令和6年3月分　岐阜市学校給食献立

	1日(金)		4日(月)		5日(火)		6日(水)		7日(木)		8日(金)		11日(月)		12日(火)	
	<米飯>	176	<バンズパン>	63	<米飯>	176	<米飯>	176	<米飯>	176	<米飯>	176	<コッペパン>	91	<米飯>	176
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
使	<ちらしごはん>		<煮込みハンバーグ>		<シシャモのお茶揚げ>		<カレーライス>		<鶏肉のかぼすだれ>		<イワシのかば焼き>		<飛騨牛コロッケ>		<カツオのたつた揚げ>	
	干しいたけ（スライス）	1	サラダ油	0.3	シシャモ	24	サラダ油	0.5	鶏肉(2㎝角切)	50	イワシ（開き）	40	飛騨牛コロッケ	50	カツオ（角切）	50
	ごぼう	7	たまねぎ	10.0	お茶（粉末）	0.1	にんにく	0.2	調味酒	1	しょうが	0.8	油	5	しょうが	0.8
	にんじん	10	ハンバーグ	60	小麦粉	8	しょうが	0.1	小麦粉	4	しょうゆ	1			しょうゆ	1
	れんこん	10	ケチャップ	3.2	米粉	1	県産豚肉(平切)	20	米粉	2	調味酒	1	<キャベツとツナのソテ		調味酒	1.5
用	かんぴょう（カット）	2.5	ウスターソース	2.5	油	3	塩	0.2	油	5	でん粉	4	サラダ油	0.3	でん粉	8
	油揚げ	5	砂糖	0.8			こしょう	0.05	砂糖	0.9	米粉	1	キャベツ	30	米粉	1
	砂糖	3	でん粉	0.4	<じゃがいものそぼろ煮>		たまねぎ	40	うすくちしょうゆ	1.8	油	4.4	こまつな	15	油	5
	うすくちしょうゆ	3			サラダ油	0.5	にんじん	15	かぼす果汁	1.5	砂糖	1.2	ホールコーン（冷	7		
	酢	2	<ボイルキャベツ>		県産豚肉(ミンチ用)	15	じゃがいも	50			しょうゆ	1.5	魚のオイル漬け	10	<豆乳おから>	
食	塩	0.08	キャベツ	30	調味酒	1	サイコロチーズ	4	<切り干し大根の煮つけ>		調味酒	0.8	洋風スープの素	0.1	サラダ油	0.5
	さやいんげん（冷）	3			にんじん	10	塩	0.3	サラダ油	0.5			塩	0.1	鶏肉（切込）	8
	錦糸卵	15	<アサリのチャウダー>		たまねぎ	20	洋風スープの素	1	切り干し大根（せん）	5	<千葉の恵みあえ>		こしょう	0.01	干しいたけ（スライス）	0.5
			ベーコン	5	じゃがいも	35	リンゴペースト	3	干しいたけ（スライス）	0.5	にんじん	7			にんじん	7
	<サケの塩焼き>		たまねぎ	30	砂糖	1	ケチャップ	2	にんじん	7	こまつな	20	<野菜スープ>		油揚げ	3
材	サケの塩焼き	30	にんじん	15	本みりん	0.5	ウスターソース	2	油揚げ	3	大根	15	ベーコン	5	おから（乾燥）	2.5
			じゃがいも	40	しょうゆ	1.8	マーガリン	4	砂糖	1	キャベツ	20	たまねぎ	20	砂糖	1
	<すまし汁>		アサリ（むきみ）	20	けずり節	0.3	小麦粉	4	うすくちしょうゆ	2	ごま油	0.5	にんじん	7	しょうゆ	2
	えのきだけ	10	白ワイン	3	さやいんげん（冷）	7	カレー粉	0.7	けずり節	0.4	けずり節	0.5	セロリー	5	塩	0.08
	花麩	10	サイコロチーズ	4			脱脂粉乳	4			しょうゆ	1.8	洋風スープの素	0.8	豆乳	8
