

令和5年8・9月分 岐阜市学校給食献立

	30日(水)	31日(木)	1日(金)	4日(月)	5日(火)	6日(水)	7日(木)	8日(金)	11日(月)	12日(火)	13日(水)		
使	<米飯> <牛乳>	<一食中華> <牛乳>	<米飯> <牛乳>	<米飯> <牛乳>	<米飯> <牛乳>	<米飯> <牛乳>	<コッパパン> <牛乳>	<一食中華> <牛乳>	<米飯> <牛乳>	<黒パン> <牛乳>	<米飯> <牛乳>	<米飯> <牛乳>	
用	<ドライカレー> サラダ油 にんにく しょうが 県産豚肉(ミンチ用) 塩 こしょう たまねぎ にんじん ホールコーン(冷) カット大豆(ゆで) 小麦粉 サイコロチーズ 洋風スープの素 トマトピューレ ウスターソース カレー粉 ピーマン	<ジャージャー麺> ごま油 にんにく しょうが 県産豚肉(ミンチ用) 塩 こしょう たまねぎ にんじん ホールコーン(冷) カット大豆(ゆで) 小麦粉 サイコロチーズ 洋風スープの素 トマトピューレ ウスターソース カレー粉 ピーマン	<青椒肉絲> サラダ油 しょうが 県産豚肉(青椒肉絲用) 塩 にんじん ピーマン しょうゆ 調味酒 赤みそ オニスターソース アンメンジャン 豆腐 豆板醤 調味酒 鶏ガラスープの素 ピーマン	<梅干し> 梅干し シシヤモ 黒ごま(いり) 白ごま(いり) 小麦粉 米粉 油 <焼きのり> 焼きのり <岐阜(ぎら)味噌汁> にんじん たまねぎ じゃがいも 煮干し 赤みそ 高野豆腐(細) カットわかめ	<シシヤモの黒ごま揚げ> シシヤモ 黒ごま(いり) 白ごま(いり) 小麦粉 米粉 油 <小松菜のおかかあえ> 切り干し大根(せ) にんじん こまつな しめじ 本みりん うすくちしょうゆ 花かつお	<チキンピーズ> 大豆(冷) サラダ油 鶏肉(切込) たまねぎ にんじん ケチャップ ホールトマト(カ) ウスターソース 赤みそ しょうゆ 砂糖 塩 こしょう	<ジャージャー麺> ごま油 にんにく しょうが 県産豚肉(ミンチ用) たまねぎ にんじん ケチャップ ホールトマト(カ) ウスターソース 赤みそ しょうゆ 砂糖 塩 こしょう	<ゴヤチャンプルー> 豆腐(冷) サラダ油 鶏肉(平切) きくらげ(ホール) たまねぎ にんじん 12しょうゆ ホーランド揚げ(ホール) 赤みそ 塩 アンメンジャン 豆板醤 調味酒 鶏ガラスープの素 ピーマン	<アジのマリネ> アジ 塩 こしょう 小麦粉 米粉 油 たまねぎ 赤ビーズ 砂糖 塩 こしょう	<鶏肉の野菜めゆ> サラダ油 にんにく 鶏肉(2cm角切) にんじん たまねぎ キャベツ 県産パプリカ(黄) 大豆 調味酒 本みりん しょうゆ 砂糖 塩 こしょう	<ちくわのカレー天ぷら> ちくわ カレー粉 小麦粉 米粉 油 県産パプリカ(黄) 大豆 砂糖 本みりん しょうゆ サラダ油 ひじき(長) にんじん 油揚げ 砂糖 しょうゆ さやいんげん(冷) キャベツ しょうゆ 本みりん すりごま 枝豆むきみ(冷)	<米飯> <牛乳>	<米飯> <牛乳>
食	エネルギー(Kcal) 食塩相当量(g)	エネルギー(Kcal) 食塩相当量(g)	エネルギー(Kcal) 食塩相当量(g)	エネルギー(Kcal) 食塩相当量(g)	エネルギー(Kcal) 食塩相当量(g)	エネルギー(Kcal) 食塩相当量(g)	エネルギー(Kcal) 食塩相当量(g)	エネルギー(Kcal) 食塩相当量(g)	エネルギー(Kcal) 食塩相当量(g)	エネルギー(Kcal) 食塩相当量(g)	エネルギー(Kcal) 食塩相当量(g)	エネルギー(Kcal) 食塩相当量(g)	
材	583 1.4	583 1.4	626 2.7	610 1.5	542 2.2	612 1.8	562 2.5	578 2.1	573 1.9	623 2.2	618 1.9	618 2.4	

