





## 令和6年9月分 岐阜市学校給食献立

北地区	12日(木)		13日(金)		17日(火)		18日(水)		19日(木)	
	No. 15	小学校	No. 8	小学校	No. 9	小学校	No. 14	小学校	No. 11	小学校
使	<米飯>	176	<米飯>	176	<米飯>	176	<米飯>	176	<ソフト麺>	180
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
用	<かてめし>		<チャンプルー>		<サンマのおろし煮>		<豚キムチ>		<ペスカトーレソース>	
	サラダ油	0.5	豆腐(冷)	60	サンマのおろし煮	40	県産豚肉(平切)	35	オリーブ油	0.5
食	ごぼう	7	ごま油	0.5			サラダ油	0.5	にんにく	0.1
	にんじん	7	県産豚肉(平切)	25	<さといもの煮もの>		たまねぎ	30	たまねぎ	30
材	油揚げ	5	きくらげ(ホール)	1.2	さといも	60	キャベツ	20	にんじん	5
	高野豆腐(細)	2	太もやし	30	けずり節	0.5	キムチ	10	ローリエ(粉末)	0.02
	さやいんげん(冷)	5	しょうゆ	1.8	砂糖	1.6	にら	10	砂糖	1
	砂糖	1	本みりん	0.6	本みりん	0.5	砂糖	0.5	塩	0.6
	しょうゆ	2	塩	0.36	しょうゆ	2.7	しょうゆ	2	こしょう	0.01
	調味酒	1	こしょう	0.03			調味酒	1.2	洋風スープの素	0.6
	けずり節	0.5	にら	10	<かぼちゃ入りうち豆汁>		でん粉	0.3	サイコロチーズ	4
	<豚肉の長ねぎ炒め>		花かつお	0.8	うち豆	5		0.3	ホールトマト(カット)	15
	サラダ油	0.5	<にんじんシリシリ>		えのきだけ	8	<ナムル>		ケチャップ	8
	県産豚肉(平切)	30	サラダ油	0.5	油揚げ	2	ごま油	0.5	トマトピューレ	10
	キャベツ	20	にんじん	30	赤みそ	4.25	チンゲンサイ	20	小麦粉	2
	ねぎ	20	魚のオイル漬け	10	白みそ	4.25	太もやし	25	マーガリン	2
	赤みそ	2.4	けずり節	0.01	けずり節	1.5	きくらげ(スライス)	0.8	マッシュルーム(水煮)	3
	砂糖	0.8	こしょう	0.5	かぼちゃ(角切)	30	砂糖	0.6	イカ(たんざく)	15
	しょうゆ	1.5	しょうゆ	0.5	こまつな	10	しょうゆ	1.8	アサリ(むきみ)	15
	調味酒	1	ホールコーン(冷)	5			酢	1.5	白ワイン	1.5
	でん粉	0.2	<卵入りアーサー汁>		<月見デザート>		白ごま(いり)	1		
	<まゆたま汁>		糸かまぼこ	5	月見デザート	28	<アサリと豆腐のスープ>		<ビーンズサラダ>	
	白玉団子(冷)	20	けずり節	1.5			アサリ(むきみ)	15	キャベツ	20
	鶏肉(切込)	10	調味酒	1			調味酒	0.2	きゅうり	7
	こまつな	10	塩	0.3			にんじん	5	ミックスビーンズ(ゆで)	10
	しめじ	10	しょうゆ	2			えのきだけ	7	枝豆むきみ(冷)	7
	じゃがいも	20	あおさ	0.3			豆腐	25	ドレッシング	7
	けずり節	1.5	でん粉	0.6			でん粉	0.5	<グリーンポテト>	
	しょうゆ	3	液卵	20			鶏ガラスープの素	0.8	じゃがいも	60
	本みりん	1.2	こねぎ	3			うすくちしょうゆ	1	塩	0.15
	調味酒	1	<ゼリー>				塩	0.2	こしょう	0.01
	塩	0.2	ゼリー(シークワーサー)				こしょう	0.01	パセリ(乾)	0.05
							ほうれん草	10		
							<ヨーグルト>			
							県産ヨーグルト	70		

