

令和6年6月分 岐阜市学校給食献立

北地区	3日(月)		4日(火)		5日(水)		6日(木)		7日(金)	
			No. 5	小学校	No. 4	小学校	No. 2	小学校	No. 8	小学校
	使			<米飯> <牛乳>	176 206	<小型パン> <牛乳>	42 206	<米飯> <牛乳>	176 206	<米飯> <牛乳>
用			<アジの南蛮漬け> アジ こしょう 米粉 でん粉 油 しょうゆ 酢 砂糖 赤とうがらし きゅうり たまねぎ	40 0.02 1 2 4 2 1.8 1 0.01本 3 10	<焼きそば> サラダ油 県産豚肉(焼きそば用) 塩 こしょう にんじん キャベツ 中華麺(蒸し麺) 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	0.5 20 0.5 0.04 15 50 70 5.5 6 1.5 0.2 0.2	<高野豆腐の卵とじ> サラダ油 鶏肉(切込) たまねぎ にんじん 干しいたけ(ホール) 高野豆腐 けずり節 砂糖 うすくちしょうゆ 塩 液卵	0.5 20 30 7 0.5 5 2.5 0.1 30 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	0.5 30 0.2 0.2 0.4 1 0.5 15 5 1 0.5 6 20 20 1 0.1 0.02	
食			<じゃがいものきんぴら> サラダ油 ごぼう にんじん つきだしこんにゃく じゃがいも あげはんぺん 砂糖 しょうゆ 塩 さやいんげん(冷) 白ごま(いり)	0.5 7 10 7 30 10 1 1.7 0.05 5 0.7	<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(スライス) 厚揚げ(冷) 太もやし チンゲンサイ 塩 こしょう しょうゆ オイスターソース	0.3 0.1 5 1 30 30 20 0.1 0.01 0.5 1	<かみかみあえ> 切り干し大根(せん) 太もやし こまつな せん切り昆布 調味酒 本みりん うすくちしょうゆ 塩 湯葉 はんぺん(枝豆) 塩 うすくちしょうゆ けずり節 ねぎ	2 20 15 0.5 1 1 1.5 0.1 7 5 25 0.2 2 1.5 7 うすくちしょうゆ カットわかめ ねぎ 白ごま(いり)	6 20 20 1 0.1 0.02 35 3.5 20 0.8 0.8 0.1 0.01 0.8 0.5 7 1	
材			<たまねぎの味噌汁> えのきだけ たまねぎ 厚揚げ(冷) カットわかめ けずり節 赤みそ 白みそ こまつな	7 20 10 0.5 1.5 4 4 10	<フルーツ盛り合わせ> 黄桃(レトルト) パイナップル(レトルト) ダイスゼリー(白桃)	20 20 20 30	<冷凍みかん> みかん(冷)	55		

令和6年6月分 岐阜市学校給食献立

北地区	10日(月)		11日(火)		12日(水)		13日(木)		14日(金)	
	No. 19	小学校	No. 18	小学校	No. 1	小学校	No. 9	小学校	No. 7	小学校
使 用 食 材	<米飯>	176	<米飯>	176	<米飯>	176	<一食うどん>	175	<米飯>	176
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
	<牛丼>		<チキンライス>		<和風おろしハンバーグ>		<かやくうどん>		<アユの甘露煮>	
	サラダ油	0.5	サラダ油	0.5	ハンバーグ	60	鶏肉(切込)	12	アユの甘露煮	25
	牛肉(平切)	30	鶏肉(切込・細かめ)	25	たまねぎ	10	干しいたけ(スライス)	0.5		
	ごぼう	7	たまねぎ	40	しょうが	1	にんじん	8	<赤こんにやくのきんぴら>	
	にんじん	10	にんじん	5	砂糖	2	油揚げ	3	サラダ油	0.5
	たまねぎ	20	洋風スープの素	0.5	しょうゆ	2.4	かまぼこ	7	ごぼう	7
	しらたき	25	塩	0.2	本みりん	0.8	けずり節	2	赤こんにやく	7
	かまぼこ	7	こしょう	0.03	大根	20	塩	0.3	つきだしこんにやく	7
	砂糖	1.8	トマトソース	12			しょうゆ	3	にんじん	10
	しょうゆ	3.5	ケチャップ	5	<小松菜の大豆あえ>		ねぎ	7	あげはんぺん	12
	ねぎ	15	マッシュルーム(水煮)	5	こまつな	25		25	さやいんげん(冷)	5
	<金時豆の甘煮>		<ジャーマンポテト>		太もやし	25	<イカのカレー揚げ>		砂糖	1
	金時豆	12	ベーコン	5	けずり節	0.3	イカ	40	しょうゆ	2
	砂糖	2.4	たまねぎ	10	しょうゆ	1.8	しょうが	0.5	塩	0.1
	しょうゆ	0.32	じゃがいも	40	大豆フレーク	1	調味酒	1.5		
	塩	0.08	塩	0.1	<かみなり汁>		しょうゆ	0.7	<うち豆汁>	
			こしょう	0.02	サラダ油	0.5	カレー粉	0.2	大根	30
	<キャベツの味噌汁>		パセリ(乾)	0.05	ごぼう	7	でん粉	6	にんじん	5
キャベツ	20			にんじん	7	米粉	1	厚揚げ(冷)	10	
えのきだけ	7	<豆腐と卵のスープ>		干しいたけ(スライス)	1	油	4	うち豆	5	
厚揚げ(冷)	10	えのきだけ	10	豆腐	20	<じゃがいもの塩こうじ炒め>		けずり節	1.5	
カットわかめ	0.5	洋風スープの素	0.8	こんにやく	10	サラダ油	10	白みそ	4.25	
赤みそ	4	塩	0.3	けずり節	0.3	ベーコン	0.3	赤みそ	4.25	
白みそ	4	こしょう	0.01	塩	0.01	じゃがいも	40	ねぎ	7	
けずり節	1.5	調味酒	1	しょうゆ	1	ピーマン	10	<ゼリー>		
		でん粉	0.6	でん粉	0.6	塩こうじ	1	ゼリー(ブルーベリー)	40	
<小魚>		豆腐	20	ねぎ	20	うすくちしょうゆ	7			
味付き小魚		液卵	20			塩	0.1			
		ほうれん草	15			<発酵乳>				
		<チーズ>				発酵乳	65			
		角チーズ	10							

