

令和6年11月分 岐阜市学校給食献立

北地区	11日(月)		12日(火)		13日(水)		14日(木)		15日(金)	
	No. 10	小学校	No. 7	小学校	No. 8	小学校	No. 9	小学校	No. 6	小学校
使 用 材	<米粉コッペパン>	77	<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
	<ポークビーンズ>		<サンマのかば焼き>		<ふきよせごはん>		<きのこあん>		<郡上味噌けいちゃん>	
	大豆	10	サンマ(開き)	30	サラダ油	0.5	サラダ油	0.5	サラダ油	0.5
	サラダ油	0.5	しょうが	0.6	鶏肉(切込・細かめ)	15	しょうが	0.2	しょうが	0.5
	県産豚肉(平切)	15	調味酒	0.75	ごぼう	7	県産豚肉(平切)	20	にんにく	0.5
	たまねぎ	30	しょうゆ	0.75	にんじん	10	調味酒	0.8	鶏肉(2cm角切)	50
	にんじん	15	でん粉	3.75	干しいたけ(スライス)	1	しょうゆ	1	たまねぎ	20
	じゃがいも	40	米粉	0.75	油揚げ	3	たまねぎ	30	キャベツ	20
	ホールトマト(カット)	20	油	3	砂糖	0.5	にんじん	10	太もやし	20
	ケチャップ	6	砂糖	0.9	しょうゆ	2	干しいたけ(スライス)	0.6	砂糖	1
	ウスターソース	1.8	しょうゆ	1.12	調味酒	1	きくらげ(スライス)	1	しょうゆ	1
	砂糖	0.4	調味酒	0.6	くりの甘露煮	5	しめじ	8	調味酒	2
	洋風スープの素	0.8			本みりん	0.5	えのきだけ	8	本みりん	0.5
	塩	0.15	<白菜のじゃこ煮>		枝豆むきみ(冷)	3	鶏ガラスープの素	0.8	赤みそ	2
	こしょう	0.02	こまつな	20			塩	0.2	郡上味噌	2
			はくさい	30	<シシャモのもみじ揚げ>		こしょう	0.03		
	<オムレツ>		ちりめんじゃこ(乾)	1	シシャモ	24	しょうゆ	3	<五目豆>	
	オムレツ(冷)	30	本みりん	0.5	にんじん	7	調味酒	0.5	大豆	8
			しょうゆ	1.6	小麦粉	7	でん粉	3	砂糖	0.8
<野菜のソテー>		けずり節	0.5	米粉	1			しょうゆ	0.8	
サラダ油	0.5	大豆フレーク	1	油	4	<大学芋>		角切昆布	1	
こまつな	25					さつまいも	50	こんにゃく	10	
太もやし	20	<いものこ汁>		<岐福(ぎふ)味噌汁>		油	1.5	ごぼう	8	
ホールコーン(冷)	8	サラダ油	0.5	大根	15	砂糖	3.8	にんじん	8	
洋風スープの素	0.2	鶏肉(切込)	10	えのきだけ	7	しょうゆ	0.6	ちくわ	8	
塩	0.1	ごぼう	5	うち豆	5	黒ごま(いり)	0.3	砂糖	0.5	
こしょう	0.01	にんじん	10	カットわかめ	0.5			しょうゆ	1.2	
		こんにゃく	10	けずり節	1.5	<切り干し大根の中華炒め>				
<ヨーグルト>		さととも	20	赤みそ	8	サラダ油	0.4	<かきたま汁>		
ヨーグルト(県産)	80	しめじ	8	こまつな	10	切り干し大根(せん)	3	えのきだけ	7	
		厚揚げ(冷)	8			しょうゆ	0.9	豆腐	20	
		けずり節	1.5	<柿>		調味酒	0.8	けずり節	1.5	
		塩	0.3	かき(袋)	25	厚揚げ(冷)	20	うすくちしょうゆ	2	
		しょうゆ	2			チンゲンサイ	20	塩	0.3	
		ねぎ	7			調味酒	1.5	でん粉	0.5	
		でん粉	1			オイスターソース	0.8	液卵	20	
						塩	0.08	ほうれん草	10	
		<みかん>				こしょう	0.01			
		みかん	55			でん粉	0.15			

