

令和6年5月分 岐阜市学校給食献立

南地区	1日(水)		2日(木)		7日(火)		8日(水)		9日(木)			
	No. 2	小学校 中学校	No. 19	小学校 中学校	No. 17	小学校 中学校	No. 14	小学校 中学校	No. 4	小学校 中学校		
使	<米飯>	176	242	<米飯>	176	242	<米飯>	176	242	<米飯>	176	242
	<牛乳>	206	206	<牛乳>	206	206	<牛乳>	206	206	<牛乳>	206	206
用	<たけのこごはん>			<親子丼>			<高野豆腐のそぼろ煮>			<八宝菜>		
	鶏肉(切込・細かめ)	12	15.6	鶏肉(切込)	25	32.5	サラダ油	0.5	0.6	サラダ油	0.5	0.6
	たけのこ(レトルト)	20	26	たまねぎ	40	52	鶏肉(ミンチ用)	20	24	県産豚肉(平切)	20	24
	にんじん	10	13	干しいたけ(スライス)	0.5	0.65	たまねぎ	30	36	しょうが	0.2	0.24
	油揚げ	5	6.5	かまぼこ	10	13	にんじん	15	18	しょうゆ	0.5	0.6
	干しいたけ(スライス)	0.5	0.65	砂糖	1	1.3	干しいたけ(ホール)	0.5	0.6	調味酒	0.4	0.48
	砂糖	1	1.3	うすくちしょうゆ	3	3.9	じゃがいも	30	36	にんじん	8	9.6
	本みりん	0.5	0.65	けずり節	0.5	0.65	高野豆腐	8	9.6	たまねぎ	20	24
	うすくちしょうゆ	2	2.6	液卵	35	45.5	けずり節	0.5	0.6	干しいたけ(ホール)	0.6	0.72
	塩	0.1	0.13	みつば	3	3.9	うすくちしょうゆ	3	3.6	きくらげ(ホール)	1	1.2
食	さやえんどう(生)	3	3.9				砂糖	1.5	1.8	ヤングコーン(水煮)	8	9.6
				<磯錦>			塩	0.2	0.24	貝柱(冷)	10	12
	<カツオのさらさ揚げ>			大豆	8	9.6	でん粉	0.4	0.48	イカ(たんざく)	20	24
	カツオ(角切)	50	60	砂糖	0.8	0.96				鶏ガラスープの素	0.5	0.6
	しょうが	0.6	0.72	しょうゆ	0.64	0.77	<ほうれん草の大豆あえ>			砂糖	0.4	0.48
	にんにく	0.2	0.24	にんじん	8	9.6	ほうれん草	25	30	塩	0.15	0.18
	しょうゆ	1.5	1.8	ちくわ	8	9.6	太もやし	0.3	0.36	こしょう	0.02	0.03
	調味酒	2	2.4	くきわかめ	8	9.6	けずり節	0.4	0.48	しょうゆ	1.2	1.44
	カレー粉	0.4	0.48	砂糖	0.4	0.48	しょうゆ	1.8	2.16	調味酒	0.4	0.48
	でん粉	7	8.4	しょうゆ	0.8	0.96	本みりん	0.5	0.6	でん粉	1.5	1.8
材	米粉	1	1.2				大豆フレーク	1	1.2	チンゲンサイ	20	24
	油	5	6	<キャベツの岐福(ぎふ)味噌汁>								
				厚揚げ(冷)	10	12	<孟宗汁>			<ギョーザ>		
	<たまねぎの味噌汁>			えのきだけ	7	8.4	県産豚肉(平切)	15	18	ギョーザ	36	54
	たまねぎ	20	24	けずり節	1.5	1.8	たけのこ(レトルト)	20	24	油	3.6	5.4
	高野豆腐(細)	1.5	1.8	赤みそ	8.5	10.2	厚揚げ(冷)	10	12			
	カットわかめ	0.5	0.6	キャベツ	20	24	けずり節	1.5	1.8	<わかめスープ>		
	けずり節	1.5	1.8				酒粕	4	4.8	キャベツ	20	24
	赤みそ	4	4.8	<ゼリー>			白みそ	8	9.6	えのきだけ	7	8.4
	白みそ	4	4.8	ゼリー	40	50	しめじ	8	9.6	カットわかめ	0.5	0.6
食	こまつな	10	12				こまつな	10	12	鶏ガラスープの素	0.8	0.96
										塩	0.2	0.24
材	<かしわもち>						<ふりかけ>			こしょう	0.01	0.02
	かしわもち	30	30				ふりかけ	2.5	2.5	うすくちしょうゆ	0.8	0.96

