

令和6年7月分 岐阜市学校給食献立

北地区	1日(月)		2日(火)		3日(水)		4日(木)		5日(金)	
	No. 1	小学校	No. 2	小学校	No. 10	小学校	No. 9	小学校	No. 5	小学校
使	<米飯>	176	<米飯>	176	<ソフトフランスパン>		<一食中華麺>	180	<米飯>	176
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	1~3年生	63	<牛乳>	206	<牛乳>	206
用	<アユの枝豆おろしポン酢>		<ゴーヤチャンプルー>		4~6年生	77	<担々麺>		<セタちらし>	
	アユ	35	豆腐(冷)	60	<牛乳>	206	サラダ油	0.5	干しいたけ(スライス)	1
食	米粉	3	ごま油	0.5	<チーズオムレツ>		にんにく	0.2	にんじん	7
	油	3.5	県産豚肉(平切)	30	チーズオムレツ	40	県産豚肉(ミンチ用)	20	ごぼう	7
材	大根	10	きくらげ(ホール)	1.2	<ラタトゥイユ>		豆板醤	0.3	高野豆腐(細)	2
	枝豆むきみ(冷)	3	太もやし	40	オリーブ油	1	太もやし	30	かんぴょう(カット)	2.5
食	けずり節	0.25	にがうり	10	鶏肉(切込)	35	メンマ	5	油揚げ	5
	うすくちしょうゆ	1	しょうゆ	1.8	にんにく	0.2	鶏ガラスープの素	0.8	かまぼこ(星)	8
材	本みりん	0.75	本みりん	0.6	白ワイン	1	塩	0.2	枝豆むきみ(冷)	5
	酢	0.4	塩	0.36	塩	0.03	こしょう	0.01	砂糖	3
食	塩	0.01	こしょう	0.03	たまねぎ	0.6	しょうゆ	2	うすくちしょうゆ	2.4
	でん粉	0.25	花かつお	0.6	じゃがいも	15	赤みそ	2	酢	1
材	<ピーマンの炒め煮>		<卵入りもずく汁>		ズッキーニ	20	ごま(ペースト)	4	塩	0.08
	サラダ油	0.3	えのきだけ	10	なす	5	すりごま	2.5	<キビナゴのから揚げ>	
食	県産豚肉(平切)	15	にんじん	7	パプリカ(黄)	5	にら	10	キビナゴ	30
	にんじん	10	もずく(冷)	10	洋風スープの素	0.6	<シューマイ>		しょうが	0.3
材	ピーマン	20	糸かまぼこ	6	ホールトマト(カット)	30	コーンシューマイ	36	しょうゆ	0.9
	本みりん	0.6	けずり節	1.5	塩	0.2	<じゃがいものオイスターソース炒め>		調味酒	0.9
食	しょうゆ	1.8	うすくちしょうゆ	2	こしょう	0.01	ごま油	0.55	でん粉	4
	白ごま(いり)	0.5	塩	0.3	<コンソメスープ>		にんじん	5	米粉	1
材	すりごま	1	調味酒	1	カットウインナー	10	じゃがいも	35	油	3.5
	<岐阜(ぎふ)味噌汁>		液卵	15	たまねぎ	0.6	ピーマン	10	<天の川米めん汁>	
食	じゃがいも	20	でん粉	0.6	にんじん	3	オイスターソース	7	米粉麺(冷)	20
	豆腐	20	こねぎ	3	シュルマカロニ	5	しょうゆ	0.5	えのきだけ	5
材	カットわかめ	0.5	<フルーツ盛り合わせ>		洋風スープの素	0.8	塩	0.1	けずり節	1.5
	けずり節	1.5	マンゴー(冷)	30	塩	0.2	こしょう	0.01	塩	0.3
食	赤みそ	8	パイン(レトルト)	20	こしょう	0.01	<ゼリー>		うすくちしょうゆ	2
	こまつな	10	カクテルゼリー(冷)	30	パセリ	0.8	ミニゼリー	22	錦糸卵	8
材					<ムース>				ほうれん草	10
					レモンムース	30			<セタゼリー>	
食					<タルト>				ゼリー(セタ)	30
					もものタルト					

