

令和6年4月分 岐阜市学校給食献立

南地区	9日(火)		10日(水)		11日(木)		12日(金)		15日(月)	
	No.1	中学校	No.2	中学校	No.4	中学校	No.3	中学校	No.14	中学校
使	<米飯>	242	<米飯>	242	<食パン>	119	<米飯>	242	<米飯>	119
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
用	<和風ハンバーグ>		<マグロのたつた揚げ>		<ポークビーンズ>		<カレーライス>		<サワラの西京焼き>	
	ハンバーグ	80	マグロ	65	大豆	12	サラダ油	0.6	サワラの西京焼き	50
	たまねぎ	12	しょうが	1	サラダ油	0.6	にんにく	0.2		
	しょうが	1.2	しょうゆ	1.3	県産豚肉(平切)	18	しょうが	0.1	<筑前煮>	
	砂糖	1.92	調味酒	2	たまねぎ	36	県産豚肉(平切)	36	サラダ油	0.6
	しょうゆ	2.9	でん粉	9.1	にんじん	18	塩	0.2	鶏肉(2cm角)	18
	本みりん	1	米粉	1.3	じゃがいも	48	こしょう	0.1	ごぼう	18
			油	6.5	ホールトマト(カット)	24	たまねぎ	48	にんじん	18
					ケチャップ	7.2	にんじん	18	こんにゃく	12
					ウスターソース	2.2	じゃがいも	60	干しいたけ(ホール)	1.2
食	<小松菜のおかかあえ>		<沢あざみのきんぴら>		ウスターソース		サイコロチーズ		あげはんぺん	
	こまつな	24	サラダ油	0.6	砂糖	0.5	塩	0.6	砂糖	1.2
	油揚げ	6	にんじん	9.6	洋風スープの素	1	洋風スープの素	1.4	しょうゆ	2.4
	太もやし	36	つきだしこんにゃく	24	塩	0.2	リンゴペースト	3.6	調味酒	1.2
	本みりん	0.6	沢あざみ(ロング)	18	こしょう	0	ケチャップ	2.4	枝豆むきみ(冷)	6
	しょうゆ	2.2	あげはんぺん	8.4			ウスターソース	2.4		
	花かつお	0.4	砂糖	1.2	<オムレツ>		マーガリン	4.8	<すまし汁>	
			しょうゆ	2.4	オムレツ	50	小麦粉	4.8	大根	18
			調味酒	2.4			カレー粉	0.8	えのきだけ	12
					<アスパラのサラダ>		脱脂粉乳	4.8	花麩	12
材	<アサリの岐福(ぎふ)味噌汁>		<すまし汁>		グリーンアスパラガス		<豆のマリネ>		けずり節	
	アサリ(むきみ)	18	干しいたけ(スライス)	0.6	キャベツ	30	大豆	9.6	うすくちしょうゆ	2.4
	えのきだけ	12	えのきだけ	12	ホールコーン(冷)	6	砂糖	1	塩	0.4
	豆腐	24	かまぼこ(さくら)	12	ドレッシング	8.4	脱脂粉乳	18	ほうれん草	12
	赤みそ	10	豆腐	24			うすくちしょうゆ	0.7		
	けずり節	1.8	けずり節	1.8	<ジャム>		オリーブ油	15	<ヨーグルト>	
	ねぎ	8.4	うすくちしょうゆ	2.4	岐阜市産いちごジャム		たまねぎ	6	ヨーグルト	80
			塩	0.4			パプリカ(赤)	3.6		
			ほうれん草	8.4			砂糖	0.7		
							塩	0.2		
		<オレンジ>				こしょう	0			
		オレンジ	40			酢	2.4			
						パセリ	0.4			
						<福神漬>				
						福神漬	12			
						<ゼリー>				
						ゼリー	40			

令和6年4月分 岐阜市学校給食献立

南地区	16日(火)		17日(水)		18日(木)		19日(金)		22日(月)	
	No.15	中学校	No.13	中学校	No.7	中学校	No.6	中学校	No.11	中学校
使 用 食 材	<米飯>	242	<クロワッサン>	60	<米飯>	242	<米飯>	242	<米飯>	242
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
	<ちくわの磯辺揚げ>		<スパゲティナポリタン>		<かきまわし>		<豚肉の味噌炒め>		<鶏肉のから揚げ>	
	ちくわ	60	スパゲティ	33	サラダ油	0.7	サラダ油	0.7	鶏肉(2cm角切)	72
	青のり粉	0.3	サラダ油	1.3	鶏肉(切込・細かめ)	20	県産豚肉(平切)	45	しょうが	0.7
	小麦粉	13	県産豚肉(ミンチ用)	26	ごぼう	9.1	キャベツ	26	しょうゆ	2.4
	米粉	2.1	塩	0.1	にんじん	13	ピーマン	13	調味酒	0.6
	油	7.5	こしょう	0	油揚げ	6.5	ねぎ	13	でん粉	8.4
			たまねぎ	39	干しいたけ(スライス)	0.9	赤みそ	0.9	米粉	1.2
	<うの花いり>		マッシュルーム(水煮)	9.1	かんぴょう(カット)	1.3	しょうゆ	1.3	油	7.2
	サラダ油	0.6	ピーマン	9.1	砂糖	2	調味酒	1.6		
	鶏肉(切込)	9.6	ケチャップ	20	しょうゆ	2.6	砂糖	1.3	<キャベツの甘酢あえ>	
	干しいたけ(スライス)	0.6	ウスターソース	2	さやえんどう(生)	6.5	でん粉	0.4	キャベツ	48
	にんじん	8.4	洋風スープの素	0.3					にんじん	12
	油揚げ	3.6	塩	0.3	<シシャモの天ぷら>		<五目豆>		塩	0.2
	おから(乾燥)	3	こしょう	0	シシャモ	30	大豆	9.6	砂糖	2.4
	砂糖	1.2			小麦粉	8.4	砂糖	1	うすくちしょうゆ	1.2
	しょうゆ	2.4	<春野菜のスープ>		米粉	1.2	しょうゆ	1	酢	2.4
	塩	0.1	ベーコン	8.4	油	3.6	角切昆布	1.2		
	ねぎ	6	にんじん	6			こんにゃく	12	<若竹汁>	
	けずり節	0.6	じゃがいも	30	<味噌汁>		にんじん	9.6	たけのこ(シトルト)	18
			キャベツ	24	えのきだけ	24	ちくわ	9.6	うすくちしょうゆ	1.2
<なめこの椀福(ぎふ)味噌汁>		グリーンアスパラガス	12	厚揚げ(冷)	12	砂糖	15	砂糖	0.4	
なめこ	12	洋風スープの素	1	キャベツ	1	しょうゆ	30	かまぼこ	8.4	
豆腐	24	塩	0.2	けずり節	0.2		1.8	カットわかめ	0.6	
大根	18	こしょう	0	赤みそ	0	<かきたま汁>	5.1	けずり節	1.8	
けずり節	1.8			白みそ	0	干しいたけ(スライス)	5.1	うすくちしょうゆ	1.2	
赤みそ	10	<フルーツポンチ>				豆腐		調味酒	0.6	
こまつな	12	黄桃(シトルト)	18			液卵		塩	0.2	
		パイン(シトルト)	24			けずり節		みつば	2.4	
<ゼリー>		ダイスゼリー(いちご)	24			塩				
ゼリー	50	ダイスゼリー(りんご)	24			うすくちしょうゆ		<のりの佃煮>		
		<大豆入り小魚>				ほうれん草		のりの佃煮	10	
		大豆入り小魚	8			でん粉				