令和6年11月分 岐阜市学校給食献立

北地区	18日(月)		19日(火)		20日(水)		21日(木)		22日(金)	
	No. 15	小学校	No. 14	小学校	No. 3	小学校	No. 13	小学校	No. 12	小学校
使	<小型パン>	42	<米飯>	176	<米飯>	176	<米飯>	176	<米飯>	176
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
用	<焼きそば>		<豚肉のあんからめ>		<鶏そぼろごはん>		<ハヤシライス>		<イワシの紀州煮>	
	サラダ油	0.5	県産豚肉(2cm角切)	50	サラダ油	0.6	サラダ油	0.5	いわし(ドレス 加圧加工)	30
	県産豚肉(焼きそば用)	20	調味酒	1	しょうが	0.25	県産豚肉(平切)	25	しょうが	0.7
	塩	0.5	しょうが	0.6	鶏肉(ミンチ用)	30	塩	0.1	ざらめ	1.5
	こしょう	0.04	しょうゆ	0.5	砂糖	1.44	こしょう	0.01	しょうゆ	2.5
	にんじん	15	米粉	1	調味酒	0.6	たまねぎ	50	本みりん	2.5
	キャベツ	50	でん粉	7	しょうゆ	1.8	にんじん	15	調味酒	4
	中華麺(蒸し麺)	70	油	4	いり卵	30	じゃがいも	40	梅干し	2.5
	ウスターソース	5.5	ウスターソース	1.7	枝豆むきみ(冷)	5	ケチャップ	6		
	焼きそばソース	6	砂糖	2.8			ウスターソース	1.5	<すろっぽ>	
食	紅しょうが	1.5	しょうゆ	1.4	<ブロッコリーのおかかあえ>		塩	0.3	大根	25
	粉かつお	0.2	でん粉	0.2	ブロッコリー	20	洋風スープの素	0.5	にんじん	7
	青のり粉	0.2	鶏ガラスープの素	0.5	キャベツ	20	小麦粉	3.5	油揚げ	3
			ごま油	0.5	にんじん	5	マーガリン	3.5	せん切り昆布	0.2
	<厚揚げともやしのオイスターソース炒め>				しょうゆ	1.5	デミグラスソース	15	けずり節	0.5
	サラダ油	0.3	<ほうれん草のおひたし>		本みりん	0.5			しょうゆ	2
	にんにく	0.1	ほうれん草	25	けずり節	0.3	<豆のマリネ>		砂糖	1.5
	ベーコン	5	太もやし	25	花かつお	0.3	大豆	8	酢	1
	厚揚げ(冷)	30	けずり節	0.5			砂糖	0.8	白ごま(いり)	0.5
	太もやし	30	うすくちしょうゆ	1.8	<なめこの岐福(ぎふ)味噌汁>		うすくちしょうゆ	0.6		
材	きくらげ(スライス)	1	本みりん	0.5	大根	15	サラダ油	1.2	<高野豆腐の味噌汁>	
	チンゲンサイ	20			豆腐	25	たまねぎ	5	鶏肉(切込)	10
	オイスターソース	1	<けんちん汁>		油揚げ	4	パプリカ(赤)	3	ごぼう	5
	しょうゆ	0.5	サラダ油	0.5	なめこ	8	砂糖	0.6	さつまいも	25
	塩	0.1	ごぼう	7	けずり節	1.5	塩	0.2	高野豆腐(細)	1.5
	こしょう	0.01	大根	15	赤みそ	8.5	こしょう	0.01	けずり節	1.5
	<杏仁豆腐>		にんじん	10	こまつな	10	酢	2	赤みそ	4.25
	黄桃(レトルト)	20	さといも	20			パセリ	0.3	白みそ	4.25
	ダイスゼリー(りんご)	20	豆腐	15					ねぎ	6
	杏仁寒天	30	油揚げ	3	<コーンキャベツ>		キャベツ		<みかん>	
		角切昆布	0.5	ホールコーン(冷)		ホールコーン(冷)	10	みかん	55	
		けずり節	1.5	洋風スープの素		洋風スープの素	0.2			
		しょうゆ	2	塩		塩	0.1			
		塩	0.3	こしょう		こしょう	0.01			
		ねぎ	7							

