

令和6年2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	<一食うどん> <牛乳>	175 206	<米飯> <牛乳>	176 206	<鯖パン> <牛乳>	91 206	<米飯> <牛乳>	176 206	<米飯> <牛乳>	176 206	<米飯> <牛乳>	176 206	<米飯> <牛乳>	176 206	<米飯> <牛乳>	176 206				
用	<かやくうどん> 鶏肉(切込) 干しいだけ(スラ にんじん 油揚げ けずり節 塩 しょうゆ こまつな	15 0.5 8 3 2 2 0.3 3 10	<イワシの梅煮> イワシ(トレス) 加工処理あり しょうが ざらめ しょうゆ 本みりん 調味酒 梅干し	30 0.7 1.5 2.5 3 4 2.5	<ビーンズシチュー> 大豆 サラダ油 鶏肉(切込) 塩 こしょう 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	6 0.5 1.5 0.1 0.01 40 15 40 4 10 10 40	<シヤモの天ぷら> シヤモ 小麦粉 米粉 油 <肉じゃが> サラダ油 県産豚肉(平切) たまねぎ にんじん じゃがいも	24 1 8 3 0.5 15 30 15 10 40	<豚肉のあんからめ> 県産豚肉(2cm角切) 調味酒 しょうが しょうゆ 米粉 油 ウスターソース 砂糖 たまねぎ しょうゆ めん粉 鶏ガラスープの素	60 1 0.6 0.5 1 0.3 1.7 2.8 1.4 5 0.2 0.8	<豆腐チゲ> ごま油 県産豚肉(ミンチ用) しょうが しょうゆ 調味酒 しょうゆ 豆板醤 干しいだけ(スライス) 塩 けずり節 さやいんげん(冷)	0.3 20 0.3 0.5 1 0.3 0.05 30 1 2	<大根と豚肉の煮物> 県産豚肉(平切) 大根 砂糖 しょうゆ にんにく しょうが たまねぎ 厚揚げ(冷) チリソース ケチャップ 砂糖 しょうゆ	25 70 0.5 1.2 2.8 1 1 25 0.5 6 1 0.4	<エビのチリソース煮> サラダ油 むきエビ 調味酒 にんにく しょうが たまねぎ 厚揚げ(冷) チリソース ケチャップ 砂糖 しょうゆ	0.5 40 0.5 0.2 0.1 20 25 3 6 1 0.4	<大豆入りツナごはん> 大豆 砂糖 しょうゆ にんじん 魚のオイル漬け しょうゆ しょうが	8 0.8 0.8 0.3 8 25 1.2 0.5 0.5	<郡上味噌けいちゃん> サラダ油 しょうが にんにく 鶏肉(2cm角切) たまねぎ キャベツ 太もやし しょうゆ 調味酒 本みりん しょうが	0.5 0.5 0.5 50 20 20 1 2 1 1 1
食	<ちくわの磯辺揚げ> ちくわ 青のり粉 小麦粉 米粉 油	40 0.2 8 2 4	<切り干し大根とツナの磯辺揚げ> 切り干し大根(せん) 塩 こしょう うすくちしょうゆ けずり節 小麦粉 魚のオイル漬け さやいんげん(冷)	5 0.5 1.5 0.5 10 5	<鯖汁> 県産豚肉(平切) ごぼう こんにゃく こんにゃく れんこん にんじん じゃがいも 砂糖 しょうゆ けずり節 さやいんげん(冷)	10 7 15 10 7 7 20 1.2 0.5 5	<豚汁> 県産豚肉(平切) ごぼう こんにゃく れんこん にんじん じゃがいも 油揚げ 豆腐 けずり節 赤みそ ねぎ	10 7 10 10 7 7 20 0.2 0.1 8.5	<フルーツ盛り合わせ> 黄桃(レトルト) パイナップル(レトルト) カットゼリー	20 20 30	<かきたま汁> 干しいだけ(スラ えのきだけ 豆腐 液卵 けずり節 うすくちしょうゆ 塩 ほうれん草 でん粉	0.5 7 30 15 1.5 2 0.3 10 0.6	<豆腐の味噌汁> えのきだけ 豆腐 油揚げ カットわかめ けずり節	7 30 3 0.5 1.5	<ヨーグルト> ヨーグルト	80	<納豆> 糸引納豆(タレ付)	30		
