

令和6年4月分 岐阜市学校給食献立

北地区	16日(火)		17日(水)		18日(木)		19日(金)		22日(月)	
	No. 11	小学校	No. 7	小学校	No. 6	小学校	No. 8	小学校	No. 13	小学校
使 用 材	<米飯>	176	<米飯>	176	<米飯>	176	<ソフト麺>	180	<クロワッサン>	40
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
	<鶏肉のから揚げ>		<かきまわし>		<豚肉の味噌炒め>		<ミートソース>		<スパゲティナポリタン>	
	鶏肉(2cm角切)	60	サラダ油	0.5	サラダ油	0.5	サラダ油	0.5	スパゲティ	25
	しょうが	0.6	鶏肉(切込・細かめ)	15	県産豚肉(平切)	30	にんにく	0.1	サラダ油	1
	しょうゆ	2	ごぼう	7	キャベツ	20	しょうが	1	県産豚肉(ミンチ用)	20
	調味酒	0.5	にんじん	10	ピーマン	10	県産豚肉(ミンチ用)	20	塩	0.1
	でん粉	7	油揚げ	5	ねぎ	10	塩	0.2	こしょう	0.02
	米粉	1	干しいたけ(スライス)	0.7	赤みそ	3	こしょう	0.06	たまねぎ	30
	油	6	かんぴょう(カット)	1	しょうゆ	1	たまねぎ	40	マッシュルーム(水煮)	7
	<キャベツの甘酢あえ>		砂糖	1.5	調味酒	1.2	にんじん	15	ピーマン	7
	キャベツ	40	しょうゆ	2	砂糖	1	サイコロチーズ	4	ケチャップ	15
	にんじん	10	さやえんどう(生)	5	でん粉	0.3	砂糖	2	ウスターソース	1.5
	塩	0.2	<シシャモの天ぷら>		<五目豆>		洋風スープの素	1.2	洋風スープの素	0.2
	砂糖	2	シシャモ	24	大豆	8	ウスターソース	6	塩	0.2
	うすくちしょうゆ	1	小麦粉	7	砂糖	0.8	トマトソース	20	こしょう	0.02
	酢	2	米粉	1	しょうゆ	0.8	トマトピューレ	8	<春野菜のスープ>	
	<若竹汁>		油	3	角切昆布	1	マーガリン	3	ベーコン	7
	たけのこ(レトルト)	15	<味噌汁>		こんにやく	10	小麦粉	3	マッシュルーム(水煮)	5
	うすくちしょうゆ	1	えのきだけ	8	にんじん	8	<粉ふきいも>		にんじん	5
	砂糖	0.3	厚揚げ(冷)	10	ちくわ	8	じゃがいも	50	じゃがいも	25
	かまぼこ	7	キャベツ	25	砂糖	0.6	じゃがいも	0.2	キャベツ	20
カットわかめ	0.5	けずり節	1.5	しょうゆ	1.2	塩	0.2	グリーンアスパラガス	10	
けずり節	1.5	赤みそ	4.25	<かきたま汁>		こしょう	0.02	洋風スープの素	0.8	
うすくちしょうゆ	1	白みそ	4.25	干しいたけ(スライス)	0.5	<コーンもやし>		塩	0.2	
調味酒	0.5			豆腐	30	太もやし	40	こしょう	0.01	
塩	0.2			液卵	15	ホールコーン(冷)	10	<フルーツポンチ>		
みつば	2			けずり節	1.5	洋風スープの素	0.2	黄桃(レトルト)	15	
<のりの佃煮>				塩	0.3	塩	0.2	パイン(レトルト)	20	
のりの佃煮	10			うすくちしょうゆ	2	こしょう	0.02	ダイスゼリー(いちご)	20	
				ほうれん草	10			ダイスゼリー(りんご)	20	
				でん粉	0.6					

北地区	小学校 中学校	小学校 中学校	小学校 中学校	小学校 中学校	小学校 中学校	小学校 中学校		
使 用 食 材	<p>◇米は岐阜県産を100%、パンとソフト麺に使用する小麦粉は岐阜県産を50%使用しています。</p> <p>◇牛乳は岐阜県産を100%使用しています。米飯、パン、ソフト麺、牛乳は岐阜県内で製造しています。</p> <p>◇麦飯は、【米10:麦1】の比率です。</p> <p>◇給食の赤味噌は、すべて岐阜県産の大豆から作られた岐福(ぎふ)味噌を使用しています。</p> <p>◇学校給食の栄養価は、『学校給食摂取基準(学校給食実施基準)』に基づいて考えられています。</p> <p>◇主な食材の産地は、岐阜市のホームページに掲載しています。</p> <p>◇学校給食は、『学校給食地産地消推進事業』により、県・市町村・JAグループの一部助成を受けています。</p> <p>◇毎月19日は、「食育の日」です。</p>							

北地区

使
用
食
材