令和6年7月分 岐阜市学校給食献立

北地区	8日(月)		9日(火)		10日(水)		11日(木)		12日(金)	
	No. 3	小学校	No. 13	小学校	No. 6	小学校	No. 4	小学校	No. 8	小学校
使	<パンパン>	88	<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
用	<鶏肉のレモンソース>		<なすと豚肉の味噌炒め>		<タッカルビ>		<ツナトマトソース>		<五目ごはん>	
	鶏肉(2cm角切)	50	サラダ油	0.5	サラダ油	0.5	サラダ油	0.5	サラダ油	0.5
	調味酒	1	にんにく	0.2	鶏肉(2cm角切)	40	にんにく	0.1	鶏肉(切込)	10
	小麦粉	4	しょうが	0.5	にんにく	0.5	たまねぎ	40	ごぼう	7
	米粉	2	県産豚肉(平切)	35	しょうが	0.5	にんじん	5	にんじん	10
	油	5	たまねぎ	10	塩	0.08	トマト	15	油揚げ	5
	砂糖	0.9	なす	35	こしょう	0.01	ホールトマト(カット)	15	かんぴょう(カット)	1.5
	うすくちしょうゆ	1.8	ピーマン	5	じゃがいも	30	サイコロチーズ	4	高野豆腐(細)	1
	レモン果汁	1.8	砂糖	1	キャベツ	20	トマトピューレ	10	干しいたけ(スライス)	0.5
			本みりん	1	ねぎ	6	ケチャップ	8	けずり節	0.5
食	<ズッキーニのサラダ>		しょうゆ	1	コチュジャン	0.5	洋風スープの素	0.6	砂糖	1
	ズッキーニ	15	赤みそ	3	赤みそ	3	ローリエ(粉末)	0.02	しょうゆ	2
	キャベツ	25	でん粉	0.7	砂糖	1	砂糖	1	枝豆むきみ(冷)	5
	赤ピーマン	5			しょうゆ	0.7	塩	0.3		
	ホールコーン(冷)	5	<五目豆>		調味酒	1.5	こしょう	0.01	<アジの香り揚げ>	
	ドレッシング	6	大豆	8			小麦粉	2	アジ	40
			砂糖	0.8	<ナムル>		マーガリン	2	しょうが	0.6
	<かぼちゃのポタージュ>		しょうゆ	0.8	こまつな	25	魚のオイル漬け	20	調味酒	1
	サラダ油	0.5	角切昆布	1	太もやし	20	パセリ	0.8	小麦粉	8
	たまねぎ	10	こんにゃく	10	にんじん	7			米粉	1
かぼちゃ(ペースト)	30	にんじん	8	しょうゆ	1.8	<枝豆の塩ゆで>		青じそ粉	0.2	
白いんげん豆(ペースト)	10	ちくわ	8	砂糖	0.5	枝豆	25	油	5	
洋風スープの素	1	砂糖	0.8	調味酒	0.5	塩	1			
塩	0.25	しょうゆ	1.2	ごま油	0.3			<冬瓜のカレー汁>		
こしょう	0.02					<コーンキャベツ>		えのきだけ	8	
牛乳(調理用)	30	<すまし汁>		<わかめと卵のスープ>		キャベツ	40	とうがん	40	
コーンスターチ	1	えのきだけ	7	豆腐	15	ホールコーン(冷)	10	豆腐	15	
パセリ	1	花麩	8	えのきだけ	7	洋風スープの素	0.1	けずり節	1.5	
		豆腐	20	でん粉	0.5	塩	0.1	調味酒	1.5	
		けずり節	1.5	液卵	20	こしょう	0.02	塩	0.3	
		うすくちしょうゆ	2	鶏ガラスープの素	0.8			カレー粉	0.15	
		塩	0.3	うすくちしょうゆ	1			うすくちしょうゆ	2	
		ほうれん草	10	塩	0.1			でん粉	1	
				こしょう	0.01			こまつな	10	
				カットわかめ	0.5					
				<アイスクリーム>						
				アイスクリーム	50					

令和6年7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)			
	No. 11	小学校	No. 12	小学校	No. 14	小学校	No. 7	小学校	小学校	中学校
使 用 食 材	<米飯>	176	<米飯>	176	<食パン>	91	<米飯>	176		
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206		
	<麻婆豆腐>		<夏野菜カレー>		<煮込みハンバーグ>		<豚肉のスタミナ焼き>			
	サラダ油	0.5	サラダ油	0.5	サラダ油	0.5	サラダ油	0.6		
	にんにく	0.1	にんにく	0.2	たまねぎ	10	にんにく	0.2		
	しょうが	1	しょうが	0.2	ハンバーグ	60	しょうが	0.5		
	県産豚肉(ミンチ用)	20	県産豚肉(平切)	25	ケチャップ	3.2	県産豚肉(平切)	40		
	豆腐(冷)	100	塩	0.2	ウスターソース	2.5	たまねぎ	30		
	しょうゆ	3	こしょう	0.02	砂糖	0.7	チンゲンサイ	15		
	調味酒	3	たまねぎ	40	でん粉	0.4	にら	10		
	赤みそ	3	トマト	20			砂糖	0.5		
	砂糖	0.6	なす	25	<キャベツのソテー>		本みりん	1		
	豆板醤	0.4	かぼちゃ(角切)	25	サラダ油	0.5	しょうゆ	3		
	塩	0.2	ローリエ(粉末)	0.04	キャベツ	40	でん粉	0.7		
	鶏ガラスープの素	0.6	サイコロチーズ	4	ピーマン	5				
	でん粉	1	洋風スープの素	1	ホールコーン(冷)	10	<キャベツの甘酢あえ>			
	にら	10	ケチャップ	5	塩	0.2	キャベツ	35		
	ごま油	1	ウスターソース	3	こしょう	0.01	にんじん	7		
			塩	0.4			ホールコーン(冷)	7		
	<甘エビのから揚げ>		小麦粉	4	<ポテトスープ>		砂糖	2		
	甘エビ(粉付き)	25	マーガリン	4	ベーコン	5	うすくちしょうゆ	1		
	油	2.5	カレー粉	0.7	たまねぎ	20	酢	2		
			脱脂粉乳	4	にんじん	7	塩	0.08		
<中華サラダ>		<豆のマリネ>		じゃがいも	40					
大根	30	大豆	8	洋風スープの素	0.8	<なすの味噌汁>				
にんじん	8	砂糖	0.8	塩	0.3	なす	20			
きゅうり	7	うすくちしょうゆ	0.6	こしょう	0.01	えのきだけ	8			
ホールコーン(冷)	6	オリーブ油	1.2	パセリ	0.8	油揚げ	3			
ドレッシング	6	たまねぎ	5	<発酵乳>		豆腐	20			
		赤ピーマン	3	発酵乳		けずり節	1.5			
<冷凍みかん>		砂糖	0.6			赤みそ	4.25			
みかん(冷)	55	塩	0.2			白みそ	4.25			
		こしょう	0.01			こねぎ	3			
		酢	2			<小魚>				
		パセリ	0.3			味付き小魚	5			
		<フルーツポンチ>								
		黄桃(レトルト)	20							
		パイン(レトルト)	20							
		カットゼリー(ぶどう)	30							