令和6年6月分 岐阜市学校給食献立

北地区	17日(月)		18日(火)		19日(水)		20日(木)		21日(金)	
	No. 15	小学校	No. 12	小学校	No. 11	小学校	No. 14	小学校	No. 13	小学校
使 用 食 材	<米粉食パン>	91	<米飯>	176	<米飯>	176	<ソフト麺>	180	<米飯>	176
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
	<ビーンズカレースープ>		<シシャモのお茶揚げ>		<豚肉の味噌炒め>		<中華あんかけ>		<ひじきごはん>	
	大豆	5	シシャモ	24	サラダ油	0.5	サラダ油	0.5	サラダ油	0.5
	サラダ油	0.4	お茶(粉末)	0.1	県産豚肉(平切)	40	しょうが	0.2	鶏肉(切込・細かめ)	15
	鶏肉(切込)	12	小麦粉	6	にんじん	7	県産豚肉(平切)	20	ひじき(米)	2
	塩	0.08	米粉	2	キャベツ	20	調味酒	0.8	にんじん	8
	こしょう	0.01	油	3	ピーマン	7	しょうゆ	0.5	県産干しいたけ(ホール)	0.5
	たまねぎ	30			ねぎ	10	たまねぎ	30	ちくわ	6
	にんじん	10	<とうもろこしの塩ゆで>		赤みそ	3	にんじん	15	けずり節	0.5
	じゃがいも	30	とうもろこし	30	砂糖	1	たけのこ(レトルト)	5	砂糖	1.2
	サイコロチーズ	3.5	塩	0.05	しょうゆ	1.5	干しいたけ(スライス)	0.8	しょうゆ	2
	洋風スープの素	1			調味酒	1.2	きくらげ(スライス)	1	枝豆むきみ(冷)	3
	塩	0.3	<じゃがいもの味噌汁>		でん粉	0.3	鶏ガラスープの素	0.8		
	こしょう	0.03	たまねぎ	15			塩	0.1	<イワシの梅煮>	
	カレー粉	0.2	切り干し大根(せん)	2	<おかかあえ>		こしょう	0.03	イワシ(ドレス 加圧加工)	30
	牛乳	40	油揚げ	3	こまつな	20	砂糖	0.5	しょうが	0.7
	米粉	2	じゃがいも	25	太もやし	25	しょうゆ	3	ざらめ	1.5
	パセリ	1	けずり節	1.5	本みりん	0.5	調味酒	0.5	しょうゆ	2.5
			赤みそ	4.25	しょうゆ	1.8	ごま油	1	本みりん	3
	<オムレツ>		白みそ	4.25	けずり節	0.5	でん粉	3	調味酒	4
オムレツ	30	こまつな	10	花かつお	0.3			梅干し	2.5	
<海藻サラダ>				<かきたま汁>		<揚げ大豆>				
海藻ミックス(乾)	0.7			干しいたけ(スライス)	0.5	大豆	12	<岐阜福(ぎふ)味噌汁>		
大根	30			豆腐	20	でん粉	2	大根	20	
きゅうり	5			花魁	10	角切昆布	2	えのきだけ	7	
ホールコーン(冷)	5			けずり節	1.5	油	1.2	油揚げ	3	
ドレッシング	6			塩	0.3	塩	0.06	豆腐	20	
<ジャム>				うすくちしょうゆ	2			けずり節	1.5	
岐阜市産イチゴジャム	15			でん粉	0.5	<野菜のオイスターソース炒め>		赤みそ	8.5	
				液卵	20	サラダ油	0.5	ねぎ	7	
				ほうれん草	10	太もやし	25			
				<冷凍みかん>		チンゲンサイ	25			
				南濃みかん(冷)	55	オイスターソース	1			
						調味酒	0.8			
						塩	0.1			
						こしょう	0.01			

