

令和6年4月分 岐阜市学校給食献立

		9日(火)	10日(水)	11日(木)	12日(金)	13日(土)	14日(日)	15日(月)	16日(火)	17日(水)	18日(木)							
使 用 材	＜米飯＞ ＜牛乳＞	176 206	＜食パン＞ ＜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						
	＜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	60 10 1 1.6 2.4 0.8	＜ポークビーンズ＞ 大豆 サラダ油 県産豚肉(平切) たまねぎ にんじん じゃがいも ホールトマト(水煮) ケチャップ ウスターソース 砂糖 洋風スープの素 塩 こしょう	10 0.5 15 30 15 40 20 6 1.8 0.4 0.8 0.2 0	＜マクロのたつた揚げ＞ マクロ しょうが しょうゆ 調味酒 でん粉 米粉 油	50 0.8 1 1.5 7 1 5	＜カレーライス＞ サラダ油 にんにく にんじん 県産豚肉(平切) 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 リンゴペースト ケチャップ ウスターソース マーガリン 小麦粉 カレー粉 脱脂粉乳	0.5 0.2 0.1 30 0.8 0.2 0.1 40 15 50 4 0.5 1.2 2 2 4 0.5 4	＜黒パン＞ ベーコン たまねぎ にんじん じゃがいも 洋風スープの素 貝柱(冷) 牛乳	77 206	＜米飯＞ ＜牛乳＞	176 206	＜米飯＞ ＜牛乳＞	176 206	＜米飯＞ ＜牛乳＞	176 206	＜米飯＞ ＜牛乳＞	176 206
食 材	＜小松菜のおかかあえ＞ こまつな 油揚げ 太もやし 本みりん しょうゆ 花かつお	20 5 30 0.5 1.8 0.3	＜オムレツ＞ オムレツ	30	＜沢あざみのきんぴら＞ サラダ油 にんじん つきたしこんにゃく 沢あざみ(冷凍) あげはんぺん	0.5 8 2 15 7 1 2	＜くぼうれん草のソテー＞ サラダ油 ほうれん草 うすくちしょうゆ 酢	0.5 0.5 20 25 5 0.2	＜豆腐汁＞ 豆腐 しょうゆ 調味酒	15 2 2	＜若竹汁＞ たけのこ(シトルト) うすくちしょうゆ 砂糖 かまぼこ カトワカメ けずり節 うすくちしょうゆ 調味酒 みつば	0.2 0.2 0.3 0.5 0.5 1.5 0.5 2	＜味噌汁＞ えのきだけ 厚揚げ(冷) キャベツ けずり節 赤みそ 白みそ	15 8 10 25 4.25 4.25	＜五目豆＞ 大豆 砂糖 しょうゆ 角切昆布 こんにゃく にんじん ちくわ 砂糖 しょうゆ	8 0.8 0.8 1 10 8 8 10 0.6 1.2	＜かきたま汁＞ 干しいたけ(スライス) 豆腐 液卵 けずり節 塩 うすくちしょうゆ ほうれん草 でん粉	0.5 30 15 1.5 0.3 2 10 0.6
	エネルギー(Kcal) 食塩相当量(g)	625 2.2	エネルギー(Kcal) 食塩相当量(g)	674 2.9	エネルギー(Kcal) 食塩相当量(g)	597 1.7	エネルギー(Kcal) 食塩相当量(g)	689 2	エネルギー(Kcal) 食塩相当量(g)	603 2.7	エネルギー(Kcal) 食塩相当量(g)	636 2.2	エネルギー(Kcal) 食塩相当量(g)	599 1.7	エネルギー(Kcal) 食塩相当量(g)	590 1.9		

