

令和5年6月分 岐阜市学校給食献立

	1日(木)	2日(金)	3日(土)	4日(日)	5日(月)	6日(火)	7日(水)	8日(木)	9日(金)	10日(土)	11日(日)	12日(月)	13日(火)	14日(水)	15日(木)						
使	<米飯> <牛乳>	<米飯> <牛乳>	<米飯> <牛乳>	<米飯> <牛乳>	<米飯> <牛乳>	<米飯> <牛乳>	<米飯> <牛乳>	<米飯> <牛乳>	<米飯> <牛乳>	<米飯> <牛乳>	<米飯> <牛乳>	<米飯> <牛乳>	<米飯> <牛乳>	<米飯> <牛乳>	<米飯> <牛乳>						
用	しらたき入り肉じゃが サラダ油 県産豚肉(平切) たまねぎ にんじん しらたき じゃがいも 砂糖 しょうゆ	<豚丼> サラダ油 県産豚肉(平切) ごぼう たまねぎ にんじん しらたき かまぼこ しょうゆ	<焼きそば> サラダ油 県産豚肉(焼きそば用) たまねぎ にんじん ごしょう しょうゆ キャベツ 中華麺(蒸し麺) ウスターソース 焼きそばソース ねぎ	低42 高63 206	<小型パン> シシヤモ お茶(粉末) 小麦粉 米粉 ピーマン ごしょう にんじん キャベツ 中華麺(蒸し麺) ウスターソース ごぼう にんじん こんにゃく はんぺん(ひじき)	176 206	<米飯> <牛乳>	<豚肉の味噌炒め> サラダ油 シシヤモ 県産豚肉(平切) にんじん 小麦粉 ピーマン 赤みそ ごしょう しょうゆ 調味油 でん粉	<小魚のフライ> 小魚のフライ 油 ごしょう にんじん ごしょう ホールソー 洋風スープの素 塩 ごしょう	88 206	<チキンライス> 大豆 鶏肉(切込・細かめ) たまねぎ にんじん キャベツ 洋風スープの素 ごしょう ホールソー ケチャップ マッシュルーム	176 206	<米粉食パン> <牛乳>	<枝豆コロッケ> 枝豆コロッケ 油 大豆 鶏肉(切込・細かめ) たまねぎ にんじん サラダ油 切り干し大根(せん) 干しいたけ(スラ) ごしょう 砂糖 塩 魚のオイル漬け しょうゆ うすくちしょうゆ 本みりん けずり節 白ごま(いり)	91 206	<米飯> <牛乳>	<くひじきごはん> サラダ油 鶏肉(切込・細かめ) ひじき(米) にんじん 干しいたけ(ホール) ちくわ 高野豆腐(細) けずり節 砂糖 塩 県産枝豆むきみ 白ごま(いり)	176 206	<米飯> <牛乳>	<高野豆腐の卵とじ> サラダ油 鶏肉(切込) たまねぎ にんじん 県産干しいたけ(ホ) 高野豆腐 けずり節 塩 液卵	176 206
食	<レバーの煮つけ> レバーの煮つけ	<かみかみあえ> 切り干し大根(せん) 太もやし ごまつな せん切り昆布 調味油 本みりん うすくちしょうゆ 塩	<かみかみあえ> 切り干し大根(せん) 青のり粉 太もやし ごまつな せん切り昆布 調味油 にんにく ベーコン(冷) えのきだけ 厚揚げ(冷) 太もやし チンゲンサイ 塩 ごしょう しょうゆ オイスターソース 赤みそ	573 1.6	<かみかみあえ> 切り干し大根(せん) 青のり粉 太もやし ごまつな せん切り昆布 調味油 にんにく ベーコン(冷) えのきだけ 厚揚げ(冷) 太もやし チンゲンサイ 塩 ごしょう しょうゆ オイスターソース 赤みそ	592 1.9	<かみかみあえ> 切り干し大根(せん) 青のり粉 太もやし ごまつな せん切り昆布 調味油 にんにく ベーコン(冷) えのきだけ 厚揚げ(冷) 太もやし チンゲンサイ 塩 ごしょう しょうゆ オイスターソース 赤みそ	592 2.2	<かみかみあえ> 切り干し大根(せん) 青のり粉 太もやし ごまつな せん切り昆布 調味油 にんにく ベーコン(冷) えのきだけ 厚揚げ(冷) 太もやし チンゲンサイ 塩 ごしょう しょうゆ オイスターソース 赤みそ	587 2.5	<かみかみあえ> 