

令和6年7月分 岐阜市学校給食献立

南地区	8日(月)		9日(火)		10日(水)		11日(木)		12日(金)	
	No. 7	中学校	No. 6	中学校	No. 8	中学校	No. 13	中学校	No. 10	中学校
使	<米飯>	242	<米飯>	242	<米飯>	242	<米飯>	242	<ソフトフランスパン>	91
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	1~3年生	
用	<豚肉のスタミナ焼き>		<タッカルビ>		<五目ごはん>		<なすと豚肉の味噌炒め>		<牛乳>	206
	サラダ油	0.78	サラダ油	0.65	サラダ油	0.65	サラダ油	0.65	<チーズオムレツ>	
食	にんにく	0.26	鶏肉(2cm角切)	52	鶏肉(切込)	13	にんにく	0.26	チーズオムレツ	60
	しょうが	0.65	にんにく	0.65	ごぼう	9.1	しょうが	0.65	県産豚肉(平切)	45.5
材	県産豚肉(平切)	52	しょうが	0.65	にんじん	13	県産豚肉(平切)	45.5	<ラタトゥイユ>	
	たまねぎ	39	塩	0.1	油揚げ	6.5	たまねぎ	13	オリーブ油	1.3
食	チンゲンサイ	19.5	こしょう	0.02	かんぴょう(カット)	1.95	なす	45.5	にんにく	0.26
	にら	13	じゃがいも	39	高野豆腐(細)	1.3	ピーマン	6.5	鶏肉(切込)	45.5
材	砂糖	0.65	キャベツ	26	干しいたけ(スライス)	0.65	砂糖	1.3	白ワイン	1.3
	本みりん	1.3	ねぎ	7.8	けずり節	0.65	本みりん	1.3	塩	0.26
食	しょうゆ	3.9	コチュジャン	0.65	砂糖	1.3	しょうゆ	1.3	たまねぎ	19.5
	でん粉	0.91	赤みそ	3.9	しょうゆ	2.6	赤みそ	3.9	じゃがいも	26
材	<キャベツの甘酢あえ>		しょうゆ	0.91	枝豆むきみ(冷)	6.5	でん粉	0.91	ズッキーニ	19.5
	キャベツ	42	調味酒	1.95	<アジの香り揚げ>		<五目豆>		なす	26
食	にんじん	8.4	<ナムル>		アジ	50	大豆	9.6	パプリカ(黄)	6.5
	ホールコーン(冷)	8.4	しょうが	30	しょうが	0.72	砂糖	0.96	洋風スープの素	0.78
材	砂糖	2.4	こまつな	24	調味酒	1.2	しょうゆ	0.96	ホールトマト(カット)	39
	うすくちしょうゆ	1.2	小麦粉	8.4	小麦粉	9.6	角切昆布	1.2	塩	0.26
食	酢	2.4	にんじん	2.16	米粉	0.24	こんにやく	12	こしょう	0.02
	塩	0.1	しょうゆ	0.6	青じそ粉	6	にんじん	9.6	<コンソメスープ>	
材	<なすの味噌汁>		砂糖	0.6	油	0.6	ちくわ	0.96	カットウインナー	12
	なす	24	調味酒	0.6	<冬瓜のカレー汁>		砂糖	0.96	しょうゆ	24
食	えのきだけ	9.6	ごま油	0.36	えのきだけ	9.6	しょうゆ	1.44	たまねぎ	8.4
	油揚げ	3.6	<わかめと卵のスープ>		とうがん	48	<すまし汁>		にんじん	6
材	豆腐	24	豆腐	18	豆腐	18	えのきだけ	8.4	シェルマカロニ	0.96
	けずり節	1.8	えのきだけ	8.4	けずり節	1.8	花麩	9.6	塩	0.24
食	赤みそ	5.1	でん粉	0.6	調味酒	1.8	豆腐	24	こしょう	0.02
	白みそ	5.1	液卵	24	塩	0.36	けずり節	1.8	パセリ	0.96
材	こねぎ	3.6	鶏ガラスープの素	0.96	カレー粉	0.18	うすくちしょうゆ	2.4	<ムース>	
	<小魚>		うすくちしょうゆ	1.2	うすくちしょうゆ	2.4	塩	0.36	レモンムース	
食	味付き小魚	5	塩	0.12	でん粉	1.2	ほうれん草	12	<タルト>	
			こしょう	0.02	こまつな	12			もものタルト	35
材			カットわかめ	0.6						
			<アイスクリーム>							
		アイスクリーム	50							

