 干しいたけ えのきだけ ★鶏ガラスープの素 ☆うすくちしょうゆ 塩 ☆こしょう ☆豆腐 でん粉 にら	<オムレツ> ★オムレツ🍳	<コーン卵スープ> サラダ油 たまねぎ コーンペースト とうもろこし ☆★鶏からスープの素 塩 ☆こしょう でん粉	<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
	<冷凍みかん> 冷凍みかん🍏				
	種別	種別	種別	種別	種別
ア レ ル ゲ ン			🍳卵	🍳卵	
			🥛乳(飲用牛乳を除く)		
				🍲豆乳(豆腐等以外)	
	🐟魚卵				
				🐚貝類	
🍏果物			🍏果物		

アレルギーマーク (卵…卵. 牛乳…乳(飲用乳を除く). 大豆…大豆. ナッツ…ナッツ. 魚卵…魚卵. 甲殻類(エビ・カニ・たこ・いか). 貝…貝. 果物…果物) ☆年間物資 ★月別物資

南地区	13日(水) No. 12	14日(木) No. 10	15日(金) No. 13	19日(火) No. 9	20日(水) No. 18	
使 用 食 材	<☆ソフト麺>○ <牛乳>🥛	<☆むぎご飯> <牛乳>🥛	<☆黒パン>🍞○ <牛乳>🥛	<☆米飯> <牛乳>🥛	<☆むぎご飯> <牛乳>🥛	
	<パスカトーレソース> ★オリーブ油 にんにく たまねぎ にんじん ★マッシュルーム ★ローリエ 砂糖 塩 ☆こしょう ☆洋風スープの素 ★サイコロチーズ🧀 ★ホールトマト ★ケチャップ ★トマトピューレ 小麦粉○ ☆★マーガリン🧈 イカ🐙 アサリ🐚 ☆白ワイン	<ちくわのカレー天ぷら> ★ちくわ ☆カレー粉 小麦粉○ 米粉 油 <ひじきと大豆の煮物> サラダ油 にんじん ひじき ☆油揚げ 大豆 砂糖 ☆しょうゆ 砂糖 ☆しょうゆ さやいんげん	<アジのマリネ> アジ 塩 ☆こしょう 小麦粉○ 米粉 油 たまねぎ 赤ピーマン 砂糖 ☆酢 サラダ油 塩 ☆こしょう <もやしのソテー> サラダ油 太もやし キャベツ とうもろこし 塩 ☆こしょう <ラビオリスープ> サラダ油 たまねぎ にんじん じゃがいも トマト ★白いんげん豆(ゆで) ☆洋風スープの素 塩 ☆こしょう ★ラビオリ○ ☆乾燥パセリ	<厚揚げのそぼろあんかけ> ★厚揚げ(冷)10g 【別配缶】 豚肉 しょうが ☆調味酒 ☆しょうゆ ☆本みりん でん粉 <切り干し大根のほりほり漬け> 切り干し大根 にんじん せん切り昆布 砂糖 ☆しょうゆ ☆酢 ☆本みりん <豆乳汁> しめじ けずり節 ☆調味酒 ☆豆みそ ☆白みそ ☆油揚げ ★豆乳● ★大豆ペースト● さつまいも こまつな	<かぼちゃのほうとう> 県産豚肉 ごぼう 干しいたけ 大根 はくさい ☆白みそ ★煮干し ☆油揚げ ★ほうとう ★かぼちゃ(冷) ねぎ <鶏もつ煮> ★レバーの煮つけ ☆こんにゃく しょうが <小梅のさっぱりあえ> 大根 きゅうり ★ねりうめ🍷 ★カリカリ梅🍷 ☆うすくちしょうゆ ★花かつお <ゼリー> ★ミニゼリー(ぶどう)🍷	
	種別	種別	種別	種別	種別	
	アレルギー	🥛乳(飲用牛乳を除く)		🥛乳(飲用牛乳を除く)	●豆乳(豆腐等以外)	
		🐚甲殻類				
		🐚貝類				
		🍎果物				🍎果物

アレルギーマーク (卵…卵、牛乳…乳(飲用乳を除く)、大豆…大豆、ナッツ…ナッツ、魚卵…魚卵、甲殻類(エビ・カニ・たこ・いか)…甲殻類、貝…貝、果物…果物) ☆年間物質 ★月別物質

南地区	21日(木) No. 1	22日(金) No. 17	25日(月) No. 20	26日(火) No. 16	27日(水) No. 21	
使 用 食 材	<☆むぎご飯> <牛乳>	<☆コッペパン> <牛乳>	<☆米飯> <牛乳>	<☆米飯> <牛乳>	<☆クロワッサン> <牛乳>	
	<ゴーヤチャンプルー> サラダ油 豚肉 きくらげ 太もやし にがうり ★豆腐(冷) ☆しょうゆ ☆本みりん 塩 ☆こしょう ごま油 ★花かつお	<貝柱のチャウダー> サラダ油 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【いたやがい】 ★サイコロチーズ ★牛乳 米粉 ☆乾燥パセリ	<中華丼> サラダ油 豚肉 しょうが ☆調味酒 ☆しょうゆ ☆たけのこ 干しいたけ きくらげ たまねぎ にんじん ★ヤングコーン ★鶏ガラスープの素 塩 ☆こしょう 砂糖 ☆しょうゆ ☆調味酒 はくさい イカ うずら卵(水煮) でん粉 ごま油	<カツオの煮つけ> 大根 ざらめ ☆しょうゆ ☆本みりん しょうが カツオ ☆調味酒 <こまつなの煮びたし> 太もやし けずり節 ☆本みりん ☆うすくちしょうゆ ☆油揚げ こまつな	<きのこスパゲティ> ★オリーブ油 豚肉 たまねぎ 生しいたけ マッシュルーム しめじ ☆洋風スープの素 とうもろこし 塩 ☆こしょう ☆しょうゆ ピーマン ★スパゲティ	<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 ☆乾燥パセリ
	<にんじんシリシリ> サラダ油 にんじん とうもろこし ★魚のオイル漬け ☆こしょう ☆しょうゆ	<フライビーンズ> 大豆 でん粉 米粉 油 塩	<カラフルサラダ> キャベツ 県産パプリカ 枝豆 きゅうり 【別配缶】 ★ドレッシング(コーン)	<ギョーザ> ★ギョーザ 油 <わかめスープ> キャベツ ★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 白ごま(いり)、	<五目きのこ汁> 豚肉 干しいたけ しめじ えのきだけ にんじん さといも けずり節 塩 ☆しょうゆ ★厚揚げ	<フルーツポンチ> ★ダイスゼリー(みかん) ★パイナップル(レトルト) ★黄桃(レトルト)
	<卵入りアーサー汁> けずり節 ☆調味酒 塩 ☆しょうゆ ★干切りかまぼこ でん粉 ★アオサ こねぎ 液卵				<おはぎ> ★おはぎ	
	種別	種別	種別	種別	種別	種別
ア レ ル ゲ ン	卵	牛乳(飲用牛乳を除く)	卵		牛乳(飲用牛乳を除く)	
			甲殻類			
		貝類				
		果物			果物	

