

令和6年12月分 岐阜市学校給食献立

北地区	2日(月)		3日(火)		4日(水)		5日(木)		6日(金)	
	No. 10	小学校	No. 8	小学校	No. 12	小学校	No. 4	小学校	No. 11	小学校
使	<食パン>	91	<米飯>	176	<米飯>	176	<一食中華麺>	180	<米飯>	176
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
用	<テリコンカン>		<サバのおろしだれ>		<凍み豆腐の卵とじ>		<野菜ラーメン>		<ちくわの香味揚げ>	
	サラダ油	0.5	サバ	50	サラダ油	0.5	サラダ油	0.5	ちくわ	40
	にんにく	0.2	塩	0.1	鶏肉(切込)	20	にんにく	0.2	青のり粉	0.2
	県産豚肉(ミンチ用)	25	調味酒	1	たまねぎ	30	県産豚肉(平切)	25	紅しょうが	1.4
	たまねぎ	10	でん粉	4	にんじん	7	にんじん	5	小麦粉	8.5
	金時豆	12	米粉	1	高野豆腐	5	太もやし	20	米粉	1.5
	ウスターソース	1.8	油	5	砂糖	1	きくらげ(スライス)	1	油	5
	ケチャップ	4.5	大根	15	塩	0.1	メンマ	5		
	塩	0.1	うすくちしょうゆ	1	うすくちしょうゆ	2.5	なると巻き	10	<ひじきと大豆の煮物>	
	こしょう	0.01	本みりん	0.3	けずり節	0.5	キャベツ	15	大豆	5
食	赤とうがらし	0.02本	砂糖	0.2	液卵	30	鶏ガラスープの素	0.8	砂糖	0.5
			こねぎ	1	さやいんげん(冷)	5	塩	0.3	しょうゆ	0.5
	<コーンキャベツ>		<ふきよせ>		<野沢菜ふりかけ>		しょうゆ	3	サラダ油	0.4
	キャベツ	40	サラダ油	0.5	野沢菜漬け(きざみ)	12	こしょう	0.03	にんじん	10
	ホールコーン(冷)	10	鶏肉(切込)	15	しらす干し(冷)	5	ねぎ	7	ひじき(長)	3
	洋風スープの素	0.1	ごぼう	10	調味酒	1	<ギョーザ>		油揚げ	3
	塩	0.1	にんじん	10	ごま油	0.5	ギョーザ	36	けずり節	0.5
	こしょう	0.01	こんにゃく	15	一味とうがらし		油	3.6	砂糖	0.8
	<ポテトスープ>		干しいたけ(ホール)	1	<きのこのみぞれ汁>		<切り干し大根の中華炒め>		しょうゆ	1.8
	ベーコン	5	砂糖	0.5	干しいたけ(スライス)	0.5	ごま油	0.5	さやいんげん(冷)	5
材	たまねぎ	20	うすくちしょうゆ	2	大根	35	切り干し大根(せん)	2.5	<具だくさん味噌汁>	
	にんじん	10	調味酒	1	しめじ	10	チンゲンサイ	25	大根	20
	じゃがいも	30	くりの甘露煮	8	えのきだけ	8	厚揚げ(冷)	20	こんにゃく	10
	洋風スープの素	0.8	本みりん	0.5	なめこ	5	塩	0.1	さといも	20
	塩	0.2	<厚揚げの味噌(ぎふ)味噌汁>		肉団子	25	鶏ガラスープの素	0.1	けずり節	1.5
	こしょう	0.01	えのきだけ	7	けずり節	1.5	こしょう	0.01	赤みそ	4.25
	パセリ	1	厚揚げ(冷)	12	うすくちしょうゆ	2.5	オイスターソース	1.5	白みそ	4.25
	<チーズ>		カットわかめ	0.5	塩	0.08	しょうゆ	0.5	こまつな	10
	スライスチーズ		けずり節	1.5	こまつな	10				
			赤みそ	8	<りんご>					
		こまつな	10	りんご(袋)	30					