令和6年7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)	
	No. 11	中学校	No. 9	中学校	No. 12	中学校	No. 14	中学校
使 用 食 材	<米飯>	242	<一食中華麺>	250	<米飯>	242	<食パン>	119
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
	<麻婆豆腐>		<担々麺>		<夏野菜カレー>		<煮込みハンバーグ>	
	サラダ油	0.65	サラダ油	0.7	サラダ油	0.6	サラダ油	0.6
	にんにく	0.13	にんにく	0.28	にんにく	0.24	たまねぎ	12
	しょうが	1.3	県産豚肉(ミンチ用)	28	しょうが	0.24	ハンバーグ	80
	県産豚肉(ミンチ用)	26	豆板醤	0.42	県産豚肉(平切)	30	ケチャップ	3.84
	豆腐(冷)	130	太もやし	42	塩	0.24	ウスターソース	3
	しょうゆ	3.9	メンマ	7	こしょう	0.03	砂糖	0.84
	調味酒	3.9	鶏ガラスープの素	1.12	たまねぎ	48	でん粉	0.48
	赤みそ	3.9	塩	0.28	トマト	24		
	砂糖	0.78	こしょう	0.02	なす	30	<キャベツのソテー>	
	豆板醤	0.52	しょうゆ	2.8	かぼちゃ(角切)	30	サラダ油	0.6
	塩	0.26	赤みそ	2.8	ローリエ(粉末)	0.05	キャベツ	48
	鶏ガラスープの素	0.78	ごま(ペースト)	5.6	サイコロチーズ	4.8	ピーマン	6
	でん粉	1.3	すりごま	3.5	洋風スープの素	1.2	ホールコーン(冷)	12
	にら	13	にら	14	ケチャップ	6	塩	0.24
	ごま油	1.3			ウスターソース	3.6	こしょう	0.02
			<シューマイ>		塩	0.48		
	<甘エビのから揚げ>		コーンシューマイ	60	小麦粉	4.8	<ポテトスープ>	
	甘エビ(粉付き)	30			マーガリン	4.8	ベーコン	6
	油	3	<じゃがいものオイスターソース炒め>		カレー粉	0.84	たまねぎ	24
			ごま油	0.66	脱脂粉乳	4.8	にんじん	8.4
<中華サラダ>		にんじん	6			じゃがいも	48	
大根	36	じゃがいも	42	<豆のマリネ>		洋風スープの素	0.96	
にんじん	9.6	ピーマン	12	大豆	9.6	塩	0.36	
きゅうり	8.4	オイスターソース	1.2	砂糖	0.96	こしょう	0.02	
ホールコーン(冷)	7.2	しょうゆ	0.6	うすくちしょうゆ	0.72	パセリ	0.96	
ドレッシング	7.2	塩	0.12	オリーブ油	1.44			
		こしょう	0.02	たまねぎ	6	<発酵乳>		
<冷凍みかん>		<ゼリー>		赤ピーマン	3.6	発酵乳	125	
みかん(冷)	70	ミニゼリー	22	砂糖	0.72			
				塩	0.24			
				こしょう	0.02			
				酢	2.4			
				パセリ	0.36			
				<フルーツポンチ>				
				黄桃(レトルト)	24			
				パイン(レトルト)	24			
				カットゼリー(ぶどう)	36			