



令和6年11月分 岐阜市学校給食献立

南地区	11日(月)		12日(火)		13日(水)		14日(木)		15日(金)	
	No. 7	中学校	No. 6	中学校	No. 9	中学校	No. 8	中学校	No. 10	中学校
使	<米飯>	242	<米飯>	242	<ソフト麺>	250	<米飯>	242	<米粉コッペパン>	105
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
用	<サンマのかば焼き>		<郡上味噌けいちゃん>		<きのこあん>		<ふきよせごはん>		<ポークビーンズ>	
	サンマ(開き)	40	サラダ油	0.65	サラダ油	0.7	サラダ油	0.65	大豆	12
食	しょうが	0.8	しょうが	0.65	しょうが	0.28	鶏肉(切込・細かめ)	19.5	サラダ油	0.6
	調味酒	1	にんにく	0.65	県産豚肉(平切)	28	ごぼう	9.1	県産豚肉(平切)	18
材	しょうゆ	1	鶏肉(2cm角切)	65	調味酒	1.12	にんじん	13	たまねぎ	36
	でん粉	5	たまねぎ	26	しょうゆ	1.4	干しいたけ(スライス)	1.3	にんじん	18
食	米粉	1	キャベツ	26	たまねぎ	42	油揚げ	3.9	じゃがいも	48
	油	4	太もやし	26	にんじん	14	砂糖	0.65	ホールトマト(カット)	24
材	砂糖	1.2	砂糖	1.3	干しいたけ(スライス)	0.84	しょうゆ	2.6	ケチャップ	7.2
	しょうゆ	1.5	しょうゆ	1.3	きくらげ(スライス)	1.4	調味酒	1.3	ウスターソース	2.16
食	調味酒	0.8	調味酒	2.6	しめじ	11.2	くりの甘露煮	6.5	砂糖	0.48
	<白菜のじゃこ煮>		本みりん	0.65	えのきだけ	11.2	本みりん	0.65	洋風スープの素	0.96
材	こまつな	24	赤みそ	2.6	鶏ガラスープの素	1.12	枝豆むきみ(冷)	3.9	塩	0.18
	はくさい	36	郡上味噌	2.6	塩	0.28			こしょう	0.03
食	ちりめんじゃこ(乾)	1.2	<五目豆>		こしょう	0.04	<シヤモのみみじ揚げ>			
	本みりん	0.6	大豆	9.6	しょうゆ	4.2	シヤモ	30	<オムレツ>	
材	しょうゆ	1.92	砂糖	0.96	調味酒	0.7	にんじん	8.4	オムレツ(冷)	50
	けずり節	0.6	しょうゆ	0.96	でん粉	4.2	小麦粉	8.4		
食	大豆フレーク	1.2	角切昆布	1.2	<大学芋>		米粉	1.2	<野菜のソテー>	
	<いものこ汁>		こんにゃく	12	さつまいも	60	油	4.8	サラダ油	0.6
材	サラダ油	0.6	ごぼう	9.6	油	1.8	<岐福(ぎふ)味噌汁>		こまつな	30
	鶏肉(切込)	12	にんじん	9.6	砂糖	4.56	大根	18	太もやし	24
食	ごぼう	6	ちくわ	9.6	しょうゆ	0.72	えのきだけ	8.4	ホールコーン(冷)	9.6
	にんじん	12	ごぼう	0.6	黒ごま(いり)	0.36	うち豆	6	洋風スープの素	0.24
材	こんにゃく	12	しょうゆ	1.44	<切り干し大根の中華炒め>		カットわかめ	0.6	塩	0.12
	さといも	24	<かきたま汁>		サラダ油		けずり節	1.8	こしょう	0.02
食	しめじ	9.6	えのきだけ	8.4	切り干し大根(せん)	0.48	赤みそ	9.6	<ヨーグルト>	
	厚揚げ(冷)	9.6	豆腐	24	しょうゆ	3.6	こまつな	12	ヨーグルト(県産)	80
材	けずり節	1.8	けずり節	1.8	調味酒	1.08				
	塩	0.36	うすくちしょうゆ	2.4	厚揚げ(冷)	0.96	<柿>			
食	しょうゆ	2.4	塩	0.36	チンゲンサイ	24	かき(袋)	30		
	ねぎ	8.4	でん粉	0.6	調味酒	1.8				
材	でん粉	1.2	液卵	24	オイスターソース	0.96				
	<みかん>		ほうれん草	12	塩	0.1				
食	みかん	70			こしょう	0.02				
	<小魚>				でん粉	0.18				
材					<小魚>					
					味付き小魚	5				

