

令和6年10月分 岐阜市学校給食献立

北地区	8日(火)		9日(水)		10日(木)		11日(金)	
	No. 20	小学校	No. 2	小学校	No. 3	小学校	No. 9	小学校
使 用 材	<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
	<鶏肉と大豆の煮物>		<ビビンバ丼>		<シーフードソース>		<アユのごま味噌だれ>	
	大豆	12	サラダ油	0.5	ベーコン	5	アユ	35
	サラダ油	0.5	県産豚肉(ミンチ)	30	たまねぎ	30	塩	0.1
	しょうが	0.3	にんにく	0.2	にんじん	10	米粉	1.5
	ねぎ	3	しょうが	0.4	イカ(たんざく)	20	油	3
	鶏肉(2cm角切)	40	砂糖	1	アサリ(むきみ)	15	砂糖	2.5
	砂糖	1	しょうゆ	2	白ワイン	2	赤みそ	3
	調味酒	2	本みりん	0.5	塩	0.4	本みりん	2
	しょうゆ	2	ぜんまい(水煮)	15	こしょう	0.03	調味酒	1
			油揚げ	5	洋風スープの素	1	すりごま	0.35
			砂糖	1	マーガリン	4	白ごま(いり)	0.35
	<ごまあえ>		しょうゆ	1	小麦粉	4		
	こまつな	20	しょうゆ	1	小麥粉	5	<大根と厚揚げの煮もの>	
	太もやし	30	ごま油	0.5	ピーマン	4	大根	50
	けずり節	0.5	にんじん	6	脱脂粉乳	4	厚揚げ(冷)	20
	しょうゆ	1.8	小大豆もやし	20			けずり節	0.5
	すりごま	1	ほうれん草	20	<ふかしいも>		砂糖	1
			しょうゆ	1	さつまいも	50	しょうゆ	2
		塩	0.1	塩	0.18	こまつな	10	
<根菜汁>		こしょう	0.02	<キャベツのソテー>				
大根	20	コチュジャン	0.3	サラダ油	0.5	<清流汁>		
にんじん	10			キャベツ	25	米粉麺(冷)	7	
ごぼう	7	<わかめスープ>		太もやし	20	かまぼこ(魚)	10	
さといも	15	キャベツ	20	ホールコーン(冷)	0.8	にんじん	7	
厚揚げ(冷)	10	鶏ガラスープの素	1.5	洋風スープの素	0.1	けずり節	1.5	
けずり節	1.5	塩	0.3	塩	0.01	塩	0.3	
塩	0.3	こしょう	1.5	こしょう	0.8	うすくちしょうゆ	2	
しょうゆ	1.5	うすくちしょうゆ	0.8	こしょう	0.5	ほうれん草	10	
		カットわかめ	0.5					
<りんご>		ねぎ	7			<ふりかけ>		
りんご(袋)	30	白ごま(いり)	1			ふりかけ		
		<フルーツポンチ>						
		パイナップル(レトルト)	15					
		黄桃(レトルト)	15					
		ダイスゼリー(みかん)	20					
		ダイスゼリー(ぶどう)	20					

令和6年10月分 岐阜市学校給食献立

北地区	17日(木)		18日(金)		21日(月)		22日(火)	
	No. 14	小学校	No. 8	小学校	No. 4	小学校	No. 1	小学校
使 用 食 材	<米飯>	176	<小型パン>小1.2年	42	<食パン>	91	<米飯>	176
	<牛乳>	206	小3~6年	63	<牛乳>	206	<牛乳>	206
	<豚肉とれんこんの炒め煮>		<牛乳>	206	<鶏肉の赤ワイン煮>		<サバの味噌煮>	
	サラダ油	0.5	<揚げパン>		サラダ油	0.5	サバ	50
	しょうが	0.5	油	6	にんにく	6	しょうが	0.7
	県産豚肉(平切)	40	シナモンシュガー	6	鶏肉(2cm角切)	60	ねぎ	5
	調味酒	1			塩	0.1	砂糖	4
	れんこん	20	<焼きビーフン>		こしょう	0.01	赤みそ	5
	本みりん	1	サラダ油	0.5	たまねぎ	30	調味酒	1
	しょうゆ	3	県産豚肉(平切)	20	しめじ	10		
	砂糖	0.5	しょうが	0.6	マッシュルーム(水煮)	8	<れんこんのきんぴら>	
	さやいんげん(冷)	5	ねぎ	2	赤ワイン	4	サラダ油	0.5
	でん粉	0.5	しょうゆ	0.5	砂糖	1	れんこん	15
			調味酒	0.5	ケチャップ	5	にんじん	10
	<いかのかけあえ>		にんじん	10	ウスターソース	2	つきだしこんにゃく	10
	イカ(たんざく)	15	たけのこ(レトルト)	8	洋風スープの素	0.3	さやいんげん(冷)	5
	調味酒	1	干しいたけ(スライス)	0.5	コーンスターチ	0.5	砂糖	1
	大根	25	きくらげ(スライス)	0.8			しょうゆ	2
	にんじん	5	たまねぎ	20	<豆とキャベツのサラダ>		本みりん	0.6
	酢	3	キャベツ	30	キャベツ	20	一味とうがらし	
	白みそ	2.5	ピーマン	6	きゅうり	7		
	砂糖	1.2	鶏ガラスープの素	0.5	大豆(ゆで)	10	<かきたま汁>	
本みりん	1.5	砂糖	0.2	ホールコーン(冷)	7	干しいたけ(スライス)	0.5	
すりごま	0.5	塩	0.1	ドレッシング	7	豆腐	30	
		こしょう	0.01			けずり節	1.5	
<つんきーだご汁>		しょうゆ	1.2	<大根と白菜のスープ>		塩	0.3	
すいとん(冷)	20	ビーフン	20	ベーコン	5	うすくちしょうゆ	2	
ごぼう	7			にんじん	10	でん粉	0.6	
にんじん	5	<フルーツ盛り合わせ>		大根	20	液卵	15	
干しいたけ(スライス)	0.5	黄桃(レトルト)	20	はくさい	20	ほうれん草	10	
さといも	15	パイナップル(レトルト)	20	洋風スープの素	0.8			
厚揚げ(冷)	10	ダイゼリー(マスカット)	30	塩	0.2			
はくさい	15			こしょう	0.01			
けずり節	1.5	<大豆入り小魚>		パセリ	1			
塩	0.3	大豆入り小魚						
しょうゆ	2							
ねぎ	5							
<のりの佃煮>								
のりの佃煮	10							

令和6年10月分 岐阜市学校給食献立

北地区	23日(水)		24日(木)		25日(金)		29日(火)	
	No. 7	小学校	No. 12	小学校	No. 10	小学校	No. 6	小学校
使 用 食 材	<米飯>	176	<一食うどん>	175	<米飯>	176	<米飯>	176
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
	<きのこカレー>		<かやくうどん>		<ちくわの磯辺揚げ>		<高野豆腐の卵とじ>	
	サラダ油	0.5	鶏肉(切込)	20	ちくわ	40	サラダ油	0.5
	にんにく	0.2	干しいたけ(スライス)	0.5	青のり粉	0.2	鶏肉(切込)	15
	しょうが	0.1	にんじん	8	小麦粉	8.5	たまねぎ	30
	県産豚肉(平切)	20	油揚げ	5	米粉	1.5	にんじん	5
	塩	0.2	かまぼこ(いちょう)	10	油	5	干しいたけ(スライス)	0.5
	こしょう	0.05	けずり節	2			高野豆腐	5
	たまねぎ	40	塩	0.3	<切り干し大根とツナの煮つけ>		砂糖	1
	にんじん	15	しょうゆ	3	サラダ油	0.3	うすくちしょうゆ	2.5
	じゃがいも	35	ねぎ	7	切り干し大根(せん)	5	塩	0.1
	マッシュルーム(水煮)	5			魚のオイル漬け	10	けずり節	0.3
	しめじ	10	<さつまいも入りかき揚げ>		砂糖	0.5	液卵	30
	エリンギ	5	大豆(ゆで)	10	うすくちしょうゆ	1.5		
	サイコロチーズ	4	さつまいも(せん切り)	25	けずり節	0.5	<おおか和え>	
	洋風スープの素	1	くきわかめ(冷)	5	さやいんげん(冷)	5	太もやし	30
	塩	0.2	たまねぎ	10			こまつな	20
	リンゴペースト	3	調味酒	1	<豚汁>		しょうゆ	1.8
	ケチャップ	2	小麦粉	10	県産豚肉(平切)	10	本みりん	0.5
	ウスターソース	2	米粉	2	大根	15	花かつお	0.3
	マーガリン	4	塩	0.05	ごぼう	7		
	小麦粉	4	油	6	にんじん		<岐阜(ぎふ)味噌汁>	
カレー粉	0.7			さといも	20	大根	20	
脱脂粉乳	4	<小松菜の煮びたし>		こんにゃく	10	さといも	25	
		こまつな		豆腐	15	油揚げ	3	
<豆のマリネ>		太もやし	20	赤みそ	8.5	けずり節	1.5	
大豆	8	しめじ	10	けずり節	1.5	赤みそ	8.5	
砂糖	0.8	けずり節	0.5	ねぎ	5	ねぎ	7	
うすくちしょうゆ	0.6	本みりん	0.5					
サラダ油	1.2	しょうゆ	1.8	<みかん>		<みかん>		
砂糖	0.6			みかん	55	みかん	55	
酢	2							
塩	0.2							
こしょう	0.01							
たまねぎ	5							
赤ピーマン	3							
パセリ	0.3							
<福神漬>								
福神漬	10							
<ヨーグルト>								
ヨーグルト	80							

令和6年10月分 岐阜市学校給食献立

北地区	30日(水)		31日(木)	
	No. 15	小学校	No. 19	小学校
使	<米飯>	176	<米飯>	176
	<牛乳>	206	<牛乳>	206
用	<鶏肉のから揚げ>		<韓国風肉じゃが>	
	鶏肉(2cm角切)	60	ごま油	1
	しょうが	0.6	にんにく	0.2
	調味酒	0.5	県産豚肉(平切)	25
	しょうゆ	2	コチュジャン	0.3
	米粉	1	じゃがいも	65
	でん粉	7	砂糖	1.5
	油	6	しょうゆ	3
			調味酒	1
			にら	5
食	<磯錦>		すりごま	1
	大豆	8		
	砂糖	0.8	<ナムル>	
	しょうゆ	0.64	ごま油	0.5
	にんじん	8	太もやし	30
	ちくわ	8	ほうれん草	20
	くきわかめ	8	しょうゆ	1.8
	砂糖	0.4	砂糖	0.2
	しょうゆ	0.8		
			<トックスープ>	
材	<田舎汁>		トック	20
	大根	20	カットわかめ	0.5
	さといも	15	にんじん	7
	えのきだけ	5	豆腐	20
	ごぼう	7	鶏ガラスープの素	0.8
	厚揚げ(冷)	10	塩	0.1
	けずり節	1.5	こしょう	0.01
	塩	0.3	うすくちしょうゆ	1
	しょうゆ	2	ねぎ	7
	ごまつな	10		
でん粉	1			
		<ゼリー>		
		ミニゼリー		