切り干し大根(せん) 青のり粉 太もやし ごまつな せん切り昆布 調味油 にんにく ベーコン(冷) えのきだけ 厚揚げ(冷) 太もやし チンゲンサイ 塩 ごしょう しょうゆ オイスターソース 赤みそ	574 2	<かみかみあえ> 切り干し大根(せん) 青のり粉 太もやし ごまつな せん切り昆布 調味油 にんにく ベーコン(冷) えのきだけ 厚揚げ(冷) 太もやし チンゲンサイ 塩 ごしょう しょうゆ オイスターソース 赤みそ	638 1.9	<かみかみあえ> 切り干し大根(せん) 青のり粉 太もやし ごまつな せん切り昆布 調味油 にんにく ベーコン(冷) えのきだけ 厚揚げ(冷) 太もやし チンゲンサイ 塩 ごしょう しょうゆ オイスターソース 赤みそ	608 2.3					
材	<呉汁> 鶏肉(切込) ごぼう 大根 しめじ けずり節 豆腐 大豆ペースト(冷) 調味油 しょうゆ 塩 ごまつな	<かみかみあえ> 切り干し大根(せん) 太もやし ごまつな せん切り昆布 調味油 本みりん うすくちしょうゆ 塩	<かみかみあえ> 切り干し大根(せん) 青のり粉 太もやし ごまつな せん切り昆布 調味油 にんにく ベーコン(冷) えのきだけ 厚揚げ(冷) 太もやし チンゲンサイ 塩 ごしょう しょうゆ オイスターソース 赤みそ	592 3	<かみかみあえ> 切り干し大根(せん) 青のり粉 太もやし ごまつな せん切り昆布 調味油 にんにく ベーコン(冷) えのきだけ 厚揚げ(冷) 太もやし チンゲンサイ 塩 ごしょう しょうゆ オイスターソース 赤みそ	583 2.1	<かみかみあえ> 切り干し大根(せん) 青のり粉 太もやし ごまつな せん切り昆布 調味油 にんにく ベーコン(冷) えのきだけ 厚揚げ(冷) 太もやし チンゲンサイ 塩 ごしょう しょうゆ オイスターソース 赤みそ	587 2.5	<かみかみあえ> 切り干し大根(せん) 青のり粉 太もやし ごまつな せん切り昆布 調味油 にんにく ベーコン(冷) えのきだけ 厚揚げ(冷) 太もやし チンゲンサイ 塩 ごしょう しょうゆ オイスターソース 赤みそ	574 2	<かみかみあえ> 切り干し大根(せん) 青のり粉 太もやし ごまつな せん切り昆布 調味油 にんにく ベーコン(冷) えのきだけ 厚揚げ(冷) 太もやし チンゲンサイ 塩 ごしょう しょうゆ オイスターソース 赤みそ	638 1.9	<かみかみあえ> 切り干し大根(せん) 青のり粉 太もやし ごまつな せん切り昆布 調味油 にんにく ベーコン(冷) えのきだけ 厚揚げ(冷) 太もやし チンゲンサイ 塩 ごしょう しょうゆ オイスターソース 赤みそ	608 2.3							

	16日(金)	19日(月)	20日(火)	21日(水)	22日(木)	23日(金)	24日(土)	25日(日)	26日(月)	27日(火)	28日(水)	29日(木)	30日(金)	
使	<ソフト麺> <牛乳>	<コッパパン> <牛乳>	<米飯> <牛乳>	<米飯> <牛乳>	<米飯> <牛乳>	<米飯> <牛乳>	<米飯> <牛乳>	<米飯> <牛乳>	<米飯> <牛乳>	<米飯> <牛乳>	<米飯> <牛乳>	<米飯> <牛乳>	<米飯> <牛乳>	
用	<中華あんかけ> サラダ油 しょうが 県産豚肉(平切) 調味油 しょうゆ たまねぎ にんじん たけのこ(レトル) 干しいたけ(スラ) きくらげ(スライ) 鶏ガラスープの素 塩 ごしょう 砂糖 しょうゆ 調味油 ごま油 でん粉	<鶏肉のトマト煮> オリーブ油 にんにく 鶏肉(2cm角切) 白ワイン しょうゆ たまねぎ 油 ホールトマト(カ) 洋風スープの素 砂糖 ケチャップ コンスターチ	<イカの黄金揚げ> イカ(きりみ) しょうが 調味酒 しょうゆ でん粉 米粉 油 塩 ごしょう ホールトマト(カ) 洋風スープの素 砂糖 ケチャップ コンスターチ	<かやくうどん> 鶏肉(切込) 干しいたけ(スラ) にんじん 油揚げ かまぼこ 魚のオイル漬け しょうゆ 本みりん しょうが	<大豆入りツナごはん> 大豆 砂糖 しょうゆ キャベツ しょうゆ 本みりん しょうが	<ピピンパザル> サラダ油 県産豚肉(ミンチ用) にんにく しょうが 県産豚肉(ミンチ用) 塩 ごしょう たまねぎ 小麦粉(冷) ひよこ豆(ゆで) ごま油 にんじん 太もやし ほうれん草 しょうゆ 塩	<ナン> <牛乳>	<キーマカレー> サラダ油 鶏肉(ミンチ用) にんにく しょうが 県産豚肉(ミンチ用) 塩 ごしょう たまねぎ 小麦粉(冷) ひよこ豆(ゆで) ごま油 にんじん 太もやし ほうれん草 しょうゆ 塩	<ホキのしそ揚げ> ホキ 調味油 ゆかり粉 小麦粉 米粉 油	<豚豚> 県産豚肉(2cm角切) しょうゆ しょうが 米粉 油 サラダ油 たまねぎ にんじん 塩 たけのこ(レトルト) 干しいたけ(ホール) ピーマン	<鶏肉と大豆の黒物> 大豆 サラダ油 しょうが ねぎ 鶏肉(2cm角切) 砂糖 調味酒 しょうゆ	<アユの葉菜だれ> アユ 油 米粉 砂糖 うすくちしょうゆ 酢 本みりん 調味酒 しょうが こねぎ		
食	<揚げ大豆> 大豆 でん粉 角切昆布 油 塩	<かぼちゃのポターージュ> サラダ油 たまねぎ かぼちゃ(ペース) サラダ油 太もやし チンゲンサイ オイスターソース 調味酒 塩 ごしょう	<かぼちゃのポターージュ> サラダ油 たまねぎ かぼちゃ(ペース) サラダ油 太もやし チンゲンサイ オイスターソース 調味酒 塩 ごしょう	582 1.8	<かぼちゃのポターージュ> サラダ油 たまねぎ かぼちゃ(ペース) サラダ油 太もやし チンゲンサイ オイスターソース 調味酒 塩 ごしょう	657 2.4	<かぼちゃのポターージュ> サラダ油 たまねぎ かぼちゃ(ペース) サラダ油 太もやし チンゲンサイ オイスターソース 調味酒 塩 ごしょう	584 2.2	<かぼちゃのポターージュ> サラダ油 たまねぎ かぼちゃ(ペース) サラダ油 太もやし チンゲンサイ オイスターソース 調味酒 塩 ごしょう	624 3	<かぼちゃのポターージュ> サラダ油 たまねぎ かぼちゃ(ペース) サラダ油 太もやし チンゲンサイ オイスターソース 調味酒 塩 ごしょう	607 2.2	<かぼちゃのポターージュ> サラダ油 たまねぎ かぼちゃ(ペース) サラダ油 太もやし チンゲンサイ オイスターソース 調味酒 塩 ごしょう	575 1.5
材	<揚げ大豆> 大豆 でん粉 角切昆布 油 塩	<かぼちゃのポターージュ> サラダ油 たまねぎ かぼちゃ(ペース) サラダ油 太もやし チンゲンサイ オイスターソース 調味酒 塩 ごしょう	<かぼちゃのポターージュ> サラダ油 たまねぎ かぼちゃ(ペース) サラダ油 太もやし チンゲンサイ オイスターソース 調味酒 塩 ごしょう	582 1.8	<かぼちゃのポターージュ> サラダ油 たまねぎ かぼちゃ(ペース) サラダ油 太もやし チンゲンサイ オイスターソース 調味酒 塩 ごしょう	657 2.4	<かぼちゃのポターージュ> サラダ油 たまねぎ かぼちゃ(ペース) サラダ油 太もやし チンゲンサイ オイスターソース 調味酒 塩 ごしょう	584 2.2	<かぼちゃのポターージュ> サラダ油 たまねぎ かぼちゃ(ペース) サラダ油 太もやし チンゲンサイ オイスターソース 調味酒 塩 ごしょう	624 3	<かぼちゃのポターージュ> サラダ油 たまねぎ かぼちゃ(ペース) サラダ油 太もやし チンゲンサイ オイスターソース 調味酒 塩 ごしょう	607 2.2	<かぼちゃのポターージュ> サラダ油 たまねぎ かぼちゃ(ペース) サラダ油 太もやし チンゲンサイ オイスターソース 調味酒 塩 ごしょう	575 1.5