	14日(木)	15日(金)	19日(火)	20日(水)	21日(木)	22日(金)	25日(月)	26日(火)	27日(水)	28日(木)	29日(金)		
使	<米飯> <牛乳>	<米飯> <牛乳>	<米飯> <牛乳>	<ソフト麺> <牛乳>	<米飯> <牛乳>	<米飯> <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>		
用	<豚キムチ> 県産豚肉(平切) ごま油 キャベツ キムチ ねぎ しょうゆ 砂糖 しょうゆ 調味酒 でん粉	<ツナごはん> 魚のオイル揚げ ごま油 しょうゆ 本みりん しょうが 液卵 枝豆むきみ(冷)	<かぼちゃのほうとう> 県産豚肉(たんざく切り) ほうとう(冷) たまねぎ 油揚げ はくさい 大根 ごぼう 干しいたけ(ホール) 白みそ 煮干し サイコロチーズ ごぼう	<ベスカトルソース> オリーブ油 にんにく たまねぎ にんじん ローリエ(粉末) 砂糖 塩 こしょう 洋風スープの素 サイコロチーズ ホールトマト(カット)	<鶏つみれのおろしだれ> 鶏つみれ(冷) 油 大根 しょうが にんじん 本みりん しょうゆ 砂糖 調味酒	<カツオの煮つけ> カツオ(角切) 大根 しょうが にんじん しょうゆ 本みりん しょうゆ 調味酒	<貝柱のチャウダー> サラダ油 たまねぎ にんじん じゃがいも サイコロチーズ 洋風スープの素 塩 こしょう 貝柱(冷) 牛乳(調理用) 米粉 パセリ	<厚揚げのそぼろあんかけ> 厚揚げ(冷) しょうゆ たまねぎ 本みりん しょうが しょうゆ 調味酒 でん粉 こしょう 貝柱(冷) 牛乳(調理用) 米粉 パセリ	<和風ハンバーグ> ハンバーグ たまねぎ しょうが 砂糖 しょうゆ 本みりん でん粉	<サバの塩焼き> サバの塩焼き オリーブ油 しょうゆ 厚揚げ(冷) けずり節 砂糖 しょうゆ ごま(ペースト) すりごま 白ごま(いり)	<きのこスパゲティ> スパゲティ オリーブ油 たまねぎ 生しいたけ マッシュルーム(スライス) しめじ 洋風スープの素 塩 しょうゆ ホールコーン(冷) ピーマン 塩 こしょう パセリ	<米飯> <牛乳>	<米飯> <牛乳>
食	エネルギー(Kcal) 食塩相当量(g)	エネルギー(Kcal) 食塩相当量(g)	エネルギー(Kcal) 食塩相当量(g)	エネルギー(Kcal) 食塩相当量(g)	エネルギー(Kcal) 食塩相当量(g)	エネルギー(Kcal) 食塩相当量(g)	エネルギー(Kcal) 食塩相当量(g)	エネルギー(Kcal) 食塩相当量(g)	エネルギー(Kcal) 食塩相当量(g)	エネルギー(Kcal) 食塩相当量(g)	エネルギー(Kcal) 食塩相当量(g)		
材	555 1.9	555 1.9	619 2.4	627 2.3	660 2.6	627 2.1	614 1.7	561 2.3	606 1.7	618 2	697 2.5	558 2	