材	<かきめ煮> サラダ油 ごぼう こんにゃく れんこん にんじん はんぺん(ひじき) 砂糖 しょうゆ けずり節 さやいんげん(冷)	0.5 10 15 15 7 1.2 0.5 5	<かきめ煮> サラダ油 ごぼう こんにゃく れんこん にんじん はんぺん(ひじき) 砂糖 しょうゆ けずり節 さやいんげん(冷)	0.5 10 15 15 7 1.2 0.5 5	<かきめ煮> サラダ油 ごぼう こんにゃく れんこん にんじん はんぺん(ひじき) 砂糖 しょうゆ けずり節 さやいんげん(冷)	0.5 10 15 15 7 1.2 0.5 5	<かきめ煮> サラダ油 ごぼう こんにゃく れんこん にんじん はんぺん(ひじき) 砂糖 しょうゆ けずり節 さやいんげん(冷)	0.5 10 15 15 7 1.2 0.5 5	<かきめ煮> サラダ油 ごぼう こんにゃく れんこん にんじん はんぺん(ひじき) 砂糖 しょうゆ けずり節 さやいんげん(冷)	0.5 10 15 15 7 1.2 0.5 5	<かきめ煮> サラダ油 ごぼう こんにゃく れんこん にんじん はんぺん(ひじき) 砂糖 しょうゆ けずり節 さやいんげん(冷)	0.5 10 15 15 7 1.2 0.5 5	<かきめ煮> サラダ油 ごぼう こんにゃく れんこん にんじん はんぺん(ひじき) 砂糖 しょうゆ けずり節 さやいんげん(冷)	0.5 10 15 15 7 1.2 0.5 5	<かきめ煮> サラダ油 ごぼう こんにゃく れんこん にんじん はんぺん(ひじき) 砂糖 しょうゆ けずり節 さやいんげん(冷)	0.5 10 15 15 7 1.2 0.5 5	<かきめ煮> サラダ油 ごぼう こんにゃく れんこん にんじん はんぺん(ひじき) 砂糖 しょうゆ けずり節 さやいんげん(冷)	0.5 10 15 15 7 1.2 0.5 5	<かきめ煮> サラダ油 ごぼう こんにゃく れんこん にんじん はんぺん(ひじき) 砂糖 しょうゆ けずり節 さやいんげん(冷)	0.5 10 15 15 7 1.2 0.5 5
エネルギー(Kcal)	592	592	633	695	639	713	624	599	582	598	609	592	592	633	695					
食塩相当量(g)	2.3	2.3	2	2.4	1.9	2.1	1.7	2	2	1.8	2	2	2	2	2					

	16日(金)	19日(月)	20日(火)	21日(水)	22日(木)	26日(月)	27日(火)	28日(水)	29日(木)									
使	<米飯> <牛乳>	176 206	<食パン> <牛乳>	91 206	<米飯> <牛乳>	176 206	<ソフト麺> <牛乳>	180 206	<米飯> <牛乳>	176 206	<米飯> <牛乳>	176 206	<コッパパン> <牛乳>	91 206				