	豆腐	20	洋風スープの素	1	<岐福（ぎふ）味噌汁>				<利休汁>		本みりん	0.3	塩	0.2	ねぎ	6
	けずり節	1.5	塩	0.2	大根	20	<海藻サラダ>		はくさい	20			こしょう	0.01		
	うすくちしょうゆ	2	こしょう	0.01	えのきだけ	7	海藻ミックス（乾）	0.7	ごぼう	5	<アサリの味噌汁>		パセリ	1	<かきたま汁>	
	塩	0.3	マーガリン	2	厚揚げ（冷）	12	大根	30	にんじん	5	えのきだけ	10			えのきだけ	7
	ほうれん草	10	小麦粉	2	カットわかめ	0.5	きゅうり	5	さといも	20	アサリ（むきみ）	15	<チーズ>		花麩	10
			牛乳	40	けずり節	1.5	ホールコーン（冷	5	しめじ	5	豆腐	15	角チーズ	10	けずり節	1.5
	<ゼリー>		パセリ	1	赤みそ	8	枝豆むきみ（冷）	3	けずり節	1.5	けずり節	1.5			塩	0.3
	ゼリー(三色)	47			こまつな	10	ドレッシング	6	白みそ	8.5	赤みそ	4			うすくちしょうゆ	2
									すりごま	1	白みそ	4.25			でん粉	0.6
							<フルーツ盛り合わせ>		ごま(ペースト)	4	ねぎ	7			液卵	15
							黄桃（レトルト）	20							ほうれん草	10
							パイン（レトルト	20			<ゼリー>					
							カクテルゼリー（	15			ゼリー（いちご）	40			<清見オレンジ>	
							ダイスゼリー（い	15							清見オレンジ（袋）	40
	エネルギー（Kcal）	599	エネルギー（Kcal）	626	エネルギー（Kcal）	610	エネルギー（Kcal）	644	エネルギー（Kcal）	662	エネルギー（Kcal）	632	エネルギー（Kcal）	655	エネルギー（Kcal）	675
	食塩相当量（g）	2	食塩相当量（g）	2.7	食塩相当量（g）	1.6	食塩相当量（g）	2	食塩相当量（g）	2	食塩相当量（g）	2	食塩相当量（g）	2.9	食塩相当量（g）	1.5

	13日(水)		14日(木)		15日(金)		18日(月)		19日(火)		21日(木)		22日(金)	
	<米飯>	176	<米飯>	176	<米飯>	176	<米粉食パン>	91	<米飯>	176	<ソフト麺>	180	<米飯>	176
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
使	<チキンライス>		<マグロと卵のごはん>		<麻婆豆腐>		<ポークビーンズ>		<サバの味噌煮>		<肉味噌>		<トンカツのおろしかけ>	
	サラダ油	0.5	マグロスープ煮	30	サラダ油	0.5	大豆	10	サバ	50	サラダ油	0.5	トンカツ（冷）	60
	鶏肉（切込･細かめ）	30	干しいたけ（スラ	0.6	にんにく	0.1	サラダ油	0.5	しょうが	0.7	県産豚肉(ミンチ用	20.0	油	6
	たまねぎ	40	砂糖	1	しょうが	1	県産豚肉(平切)	15	ねぎ	5	しょうが	0.2	大根	10
	にんじん	5	うすくちしょうゆ	0.6	県産豚肉(ミンチ用)	20	たまねぎ	30	砂糖	4	調味酒	0.8	うすくちしょうゆ	1
用	洋風スープの素	0.5	枝豆むきみ（冷）	5	豆腐(冷)	100	にんじん	15	赤みそ	5	たまねぎ	45	本みりん	0.3
	塩	0.2	いり卵	25	しょうゆ	3	じゃがいも	40	調味酒	1	にんじん	10	砂糖	0.2
	こしょう	0.03			調味酒	3	ケチャップ	6			けずり節	1.5	こねぎ	1
