

令和6年12月分 岐阜市学校給食献立

南地区	16日(月)		17日(火)		18日(水)		19日(木)		20日(金)	
	No. 2	中学校	No. 17	中学校	No. 9	中学校	No. 14	中学校	No. 16	中学校
使	<米飯>	242	<米飯>	242	<米飯>	242	<米飯>	242	<米飯>	242
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
用	<厚焼き卵> 厚焼き卵	62.5	<ワカサギのから揚げ> ワカサギ	45	<大豆入りツナごはん> 大豆	10.4	<サケのゆず味噌かけ> サケ	50	<エビと厚揚げのチリソース煮> むきエビ	52
	<白菜の煮びたし> はくさい	48	しょうが	0.39	砂糖	1.04	調味酒	2	調味酒	0.65
食	こまつな	18	しょうゆ	1.3	しょうゆ	1.04	米粉	4	サラダ油	0.65
	にんじん	6	調味酒	0.26	サラダ油	0.39	油	5	にんにく	0.26
材	けずり節	0.6	でん粉	5.2	にんじん	10.4	白みそ	2	しょうが	0.13
	本みりん	0.6	米粉	1.3	魚のオイル漬け	32.5	砂糖	2	たまねぎ	39
食	うすくちしょうゆ	2.16	油	5.4	砂糖	1.3	本みりん	0.5	厚揚げ(冷)	15.6
	<豚汁> ごま油	0.6	<煮なます> れんこん	18	しょうゆ	1.56	調味酒	0.5	ピーマン	6.5
材	県産豚肉(平切)	12	大根	24	しょうが	0.65	ゆず	0.006	しょうゆ	0.52
	ごぼう	8.4	にんじん	18	しょうが	0.65	<冬至かぼちゃ> かぼちゃ(角切)	60	チリソース	3.9
材	大根	18	油揚げ	3.6	<肉じゃが> サラダ油	1.8	砂糖	1.2	ケチャップ	7.8
	こんにゃく	12	せん切り昆布	0.24	県産豚肉(平切)	0.24	本みりん	1.2	砂糖	1.3
材	さといも	18	砂糖	2.4	たまねぎ	2.4	うすくちしょうゆ	2.4	塩	0.13
	豆腐	18	酢	2.4	にんじん	2.4	けずり節	0.6	でん粉	0.78
材	けずり節	1.8	うすくちしょうゆ	1.2	じゃがいも	1.2	じゃがいも	0.6	<じゃがいものオイスターソース炒め> ごま油	0.6
	赤みそ	10.2	塩	0.12	けずり節	0.12	<打ち込み汁> きくらげ(スライス)	1.2	じゃがいも	48
材	ねぎ	6	白ごま(いり)	0.6	砂糖	0.6	鶏肉(切込)	12	にんじん	12
	<納豆> 糸引き納豆	40	<きりたんぼ鍋> 鶏肉(切込)	24	しょうゆ	3.9	大根	18	オイスターソース	1.2
材			ごぼう	8.4	さやいんげん(冷)	6.5	れんこん	12	しょうゆ	1.2
			しらたき	18	<大根の枝福(ぎふ)味噌汁> 大根	24	にんじん	8.4	塩	0.12
材			しめじ	12	えのきだけ	8.4	こんにゃく	12	ごしょう	0.02
			きりたんぼ	24	豆腐	24	干しいたけ(スライス)	1.2	砂糖	1.2
材			鶏ガラスープの素	0.96	けずり節	1.8	しょうゆ	3.6	酢	1.2
			しょうゆ	2.4	赤みそ	10.2	けずり節	1.8	<ワンタンスープ> ワンタン麺	8.4
材			調味酒	1.2	こまつな	12	塩	0.36	えのきだけ	8.4
			本みりん	1.2			冷凍うどん	24	太もやし	24
材			ねぎ	24			ねぎ	8.4	鶏ガラスープの素	0.96
							<ふりかけ> ふりかけ	2.8	塩	0.24
材								ごしょう	0.02	
								しょうゆ	1.2	
材								ねぎ	6	
								<ゼリー> ミニゼリー	44	