令和6年11月分 岐阜市学校給食献立

南地区	18日(月)		19日(火)		20日(水)		21日(木)		22日(金)	
	No. 14	中学校	No. 11	中学校	No. 13	中学校	No. 12	中学校	No. 15	中学校
使	<米飯>	242	<米飯>	242	<米飯>	242	<米飯>	242	<小型パン>	77
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
用	<豚肉のあんからめ>		<麻婆豆腐>		<ハヤシライス>		<イワシの紀州煮>		<焼きそば>	
	県産豚肉(2cm角切)	60	サラダ油	0.65	サラダ油	0.6	いわし(ドレス 加圧加工)	40	サラダ油	0.6
	調味酒	1.2	にんにく	0.13	県産豚肉(平切)	30	しょうが	0.84	県産豚肉(焼きそば用)	24
	しょうが	0.72	しょうが	1.3	塩	0.12	ざらめ	1.8	塩	0.6
	しょうゆ	0.6	県産豚肉(ミンチ用)	26	こしょう	0.02	しょうゆ	3	こしょう	0.05
	米粉	1.2	豆腐(冷)	130	たまねぎ	60	本みりん	3	にんじん	18
	でん粉	8.4	しょうゆ	3.9	にんじん	18	調味酒	4.8	キャベツ	60
	油	4.8	調味酒	3.9	じゃがいも	48	梅干し	3	中華麺(蒸し麺)	84
	ウスターソース	2.04	赤みそ	3.9	ケチャップ	7.2			ウスターソース	6.6
	砂糖	3.36	砂糖	0.78	ウスターソース	1.8	<すろっぽ>		焼きそばソース	7.2
食	しょうゆ	1.68	豆板醤	0.52	塩	0.36	大根	30	紅しょうが	1.8
	でん粉	0.24	塩	0.26	洋風スープの素	0.6	にんじん	8.4	粉かつお	0.24
	鶏ガラスープの素	0.6	鶏ガラスープの素	0.78	小麦粉	4.2	油揚げ	3.6	青のり粉	0.24
	ごま油	0.6	でん粉	1.3	マーガリン	4.2	せん切り昆布	0.24		
	<ほうれん草のおひたし>		にら	13	デミグラスソース	18	けずり節	0.6	<厚揚げともやしのオイスターソース炒め>	
	ほうれん草	30	ごま油	1.3			しょうゆ	2.4	サラダ油	0.36
	太もやし	30	<シューマイ>		<豆のマリネ>		砂糖	1.8	にんにく	0.12
	けずり節	0.6	肉シューマイ(冷)		大豆	9.6	酢	1.2	ベーコン	6
	うすくちしょうゆ	2.16	コーンシューマイ(冷)	60	砂糖	0.96	白ごま(いり)	0.6	厚揚げ(冷)	36
	本みりん	0.6			うすくちしょうゆ	0.72			太もやし	36
材	<けんちん汁>		<辣白菜>		サラダ油		<高野豆腐の味噌汁>		きくらげ(スライス)	1.2
	サラダ油	0.6	はくさい	60	たまねぎ	6	鶏肉(切込)	12	チンゲンサイ	24
	ごぼう	8.4	にんじん	3.6	パプリカ(赤)	3.6	ごぼう	6	オイスターソース	1.2
	大根	18	しょうが	0.72	砂糖	0.72	さつまいも	30	しょうゆ	0.6
	にんじん	12	塩	0.36	塩	0.24	高野豆腐(細)	1.8	塩	0.12
	さといも	24	こしょう	1.44	けずり節	0.02	けずり節	1.8	こしょう	0.02
	豆腐	18	酢	0.02	パセリ	2.4	赤みそ	5.1		
	油揚げ	3.6	赤とうがらし	2.4		0.36	白みそ	5.1	<杏仁豆腐>	
	角切昆布	0.6	砂糖	1.2	<コーンキャベツ>		ねぎ	7.2	黄桃(レトルト)	24
	けずり節	1.8			キャベツ	48			ダイゼリー(りんご)	24
しょうゆ	2.4			ホールコーン(冷)	12	<みかん>		杏仁寒天	36	
塩	0.36			洋風スープの素	0.24	みかん	70			
ねぎ	8.4			塩	0.12					
				こしょう	0.02					

