

5月

岐阜大学教育学部附属小中学校
後期課程

◇米、牛乳は岐阜県産を使用しています。パン、ソフト麺、一食中華麺に使用する小麦粉は岐阜県産を使用しています。
◇主な食材の産地は岐阜市のホームページに掲載しています。
◇給食用食材は放射性物質検査を行い、結果は食品衛生課のホームページに掲載しています。
◇学校給食は『学校給食地産地消推進事業』により、県・市町村・JAグループの一部助成を受けています。
◇毎月19日は「食育の日」です。
◇給食の赤味噌は、すべて岐阜県産の大豆から作られた岐阜(ぎふ)味噌を使用しています。
◇入荷状況により使用食材・献立内容が変更になる場合があります。



このマークは
「ふるさと食材の日」
全ての献立に 岐阜県産の
食材が使われています。

フルーツポンチ

スパゲティナポリタン

小型パン

コーンチャウダー 1日

エネルギー774kcal 塩分3.6g

みどりの日 4日

こどもの日 5日

鉄分が多い献立の日

食物せんいが多い献立の日

「日本型食事」の日

振替休日 6日

小松菜のそぼろ炒め

アジの香味揚げ

のりの佃煮

米飯

岐阜(ぎふ)味噌汁 7日

エネルギー740kcal 塩分2.2g

もやしのソテー

コロッケ

コッペパン

肉団子のスープ 8日

エネルギー748kcal 塩分3.3g

角麩の煮つけ

和風おろしハンバーグ

米飯

清流汁 11日

エネルギー814kcal 塩分2.3g

シナモンビーンズ

ピビンバ丼

米飯

わかめスープ 12日

エネルギー756kcal 塩分2.0g

おひたし

小イワシのから揚げ

ソフト麺

和風カレーあん 13日

エネルギー779kcal 塩分2.4g

ひじきの煮物

親子丼

米飯

キャベツの岐阜(ぎふ)味噌汁 14日

エネルギー755kcal 塩分2.7g

ひじきサラダ

オムレツ

コッペパン

チキンビーンズ 15日

エネルギー721kcal 塩分3.2g

じゃがいものきんぴら

大豆入りツナごはん

米飯

味噌汁 18日

エネルギー833kcal 塩分2.6g

切り干し大根の煮つけ

豚肉の味噌炒め

米飯

かきたま汁 19日

エネルギー747kcal 塩分2.2g

甘酢あえ

お茶豆

ソフト麺

肉味噌 20日

エネルギー834kcal 塩分2.5g

厚焼き卵

肉じゃが

米飯

アサリの味噌汁 21日

エネルギー758kcal 塩分2.4g

キャベツのサラダ

チリコンカン

食パン

チーズ

ポテトスープ 22日

エネルギー780kcal 塩分3.5g

おかかあえ

サバのたつた揚げ

米飯

沢煮椀 25日

エネルギー755kcal 塩分1.8g

いり飯

鶏肉のから揚げ

米飯

わかめの味噌汁 26日

エネルギー774kcal 塩分2.6g

じゃがいもの中華炒め

春巻き

一食中華麺

しょうゆラーメン 27日

エネルギー743kcal 塩分3.1g

コーンもやし

豆のマリネ

米飯

カレーライス 28日

エネルギー799kcal 塩分2.4g

ほうれん草のソテー

厚揚げのケチャップ炒め

黒パン

パンブキンポタージュ 29日

エネルギー756kcal 塩分3.2g

南地区	14日(木)		15日(金)		18日(月)		19日(火)		20日(水)		21日(木)	
	No. 15	中学校	No. 17	中学校	No. 5	中学校	No. 1	中学校	No. 6	中学校	No. 9	中学校
使	<米飯>	242	<コッペパン>	105	<米飯>	242	<米飯>	242	<ソフト麺>	230	<米飯>	242