令和6年12月分 岐阜市学校給食献立

北地区	16日(月)		17日(火)		18日(水)		19日(木)		20日(金)	
	No. 2	小学校	No. 16	小学校	No. 18	小学校	No. 19	小学校	No. 14	小学校
使	<米飯>	176	<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	<厚焼き卵>		<エビと厚揚げのチリソース煮>		<三色ごはん>		<中華あんかけ>		<サケのゆず味噌かけ>	
	厚焼き卵	50	むきエビ	40	サラダ油	0.5	サラダ油	0.5	サケ	40
食	<白菜の煮びたし>		調味酒	0.5	しょうが	0.25	しょうが	0.2	調味酒	1.6
	はくさい	40	サラダ油	0.5	鶏肉(ミンチ用)	25	県産豚肉(平切)	20	米粉	3.2
材	こまつな	15	にんにく	0.2	砂糖	1.2	調味酒	0.8	油	4
	にんじん	5	しょうが	0.1	調味酒	0.5	しょうゆ	0.5	白みそ	1.6
	けずり節	0.5	たまねぎ	30	しょうゆ	1.5	たまねぎ	30	砂糖	1.6
	本みりん	0.5	厚揚げ(冷)	12	いり卵	25	にんじん	15	本みりん	0.4
	うすくちしょうゆ	1.8	ピーマン	5	枝豆むきみ(冷)	5	たけのこ(レトルト)	5	調味酒	0.4
			しょうゆ	0.4			干しいたけ(スライス)	0.8	ゆず	0.005個
			チリソース	3	<角麩の煮つけ>		きくらげ(スライス)	1		
	<豚汁>		ケチャップ	6	サラダ油	0.5	鶏ガラスープの素	0.8	<冬至かぼちゃ>	
	ごま油	0.5	砂糖	1	れんこん	10	塩	0.2	かぼちゃ(角切)	50
	県産豚肉(平切)	10	塩	0.1	にんじん	10	こしょう	0.03	砂糖	1
	ごぼう	7	でん粉	0.6	角麩	20	砂糖	0.5	本みりん	1
	大根	15			玉はんぺん	20	しょうゆ	3	うすくちしょうゆ	2
	こんにゃく	10	<じゃがいものオイスターソース炒め>		けずり節	0.5	調味酒	0.5	けずり節	0.5
	さといも	15	ごま油	0.5	砂糖	1	でん粉	3		
	豆腐	15	きくらげ(スライス)	1	しょうゆ	2	ごま油	1	<打ち込み汁>	
	けずり節	1.5	じゃがいも	40	さやいんげん(冷)	7			鶏肉(切込)	10
	赤みそ	8.5	にんじん	10	<のっぺい汁>		<大豆と小魚のごまがらめ>		大根	15
	ねぎ	5	オイスターソース	1	ごぼう	7	大豆	7	れんこん	10
	<納豆>		しょうゆ	1	大根	15	でん粉	0.5	にんじん	7
	糸引き納豆	30	塩	0.1	角切昆布	1	米粉	0.5	こんにゃく	10
			こしょう	0.01	さといも	20	油	1	干しいたけ(スライス)	1
			砂糖	1	豆腐	20	煮干し	4	油揚げ	3
			酢	1	けずり節	1.5	砂糖	1.5	しょうゆ	3
			<ワンタンスープ>		塩	0.2	しょうゆ	1.2	けずり節	1.5
			サラダ油	0.5	しょうゆ	3	本みりん	0.5	塩	0.3
			県産豚肉(平切)	10	でん粉	1	白ごま(いり)	1	冷凍うどん	20
			ワンタン麺	7	こまつな	10			ねぎ	7
			えのきだけ	7			<練白菜(ラーバーツァイ)>			
			太もやし	20			しょうが	0.6	<ふりかけ>	
			鶏ガラスープの素	0.8			にんじん	3	ふりかけ	
			塩	0.2			はくさい	50		
			こしょう	0.01			塩	0.3		
			しょうゆ	1			サラダ油	1.2		
			ねぎ	5			赤とうがらし	0.02		
			<ゼリー>				酢	2		
			ミニゼリー	22			砂糖	1		