	トマトソース	12	<にんじんの塩こうじき/		赤みそ	3	ホールトマト（カット）	20	<小松菜のおかかあえ>		砂糖	6		
	ケチャップ	5	ごま油	0.5	砂糖	0.6	ウスターソース	1.8	こまつな	30	赤みそ	12	<筑前煮>	
食	マッシュルーム（	5	ごぼう	7	豆板醤	0.4	砂糖	0.4	太もやし	20	でん粉	1.5	サラダ油	0.5
			にんじん	12	塩	0.2	洋風スープの素	0.8	しめじ	10			鶏肉(2㎝角切)	20
	<グリーンポテト>		じゃがいも	25	鶏ガラスープの素	0.6	塩	0.15	油揚げ	3	<揚げ大豆>		ごぼう	10
	じゃがいも	50	砂糖	0.2	でん粉	1	こしょう	0.02	しょうゆ	1.8	大豆	10	にんじん	10
	塩	0.1	ちりめんじゃこ（乾）	1	にら	10			本みりん	0.5	角切昆布	2	れんこん	10
材	こしょう	0.01	うすくちしょうゆ	0.9	ごま油	1	<オムレツ>		花かつお	0.3	でん粉	1.33	こんにゃく	10
	パセリ（乾）	0.04	本みりん	1			オムレツ	30			油	1	干しいたけ（ホー	1
			塩こうじ	1.5	<シューマイ>				<沢煮椀>		塩	0.08	砂糖	1
	<カラフルスープ>				コーンシューマイ	36	<野菜のソテー>		県産豚肉（厚めのたんざく切り）	10			しょうゆ	2
	カットウインナー	10	<キャベツの味噌汁>				サラダ油	0.5	ごぼう	7	<キャベツのごま酢あえ>		調味酒	0.5
	生しいたけ	5	えのきだけ	5	<チンゲンサイの中華あえ>		キャベツ	20	大根	10	切り干し大根（せ	2	さやいんげん（冷	5
	キャベツ	25	キャベツ	20	にんじん	5	太もやし	20	にんじん	5	キャベツ	35		
	レッドキドニー(ゆ	5	豆腐	20	太もやし	20	ホールコーン（冷）	7	干しいたけ（スライス）	0.5	きゅうり	5	<お祝い汁>	
	白いんげん豆(ゆで	5	けずり節	1.5	チンゲンサイ	25	塩	0.1	けずり節	1.5	酢	1.5	えのきだけ	7
	枝豆むきみ（冷）	5	赤みそ	4.25	きくらげ（スライス）	0.5	こしょう	0.02	塩	0.3	砂糖	1.5	かまぼこ(さくら)	10
	洋風スープの素	1	白みそ	4.25	塩	0.1	洋風スープの素	0.2	うすくちしょうゆ	2	うすくちしょうゆ	1.5	豆腐	15
	塩	0.2	ねぎ	7	砂糖	1.5			調味酒	0.5	白ごま(いり)	0.5	けずり節	1.5
	こしょう	0.01			酢	1.5	<ジャム>		みつば	3	すりごま	1	うすくちしょうゆ	2
			<大豆入り小魚>		うすくちしょうゆ	1.5	岐阜市産イチゴジャム	15					塩	0.3
	<ヨーグルト>		大豆入り小魚	8	ごま油	0.25			<かみかみ大豆>				ほうれん草	10
	ヨーグルト	80							かみかみ大豆	7				
													<お祝いデザート>	
													デザート	35
	エネルギー（Kcal）	624	エネルギー（Kcal）	612	エネルギー（Kcal）	611	エネルギー（Kcal）	645	エネルギー（Kcal）	615	エネルギー（Kcal）	667	エネルギー（Kcal）	738
	食塩相当量（g）	1.9	食塩相当量（g）	2.1	食塩相当量（g）	2.1	食塩相当量（g）	2.9	食塩相当量（g）	1.8	食塩相当量（g）	2.1	食塩相当量（g）	1.9