令和6年5月分 岐阜市学校給食献立

南地区	10日(金)		13日(月)		14日(火)		15日(水)		16日(木)						
	No. 6	小学校 中学校	No. 7	小学校 中学校	No. 9	小学校 中学校	No. 10	小学校 中学校	No. 12	小学校 中学校					
使	<お茶パン>	83	113	<米飯>	176	242	<米飯>	176	242	<ソフト麺>	180	250	<米飯>	176	242
	<牛乳>	206	206	<牛乳>	206	206	<牛乳>	206	206	<牛乳>	206	206	<牛乳>	206	206
用	<アサリのチャウダー>			<アユのごま味噌だれ>			<厚焼き卵>			<肉味噌>			<郡上味噌けいちゃん>		
	ベーコン	5	6	アユ	30	40	厚焼き卵	50	60	サラダ油	0.5	0.7	サラダ油	0.5	0.65
食	たまねぎ	30	36	塩	0.1	0.12				しょうが	0.2	0.28	しょうが	0.5	0.65
	にんじん	15	18	米粉	1.5	1.8	<肉じゃが>			鶏肉(ミンチ用)	20	28	にんにく	0.5	0.65
材	じゃがいも	40	48	油	3	3.6	砂糖	0.6	0.72	調味酒	0.8	1.12	鶏肉(2cm角切)	50	65
	アサリ(むきみ)	20	24	赤みそ	3	3.6	しょうゆ	1.5	1.8	たまねぎ	45	63	たまねぎ	20	26
	白ワイン	3	3.6	砂糖	2.5	3	けずり節	0.3	0.36	にんじん	10	14	キャベツ	20	26
	サイコロチーズ	4	4.8	本みりん	2	2.4	県産豚肉(平切)	20	24	けずり節	1.5	2.1	太もやし	20	26
	洋風スープの素	1	1.2	調味酒	1	1.2	たまねぎ	20	24	砂糖	6	8.4	しょうゆ	1	1.3
	塩	0.2	0.24	すりごま	0.35	0.42	にんじん	10	12	赤みそ	12	16.8	調味酒	2	2.6
	こしょう	0.01	0.02	白ごま(いり)	0.35	0.42	じゃがいも	40	48	でん粉	2.5	3.5	本みりん	0.5	0.65
	マーガリン	2	2.4				さやいんげん(冷)	5	6				砂糖	1	1.3
	小麦粉	2	2.4	<角麩の煮つけ>					<お茶豆>				郡上味噌	2	2.6
	牛乳(調理用)	40	48	サラダ油	0.5	0.6	<アサリの味噌汁>			大豆	12	14.4	赤みそ	2	2.6
	パセリ	1	1.2	鶏肉(2cm角切)	20	24	アサリ(むきみ)	15	18	でん粉	1.2	1.44			
				ごぼう	10	12	えのきだけ	10	12	油	1.2	1.44	<つつき大根の炒め煮>		
	<ひよこ豆のサラダ>			にんじん	15	18	豆腐	20	24	お茶(粉末)	0.3	0.36	サラダ油	0.5	0.6
	キャベツ	30	36	こんにゃく	10	12	けずり節	1.5	1.8	砂糖	3	3.6	大根	40	48
	ひよこ豆(ゆで)	7	8.4	角麩	20	24	赤みそ	4	4.8				にんじん	5	6
	枝豆むきみ(冷)	5	6	けずり節	0.5	0.6	白みそ	4	4.8	<キャベツの香りあえ>			油揚げ	5	6
	ドレッシング	7	8.4	砂糖	1.2	1.44	ねぎ	7	8.4	キャベツ	35	42	砂糖	0.4	0.48
				しょうゆ	2	2.4				きゅうり	5	6	調味酒	1	1.2
	<ナタデココポンチ>			枝豆むきみ(冷)	5	6	<大豆入り小魚>			青じそ粉	0.4	0.48	しょうゆ	2	2.4
	黄桃(レトルト)	20	24				大豆入り小魚			塩	0.05	0.06			
	ダイスゼリー(いちご)	20	24	<清流汁>									<かきたま汁>		
	パイン(レトルト)	15	18	えのきだけ	5	6							干しいたけ(スライス)	0.5	0.6
	ナタデココ	15	18	生しいたけ	3	3.6							豆腐	20	24
				かまぼこ(魚)	6	7.2							けずり節	1.5	1.8
				米粉麺(冷)	3	3.6							うすくちしょうゆ	2	2.4
				けずり節	1.5	1.8							塩	0.3	0.36
				塩	0.3	0.36							でん粉	0.5	0.6
				うすくちしょうゆ	2	2.4							液卵	20	24
				ほうれん草	10	12							ほうれん草	10	12
													<ゼリー>		
													ゼリー(県産もも)		40