令和6年9月分 岐阜市学校給食献立

北地区	20日(金)		24日(火)		25日(水)		26日(木)		27日(金)	
	No. 13	小学校	No. 20	小学校	No. 19	小学校	No. 10	小学校	No. 17	小学校
使 用 材	<米飯>	176	<米飯>	176	<クロワッサン>	40	<米飯>	176	<米飯>	176
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
食 材	<カツオの煮つけ> カツオ(角切)	50	<鶏天> 鶏肉(とり天用)	50	<きのこスパゲティ> スパゲティ	25	<中華丼> サラダ油	0.5	<厚揚げのそぼろあんかけ> 厚揚げ(冷)	50
	大根	30	しょうが	0.4	オリーブ油	1	しょうが	0.2	しょうゆ	1.7
	しょうが	1	にんにく	0.1	県産豚肉(ミンチ用)	18	県産豚肉(平切)	20	本みりん	0.5
	ざらめ	1.8	うすくちしょうゆ	0.8	たまねぎ	15	調味酒	0.4	県産豚肉(ミンチ用)	12
	しょうゆ	3	塩	0.1	生しいたけ	3	しょうゆ	0.5	しょうが	0.2
	本みりん	1	調味酒	2	マッシュルーム(水煮)	2	たまねぎ	20	調味酒	1
	調味酒	1.2	小麦粉	7	しめじ	10	にんじん	8	でん粉	0.5
			油	5	洋風スープの素	0.3	たけのこ(レトルト)	7		
	<小松菜のごまあえ> こまつな	25	<小松菜のおかかあえ> 切り干し大根(せん)	20	ホールコーン(冷)	8	干しいたけ(ホール)	0.6	<切り干し大根の梅あえ> 切り干し大根(せん)	4
	太もやし	20	こまつな	0.5	ピーマン	5	きくらげ(スライス)	1	きゅうり	7
	けずり節	0.5	にんじん	0.5	塩	0.3	ヤングコーン(水煮)	0.8	せん切り昆布	0.8
	本みりん	0.5	しめじ	7	こしょう	20	鶏ガラスープの素	0.5	かりかり梅	0.2
	しょうゆ	1.8	けずり節	8	しょうゆ	1	塩	0.15	うすくちしょうゆ	1
	すりごま	1	うすくちしょうゆ	0.3	<ポテトスープ> サラダ油	1.8	こしょう	0.02	本みりん	0.5
			本みりん	0.5	ベーコン	7	砂糖	0.4	花かつお	0.2
	<五目きのこ汁> 鶏肉(切込)	10	花かつお	0.3	たまねぎ	20	しょうゆ	10	<さつまいも入り豆乳汁> さつまいも	30
	干しいたけ(スライス)	0.5			にんじん	7	イカ(たんざく)	20	にんじん	7
	にんじん	10	<錦糸卵のすまし汁> 干しいたけ(スライス)	0.5	じゃがいも	40	はくさい	20	けずり節	1.5
	さといも	20	豆腐	20	洋風スープの素	0.8	でん粉	1.5	しめじ	8
	厚揚げ(冷)	10	錦糸卵	10	塩	0.2	ごま油	0.4	豆乳	24
	けずり節	1.5	けずり節	10	こしょう	0.01		10	大豆ペースト	8
	塩	0.3	うすくちしょうゆ	1.5	パセリ	0.8	<ギョーザ> ギョーザ	36	調味酒	1
	しょうゆ	2	しょうゆ	2		2	油	3.6	赤みそ	4
	しめじ	8	カットわかめ	0.5	<フルーツポンチ> ダイゼリー(マスカット)	30			白みそ	4
	えのきだけ	5	ほうれん草	10	パイ(レトルト)	20	<わかめスープ> キャベツ	20	こまつな	10
	<おはぎ> おはぎ	30			黄桃(レトルト)	20	鶏ガラスープの素	0.8		
							塩	0.2		
							こしょう	0.01		
							うすくちしょうゆ	1		
							カットわかめ	0.5		

## 令和6年9月分 岐阜市学校給食献立

北地区	30日(月)	小学校	小学校	中学校
	No. 16			
	<食パン>	91		
	<牛乳>	206		
使	<貝柱のチャウダー>			
	サラダ油	0.5		
	たまねぎ	30		
	にんじん	10		
	じゃがいも	40		
用	サイコロチーズ	4		
	洋風スープの素	1		
	塩	0.2		
	こしょう	0.01		
	貝柱(冷)	25		
食	牛乳(調理用)	30		
	米粉	3		
	パセリ	1		
	<フライビーンズ>			
材	大豆	12		
	でん粉	1		
	米粉	0.2		
	油	1.8		
	塩	0.08		
	<カラフルサラダ>			
	キャベツ	25		
	パプリカ	3		
	枝豆むきみ(冷)	7		
	ホールコーン(冷)	5		
	きゅうり	5		
	ドレッシング	7		
	<ジャム>			
	ラ・フランスジャム	15		