		19日(金)	22日(月)	23日(火)	24日(水)	25日(木)	26日(金)	30日(火)										
使 用 材	＜ソフト麺＞ ＜牛乳＞	180 206	＜クロワッサン＞ ＜牛乳＞	40 206	＜米飯＞ ＜牛乳＞	176 206	＜米飯＞ ＜牛乳＞	176 206										
	＜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) 塩 こしょう たまねぎ にんじん サイコロチーズ 砂糖 洋風スープの素 ウスターソース トマトソース トマトピューレ マーガリン 小麦粉 マッシュルーム(水煮)	0.5 0.1 1 20 0.2 0.1 40 15 4 2 1.2 6 20 3 8 3	＜スリザティボリタン＞ スパゲティ サラダ油 小麦粉(ミンチ用) 塩 こしょう たまねぎ マッシュルーム(水煮) ピーマン ケチャップ ウスターソース 洋風スープの素 塩 こしょう	40 25 1 20 0.1 0 30 7 15 1.5 0.2 0.2 0	＜ちくわの磯辺揚げ＞ ちくわ 青のり粉 小麦粉 米粉 油	40 0.2 8.5 1.5 5	＜サワラの西京焼き＞ サワラの西京焼き	40	＜三色ごぼん＞ サラダ油 しょうが 鶏肉(ミンチ用) 砂糖 しょうゆ いり卵 さやえんどう(生)	0.5 0.3 25 1.2 1.5 30 3	＜麻婆豆腐＞ サラダ油 にんにく しょうが 県産豚肉(ミンチ) 豆腐(冷) 調味酒 赤みそ しょうゆ 砂糖 豆板醤 塩 鶏ガラスープの素 でん粉 ごま油	0.5 0.1 0.1 20 100 3 3 0.6 0.4 0.2 1 10 1	＜ニジマスのよもぎ揚げ＞ ニジマス 塩 調味酒 小麦粉 米粉 よもぎ(乾) 油	30 0.2 1 9 1 0.2 4				
食 材	＜粉ふきいも＞ じゃがいも 塩 こしょう	50 0.2 0	＜グリーンアスパラガス＞ グリーンアスパラガス 洋風スープの素 塩 こしょう	10 0.8 0.2 0	＜くらの花いり＞ サラダ油 鶏肉(切込) 干しいたけ(ホール) あげはんぺん 砂糖 しょうゆ 調味酒 枝豆むきみ(冷)	0.5 8 0.5 7 3 1 2.5 1	＜すまし汁＞ 大根 えのきだけ けずり節 うすくちしょうゆ ほうれん草	15 10 10 1.5 2 10	＜じゃがいもの味噌汁＞ じゃがいも 花麩 厚揚げ(冷) カットわかめ 白みそ けずり節 こまつな	30 10 10 0.5 4 1.5 10	＜春巻＞ 春巻 油	35 3	＜チンゲンサイの味噌炒め＞ チンゲンサイ サラダ油 調味酒 鶏ガラスープの素 オイスターソース	0.5 0.5 0.5 0.5 0.5	＜小松菜のそぼろ炒め＞ 小松菜 サラダ油 塩 調味酒 県産豚肉(ミンチ) 調味酒 砂糖 しょうゆ 太もやし こまつな 本みりん しょうゆ	0.3 0.2 0.6 12 1 0.8 1 20 25 0.5 0.8	＜岐阜(ぎふ)豆乳味噌汁＞ ごぼう にんじん じゃがいも 豆腐 油揚げ けずり節 赤みそ 豆乳 ねぎ	7 8 20 15 3 1.5 8.5 10 8
	エネルギー(Kcal) 食塩相当量(g)	648 2.5	エネルギー(Kcal) 食塩相当量(g)	583 2.4	エネルギー(Kcal) 食塩相当量(g)	627 2.2	エネルギー(Kcal) 食塩相当量(g)	657 2.1	エネルギー(Kcal) 食塩相当量(g)	607 1.9	エネルギー(Kcal) 食塩相当量(g)	689 2.2	エネルギー(Kcal) 食塩相当量(g)	612 1.4				