令和6年11月分 岐阜市学校給食献立

北地区	25日(月)		26日(火)		27日(水)		28日(木)		29日(金)	
	No. 20	小学校	No. 2	小学校	No. 18	小学校	No. 4	小学校	No. 16	小学校
使 用 食 材	<黒パン>	77	<米飯>	176	<米飯>	176	<米飯>	176	<米飯>	176
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
	<カレーシチュー>		<里芋コロッケ>		<ツナライス>		<イカのかりん揚げ>		<和風おろしハンバーグ>	
	サラダ油	0.5	里芋コロッケ	50	サラダ油	0.5	イカ(たんざく)	40	ハンバーグ	60
	にんにく	0.2	油	5	たまねぎ	10	しょうが	0.8	たまねぎ	20
	鶏肉(切込)	20			にんじん	10	調味酒	1	しょうが	1
	塩	0.1	<大根とツナの煮もの>		魚のオイル漬け	35	しょうゆ	0.8	砂糖	2
	こしょう	0.01	大根	50	ホールコーン(冷)	7	でん粉	7	しょうゆ	2.4
	たまねぎ	40	魚のオイル漬け	12	洋風スープの素	0.3	米粉	1	本みりん	0.8
	にんじん	15	砂糖	1	塩	0.1	油	4	大根	20
	じゃがいも	50	しょうゆ	1.2	こしょう	0.02			こねぎ	1
	塩	0.15	こまつな	10			<里芋と厚揚げの煮つけ>		<ひじきと大豆の煮物>	
	洋風スープの素	0.8	<沢煮椀>		<大根としめじのスープ>		さといも(大)	50	大豆	5
	サイコロチーズ	4	県産豚肉(厚めのたんざく切り)	10	ベーコン	5	厚揚げ(冷)	20	砂糖	0.5
	ケチャップ	2	調味酒	0.5	大根	30	けずり節	0.5	しょうゆ	0.5
	ウスターソース	2	ごぼう	8	しめじ	10	砂糖	1.6	サラダ油	0.4
	マーガリン	3	にんじん	8	洋風スープの素	0.8	本みりん	0.5	ひじき(長)	3
	小麦粉	3	干しいたけ(スライス)	0.5	うすくちしょうゆ	0.8	しょうゆ	2.7	にんじん	7
	カレー粉	0.4	けずり節	1.5	塩	0.2	さやいんげん(冷)	5	油揚げ	3
	脱脂粉乳	4	塩	0.3	こしょう	0.01			砂糖	1
		うすくちしょうゆ	2	調味酒	0.8	<味噌汁>		しょうゆ	2	
<ほうれん草のソテー>		みつば	2.5	こまつな	10	大根	30	さやいんげん(冷)	3	
ベーコン	5	<みかん>				にんじん	7			
キャベツ	20	みかん		<ひじきサラダ>		えのきだけ	7	<すまし汁>		
ほうれん草	25			ひじき(米)	0.8	油揚げ	2	干しいたけ(スライス)	0.5	
ホールコーン(冷)	5			れんこん	15	豆腐	15	えのきだけ	7	
塩	0.15			キャベツ	15	赤みそ	4.25	花麩	7	
こしょう	0.01			大豆(ゆで)	5	白みそ	4.25	豆腐	30	
				ドレッシング(ごま)	7	けずり節	1.5	けずり節	1.5	
<フルーツ盛り合わせ>				<チーズ>		ねぎ	7	塩	0.3	
黄桃(レトルト)	20			キャンディチーズ	5			うすくちしょうゆ	2	
パイナップル(レトルト)	20			角チーズ		<りんご>		ほうれん草	10	
カットゼリー(みかん)	30					りんご(袋)	25			