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
用	<親子丼>		<チキンビーンズ>		<大豆入りツナごはん>		<豚肉の味噌炒め>		<肉味噌>		<肉じゃが>	
	鶏肉(切込)	32.5	大豆	13	大豆	13	サラダ油	0.65	サラダ油	0.7	サラダ油	0.65
	たまねぎ	52	サラダ油	0.65	砂糖	1.04	県産豚肉(平切)	52	しょうが	0.28	県産豚肉(平切)	26
	干しいたけ(ホール)	0.65	鶏肉(切込)	19.5	しょうゆ	1.04	にんじん	9.1	県産豚肉(ミンチ用)	28	たまねぎ	26
	かまぼこ	13	たまねぎ	39	サラダ油	0.65	キャベツ	26	調味酒	1.12	にんじん	13
	砂糖	1.3	にんじん	19.5	にんじん	10.4	ピーマン	9.1	たまねぎ	63	じゃがいも	78
	うすくちしょうゆ	3.9	じゃがいも	52	魚のオイル漬け	45.5	ねぎ	13	にんじん	14	けずり節	0.52
	けずり節	0.52	トマトピューレ	26	砂糖	1.3	赤みそ	3.9	けずり節	1.68	砂糖	1.3
	液卵	45.5	ケチャップ	7.8	しょうゆ	1.3	しょうゆ	1.95	砂糖	8.4	しょうゆ	3.25
	食	<ひじきの煮物>		ウスターソース	2.34	本みりん	0.65	調味酒	1.56	赤みそ	16.8	さやいんげん(生)
サラダ油		0.6	砂糖	0.52	しょうが	0.65	砂糖	1.3	でん粉	2.1		
つきだしこんにやく		12	洋風スープの素	1.04	<じゃがいものきんぴら>		でん粉	0.39		<厚焼き卵>		
ひじき(長)		3.6	塩	0.2	サラダ油	0.6	<切り干し大根の煮つけ>		<お茶豆>		厚焼き卵	60
にんじん		6	こしょう	0.03	ごぼう	6	サラダ油	0.6	大豆	14.4		
魚のオイル漬け		6	<オムレツ>		つきだしこんにやく	8.4	切り干し大根(せん)	4.8	でん粉	1.44	<アサリの味噌汁>	
砂糖		1.2	オムレツ	50	にんじん	12	にんじん	8.4	油	1.56	大根	18
しょうゆ		2.16	ひじき(米)	0.96	じゃがいも	36	油揚げ	6	お茶(粉末)	0.36	あさり(むきみ)	18
けずり節		0.48	大根	36	あげはんぺん	12	砂糖	1.2	砂糖	3.6	えのきだけ	8.4
材		<キャベツの敵福(ぎふ)味噌汁>		きゅうり	6	砂糖	0.96	うすくちしょうゆ	0.96	水	1.8	厚揚げ(冷)
	えのきだけ	8.4	ホールコーン(冷)	6	しょうゆ	2.04	けずり節	2.4	<甘酢あえ>		けずり節	1.44
	キャベツ	36	ドレッシング(ごま)	8.4	塩	0.06	1.2	0.48	キャベツ	42	赤みそ	4.8
	油揚げ	3.6			白ごま(いり)	1.2	<かきたま汁>		にんじん	8.4	白みそ	4.8
	豆腐	18			一味とうがらし	0.01	干しいたけ(ホール)	0.01	ホールコーン(冷)	8.4	ねぎ	8.4
	けずり節	1.44			<味噌汁>		豆腐	18	砂糖	2.4		
	赤みそ	9.6			大根	24	けずり節	1.44	うすくちしょうゆ	1.2		
					油揚げ	3.6	塩	0.36	酢	2.4		
					豆腐	24	うすくちしょうゆ	2.4	塩	0.1		
					けずり節	1.44	でん粉	0.6				
				赤みそ	4.8	液卵	24					
				白みそ	4.8	ほうれん草	12					
				こまつな	12							