令和6年5月分 岐阜市学校給食献立

南地区	24日(金)		27日(月)		28日(火)		29日(水)		30日(木)						
	No. 11	小学校 中学校	No. 1	小学校 中学校	No. 8	小学校 中学校	No. 13	小学校 中学校	No. 20	小学校 中学校					
使	<コッペパン>	77	105	<米飯>	176	242	<米飯>	176	242	<米飯>	176	242			
	<牛乳>	206	206	<牛乳>	206	206	<牛乳>	206	206	<牛乳>	206	206			
用	<スロッピージョー>			<チャンプルー>			<笹かまぼこの磯辺揚げ>		<大根と豚肉の煮物>		<ハヤシライス>				
	サラダ油	0.5	0.65	豆腐(冷)	60	78	ささかまぼこ	25	けずり節	0.5	0.65	サラダ油	0.5	0.65	
	にんにく	0.2	0.26	サラダ油	0.5	0.65	青のり粉	0.1	0.24	県産豚肉(平切)	25	32.5	牛肉(平切)	25	32.5
	県産豚肉(ミンチ用)	25	32.5	県産豚肉(平切)	25	32.5	小麦粉	6	10.2	大根	70	91	塩	0.1	0.13
	たまねぎ	20	26	きくらげ(ホール)	1.2	1.56	米粉	1	1.8	にんじん	10	13	こしょう	0.01	0.02
	カット大豆(ゆで)	20	26	にんじん	10	13	油	3	6	砂糖	0.8	1.04	たまねぎ	50	65
	ウスターソース	1.8	2.34	太もやし	30	39				しょうゆ	2.5	3.25	にんじん	15	19.5
	ケチャップ	4.5	5.85	にら	15	19.5	<おくずかけ>			本みりん	1	1.3	じゃがいも	40	52
	塩	0.1	0.13	しょうゆ	1.8	2.34	じゃがいも	20	24	塩	0.05	0.07	ケチャップ	6	7.8
	こしょう	0.01	0.02	本みりん	0.6	0.78	にんじん	10	12				ウスターソース	1.5	1.95
食	<キャベツのサラダ>			塩	0.36	0.47	ごぼう	6	7.2	<さやいんげんの削り節>			塩	0.3	0.39
	キャベツ	35	42	こしょう	0.03	0.04	さやいんげん(冷)	5	6	さやいんげん(生)	10	12	洋風スープの素	0.5	0.65
	きゅうり	10	12	ごま油	0.5	0.65	干しいたけ(ホール)	0.5	0.6	太もやし	25	30	小麦粉	3.5	4.55
	パプリカ(黄)	3	3.6	花かつお	0.6	0.78	糸こんにゃく	7	8.4	油揚げ	3	3.6	マーガリン	3.5	4.55
	ドレッシング	6	7.2	<卵入りもずく汁>			豆腐	10	12	けずり節	0.5	0.6	デミグラスソース	15	19.5
	<ポテトスープ>			干しいたけ(スライス)	0.5	0.6	油揚げ	3	3.6	本みりん	0.5	0.6			
	ベーコン	5	6	もずく(冷)	10	12	玉麩(乾燥)	1.5	1.8	しょうゆ	1.8	2.16	<豆のマリネ>		
	たまねぎ	20	24	糸かまぼこ	5	6	けずり節	1.5	1.8	<ごぼうの岐福(ぎふ)味>			大豆	8	9.6
	にんじん	10	12	調味酒	1	1.2	しょうゆ	3	3.6	ごま油	0.3	0.36	砂糖	0.8	0.96
	じゃがいも	35	42	うすくちしょうゆ	2	2.4	本みりん	0.5	0.6	ごぼう	10	12	うすくちしょうゆ	0.6	0.72
材	洋風スープの素	0.8	0.96	塩	0.3	0.36	でん粉	0.3	0.36	えのきだけ	7	8.4	オリーブ油	1.2	1.44
	塩	0.3	0.36	けずり節	1.5	1.8	<ほうれん草のおかかあえ>			じゃがいも	20	24	たまねぎ	5	6
	こしょう	0.01	0.02	でん粉	0.6	0.72	ほうれん草	25	30	けずり節	1.5	1.8	赤ピーマン	2	2.4
	パセリ	1	1.2	液卵	20	24	太もやし	20	24	けずり節	8.5	10.2	砂糖	0.6	0.72
	<ヨーグルト>			チンゲンサイ	10	12	けずり節	0.3	0.36	赤みそ	10	12	塩	0.2	0.24
	ヨーグルト	80	80	<フルーツ盛り合わせ>			しょうゆ	1.8	2.16	キャベツ	10	12	こしょう	0.01	0.02
				マンゴーゼリー	30	36	本みりん	0.5	0.6	<納豆>			酢	2	2.4
				パイন(レトルト)	20	24	花かつお	0.3	0.36	糸引き納豆	30	40	パセリ	0.3	0.36
				みかん(レトルト)	30	36	<ずんだ餅>								
							ずんだ餅	40	40				<コーンもやし>		
												太もやし	35	42	
												ホールコーン(冷)	12	14.4	
												洋風スープの素	0.25	0.3	
												塩	0.2	0.24	
												こしょう	0.01	0.02	
												<小魚>			
												味付き小魚		5	