用	<じゃがご飯> ごま油 しらす干し(冷) 調味酒 大根葉(乾燥) うすくちしょうゆ 白ごま(いり)	0.5 5 1.2 3.5 0.8	<肉団子のケチャップ煮> サラダ油 たまねぎ にんじん ピーマン ケチャップ トマトピューレ ウスターソース 砂糖	0.3 25 10 5 5 5 2 1	<鶏肉のから揚げ> 鶏肉(2cm角切) しょうが 調味酒 しょうゆ でん粉 油	60 0.6 1 2 5 6	<開業煮> 角切昆布(開業煮用) にんにく こんにゃく さといも(大) がんとどぎ ちくわ うすら卵(水煮) けずり節 砂糖 本みりん しょうゆ	0.8 50 15 25 15 12 20 1.5 0.5 15 35 5	<ミートソース> 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 しょうが マッシュルーム(水煮) 砂糖 しょうゆ ウスターソース 洋風スープの素 サイコロチーズ マーガリン 小麦粉 トマトピューレ	0.5 0.1 1 20 0.2 0.06 0.5 0.6 0.2 0.5 0.5 1.2 0.8 0.8 20 8 40 0.1 2 0.1	<東坡肉(トンポーロウ)> 県産豚ロース(角切) しょうが ねぎ 調味酒 ざらめ サラダ油 本みりん 五香粉 でん粉 ウスターソース 塩 洋風スープの素 キャベツ マーガリン デミグラスソース はるさめ たまねぎ ケチャップ ピーマン ウスターソース 塩 洋風スープの素 キャベツ ホールコーン(冷) パセリ	60 0.7 5 3.6 3.6 3.6 0.6 0.01 0.4 0.5 0.5 30 7 0.6 3 0.1 1.5 1.2 0.25 10 30 0.3 0.01 0.3 0.01 0.3 0.3 0.01	<白味噌のクリームスープ> 鶏肉(切込) たまねぎ にんじん はくさい 洋風スープの素 塩 こしょう 牛乳 米粉	20 10 10 40 0.8 0.2 0.02 40 3	<フライビーンズ> 大豆 小麦粉 でん粉 油 塩	15 2 2 1.5 0.12		
食	<黒豆入りかき揚げ> ごぼう たまねぎ ちくわ 黒豆 こきわかめ(冷) 調味酒 塩 小麦粉 米粉 油	7 10 5 10 1 1 0.05 2 10 5	<ビーンスラダ> キャベツ ホールコーン(冷) 大豆(ゆで) 枝豆むきみ(冷) ドレッシング(コーン)	20 7 7 7 7	<菜の花のおひたし> なばなし 太もやし ホールコーン(冷) けずり節 うすくちしょうゆ 本みりん ねぎ	15 35 5 0.5 1.8 0.5	<レバーの煮つけ> レバーの煮つけ 小麦粉 トマトピューレ	25 1 2	<そぼろ炒め> サラダ油 県産豚肉(ミンチ用) 調味酒 砂糖 しょうゆ にんじん 太もやし こまつな 本みりん しょうゆ	0.2 12 1 0.8 1 1.5 8 25 0.5 0.8	<野菜チップス> さつまいも れんこん 油 塩 こしょう	40 1 2 0.1 20	<五目スープ> 太もやし だけのこ(レトルト) 干しいだけ(スラ 鶏ガラスープの素 塩 こしょう 豆腐 カットわかめ ほうれん草	0.01 1.2 0.1 30 20 20 0.01 0.5 10 10 0.2 0.01	<豆腐杏仁豆腐> 豆腐杏仁豆腐(冷) パイナップル(レトルト) 黄桃(レトルト)	30 0.15 0.2 0.01	<小魚> 味付き小魚	5
材	<はち汁> にんじん 干しいだけ(スライス) しめじ 厚揚げ(冷) はち けずり節 うすくちしょうゆ 塩 こねぎ	10 0.5 10 12 5 1.5 0.3 3	<かぶのスープ> ベーコン しめじ カットわかめ けずり節 赤みそ ねぎ	5 10 10 10 30 0.8 0.2	<ふりかけ> ふりかけ	1	<チョコクリーム> チョコクリーム	10	エネルギー(Kcal)	613	663	666	604	686	635	642	641	654
食塩相当量(g)	1.8	1.8	3.3	1.9	1.9	2.5	1.8	1.9	1.7	2.1	2	2	2.1					