令和6年6月分 岐阜市学校給食献立

北地区	24日(月)		25日(火)		26日(水)		27日(木)		28日(金)	
	No. 17	小学校	No. 6	小学校	No. 16	小学校	No. 20	小学校	No. 3	小学校
使	<ナン>	1~3年70	<米飯>	176	<米飯>	176	<米飯>	176	<米飯>	176
	<牛乳>	4~6年100	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
用	<キーマカレー>		<肉じゃが>		<酢豚>		<ホキのしそ揚げ>		<大豆入りツナごはん>	
	サラダ油	0.5	サラダ油	0.5	県産豚肉(2cm角切)	40	ホキ	50	大豆	8
食	にんにく	0.2	県産豚肉(平切)	15	しょうゆ	1	調味酒	1	砂糖	0.8
	しょうが	0.2	たまねぎ	30	しょうが	1	青じそ粉	0.2	しょうゆ	0.8
材	県産豚肉(ミンチ用)	30	にんじん	10	米粉	1	青じそ	0.8	サラダ油	0.3
	塩	0.1	じゃがいも	60	でん粉	7	小麦粉	7	にんじん	8
	こしょう	0.02	さやいんげん(冷)	7	油	2.5	米粉	0.7	魚のオイル漬け	35
	たまねぎ	40	砂糖	1.2	サラダ油	0.5	油	6	砂糖	1
	小麦粉	1	しょうゆ	3	たまねぎ	24			しょうゆ	1
	ホールコーン(冷)	5	<レバーの煮つけ>		にんじん	12	<枝豆の塩ゆで>		本みりん	0.5
	ひよこ豆(ゆで)	10	レバーの煮つけ	30	たけのこ(レトルト)	8	枝豆	25	しょうが	0.5
	枝豆むきみ(冷)	10			干しいたけ(ホール)	0.6	塩	1		
	砂糖	0.2	<豆乳入り味噌汁>		ピーマン	8			<小松菜のそぼろ炒め>	
	塩	0.2	ごぼう	10	酢	1.5	<錦糸卵のすまし汁>		サラダ油	0.2
	洋風スープの素	0.65	大根	15	砂糖	2	干しいたけ(スライス)	0.5	県産豚肉(ミンチ用)	12
	トマトピューレ	4	しめじ	10	しょうゆ	3	にんじん	7	調味酒	1
	ウスターソース	4	油揚げ	3	鶏ガラスープの素	0.1	豆腐	20	砂糖	0.8
	クミン	0.02	けずり節	1.5	でん粉	0.45	錦糸卵(冷)	10	しょうゆ	1
	コリアンダー	0.02	豆乳	24	<もやしの中華あえ>		けずり節	1.5	太もやし	20
	カレー粉	0.5	大豆ペースト	8	太もやし	30	塩	0.2	こまつな	25
			調味酒	1	きゅうり	10	うすくちしょうゆ	2	本みりん	0.5
	<ポテトスープ>		赤みそ	4	ホールコーン(冷)	10	ほうれん草	10	しょうゆ	0.8
	ベーコン	6	白みそ	4	鶏ガラスープの素	0.1	<アサリの佃煮>		<田舎汁>	
	たまねぎ	15	こまつな	10	うすくちしょうゆ	1.5	アサリの佃煮	8	ごぼう	7
	にんじん	7	<ゼリー>		ごま油	0.5			にんじん	7
	じゃがいも	30	ミニゼリー	23	<春雨のスープ>				こんにやく	10
	洋風スープの素	0.8			はるさめ	5			じゃがいも	20
	塩	0.2			きくらげ(スライス)	1			豆腐	20
	こしょう	0.01			ロースハム	10			けずり節	1.5
	<フルーツポンチ>				鶏ガラスープの素	0.8			赤みそ	8.5
	ダイスゼリー(マスカット)	20			塩	0.2			ねぎ	7
	パイナップル(レトルト)	15			こしょう	0.01				
	黄桃(レトルト)	15			しょうゆ	1				
	カクテルゼリー(冷)	20			ねぎ	7				