南地区	22日(金)		25日(月)		26日(火)		27日(水)		28日(木)		29日(金)		
	No. 2	中学校	No. 4	中学校	No. 8	中学校	No. 16	中学校	No. 10	中学校	No. 12	中学校	
使	<食パン>	105	<米飯>	242	<米飯>	242	<一食中華麺>	230	<米飯>	242	<黒パン>	105	
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	
用	<チリコンカン>		<サバのたつた揚げ>		<いり飯>		<しょうゆラーメン>		<カレーライス>		<厚揚げのケチャップ炒め>		
	サラダ油	0.65	サバ	60	干しいたけ(ホール)	0.65	サラダ油	0.7	サラダ油	0.6	サラダ油	0.65	
	赤とうがらし	0.03	しょうが	0.96	しらたき	13	にんにく	0.28	にんにく	0.24	にんにく	0.26	
	にんにく	0.26	しょうゆ	2.4	ごぼう	9.1	県産豚肉(平切)	28	しょうが	0.12	しょうが	0.65	
	県産豚肉(ミンチ用)	39	調味酒	0.6	にんじん	13	調味酒	0.7	県産豚肉(平切)	24	県産豚肉(平切)	####	
	たまねぎ	13	でん粉	4.8	ちくわ	6.5	しょうゆ	0.28	塩	0.24	調味酒	1.3	
	金時豆	15.6	米粉	1.2	油揚げ	3.9	にんじん	14	こしょう	0.06	厚揚げ(冷)10g	65	
	ウスターソース	2.34	油	6	しらす干し(冷)	3.9	太もやし	42	たまねぎ	48	ケチャップ	6.5	
	ケチャップ	5.85	<おかかあえ>		酢	2.6	きくらげ(スライス)	1.4	にんじん	18	トマトソース	13	
	塩	0.13	太もやし	30	砂糖	0.65	かまぼこ	11.2	じゃがいも	60	砂糖	1.3	
食	こしょう	0.02	キャベツ	24	本みりん	1.3	鶏ガラスープの素	1.12	サイコロチーズ	4.8	洋風スープの素	0.26	
	<キャベツのサラダ>		煮干し	12	しょうゆ	0.65	しょうゆ	4.2	塩	0.36	塩	0.26	
	キャベツ	36	こまつな	1.92	うすくちしょうゆ	2.6	塩	0.28	洋風スープの素	1.2	こしょう	0.02	
	きゅうり	12	うすくちしょうゆ	0.6	砂糖	1.56	こしょう	0.04	リンゴペースト	3.6	ピーマン	9.1	
	ホールコーン(冷)	9.6	本みりん	0.36	<鶏肉のから揚げ>		ねぎ	7	ケチャップ	2.4	でん粉	0.65	
	ドレッシング(コーン)	8.4	花かつお	0.36	鶏肉(2cm角切)	60	<春巻き>		ウスターソース	2.4	<ほうれん草のソテー>		
	<ポテトスープ>		<沢煮椀>		しょうが	0.72	春巻き	50	マーガリン	4.8	サラダ油	0.6	
	サラダ油	0.6	県産豚肉(厚めの短冊切)	12	しょうゆ	2.4	油	5	小麦粉	0.84	にんじん	6	
	ベーコン	6	調味酒	0.6	しょうゆ	0.6	<じゃがいもの中華炒め>		カレー粉	4.8	ほうれん草	24	
	たまねぎ	24	ごぼう	6	調味酒	8.4	ごま油	0.72	脱脂粉乳	4.8	太もやし	30	
材	にんじん	12	大根	18	でん粉	1.2	にんじん	6	<豆のマリネ>		塩	0.12	
	じゃがいも	48	にんじん	6	米粉	6	じゃがいも	42	大豆	12	こしょう	0.02	
	洋風スープの素	0.96	けずり節	1.44	油	0.36	ピーマン	6	砂糖	0.96	洋風スープの素	0.24	
	塩	0.24	塩	0.36	<わかめの味噌汁>		オイスターソース	0.96	うすくちしょうゆ	0.72	6	<パンプキンポタージュ>	
	こしょう	0.02	うすくちしょうゆ	2.4	大根	8.4	しょうゆ	0.6	たまねぎ	6	2.4	サラダ油	0.6
	<チーズ>		みつば	3	えのきだけ	0.6	塩	0.12	にんじん	1.44	たまねぎ	12	
	角チーズ	13.5			カットわかめ	2.4	こしょう	0.02	サラダ油	0.72	かぼちゃ(ペースト)	36	
					煮干し	9.6	砂糖	1.2	砂糖	0.24	白いんげん豆(ペースト)	12	
					白みそ	12	白ごま(いり)	1.2	塩	0.02	洋風スープの素	0.96	
					こまつな				こしょう	0.24	2.4	塩	0.36
								酢	0.24	こしょう	0.03		
								パセリ		牛乳(調理用)	36		
								<コーンもやし>		コーンスターチ	1.2		
								太もやし	42				
								ホールコーン(冷)	14.4				
								洋風スープの素	0.12				
								塩	0.24				
								こしょう	0.02				