令和6年12月分 岐阜市学校給食献立

南地区	23日(月)		24日(火)		25日(水)		26日(木)	
	No. 7	中学校	No. 15	中学校	No. 19	中学校	No. 6	中学校
使	<米飯>	242	<コッペパン>	91	<ソフト麺>	250	<米飯>	242
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
用	<小イワシのたつた揚げ>		<鶏肉の赤ワイン煮>		<中華あんかけ>		<豚肉と厚揚げの味噌炒め>	
	小イワシ	45	サラダ油	0.6	サラダ油	0.7	サラダ油	0.65
	しょうが	0.91	にんにく	0.12	しょうが	0.28	しょうが	1.3
	しょうゆ	0.39	鶏肉(2cm角切)	72	県産豚肉(平切)	28	県産豚肉(平切)	39
	調味酒	0.65	塩	0.12	調味酒	1.12	調味酒	1.3
	でん粉	5.2	こしょう	0.02	しょうゆ	0.7	しょうゆ	0.65
	米粉	1.3	たまねぎ	36	たまねぎ	42	たまねぎ	32.5
	油	4.55	赤ワイン	4.8	にんじん	21	厚揚げ(冷)10g	50
			砂糖	1.2	たけのこ(レトルト)	7	砂糖	1.3
			洋風スープの素	0.36	干しいたけ(スライス)	1.12	しょうゆ	0.91
食	<切り干し大根の煮つけ>		ケチャップ	6	きくらげ(スライス)	1.4	本みりん	1.3
	サラダ油	0.6	ウスターソース	2.4	鶏ガラスープの素	1.12	赤みそ	3.25
	切り干し大根(せん)	6	コーンスターチ	0.6	塩	0.28	でん粉	0.65
	干しいたけ(スライス)	0.6			こしょう	0.04		
	にんじん	8.4	<ひじきサラダ>		砂糖	0.7	<小松菜としめじのごまあえ>	
	油揚げ	3.6	ひじき(米)	0.96	しょうゆ	4.2	こまつな	24
	砂糖	1.2	大根	24	調味酒	0.7	しめじ	8.4
	うすくちしょうゆ	2.4	ホールコーン(冷)	6	でん粉	4.2	太もやし	24
	けずり節	0.48	ブロックリー	24	ごま油	1.4	けずり節	0.6
	白ごま(いり)	1.2	ドレッシング(ごま)	8.4			本みりん	0.6
材	<里芋の岐福(ぎふ)味噌汁>		<ほうれんそうのクリームスープ煮>		<大豆と小魚のごまがらめ>		しょうゆ	2.16
	はくさい	18	サラダ油	0.6	大豆	8.4	すりごま	1.2
	さといも	36	たまねぎ	0.6	でん粉	0.6		
	カットわかめ	0.6	にんじん	9.6	米粉	0.6	<こぶ汁>	
	えのきだけ	8.4	さつまいも	24	油	1.2	ごぼう	12
	けずり節	1.8	洋風スープの素	1.2	煮干し	4.8	大根	18
	赤みそ	9.6	塩	0.24	砂糖	1.8	にんじん	12
	こまつな	12	こしょう	0.02	しょうゆ	1.44	油揚げ	3.6
			ローズハム	6	本みりん	0.6	せん切り昆布	0.84
	<のりの佃煮>		牛乳(調理用)	48	白ごま(いり)	1.2	さといも	30
のりの佃煮	10	ほうれん草	24	<辣白菜(ラーバーツァイ)>		こんにやく	12	
		米粉	3.6	しょうが	0.72	けずり節	1.8	
		<デザート>		にんじん	3.6	しょうゆ	3.6	
		デザート	30	はくさい	60	塩	0.36	
				塩	0.36			
				サラダ油	1.44			
				赤とうがらし	0.03			
				酢	2.4			
				砂糖	1.2			