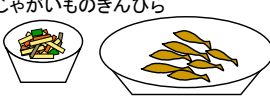

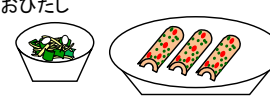

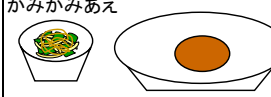


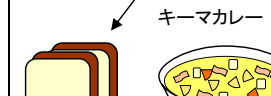



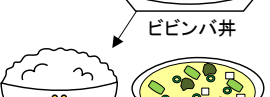
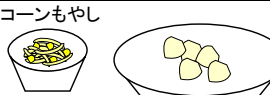





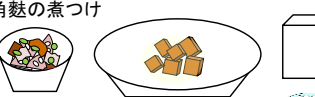

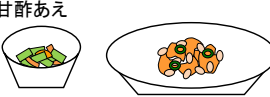

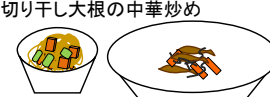

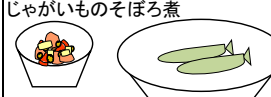





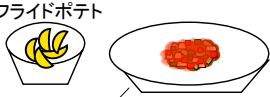


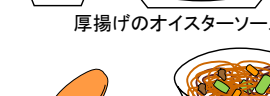
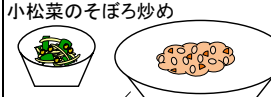



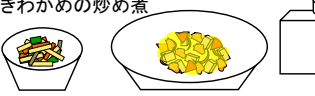




 <p>創立記念日</p>	<p>じゃがいものきんぴら</p>  <p>キビナゴのから揚げ</p>  <p>1日 米飯 つくね汁 エネルギー782kcal 塩分2.0g</p>	<p>おひたし</p>  <p>ちくわの香味揚げ</p>  <p>2日 ソフト麺 和風あん エネルギー816kcal 塩分3.8g</p>	<p>かみかみあえ</p>  <p>和風ハンバーグ</p>  <p>3日 米飯 花麩のすまし汁 エネルギー760kcal 塩分2.3g</p>	<p>フルーツカクテル</p>  <p>キーマカレー</p>  <p>4日 食パン ポテトスープ エネルギー710kcal 塩分3.4g</p>
<p>ひじきごはん</p>  <p>なすの味噌かけ</p>  <p>5日 米飯 豆腐のすまし汁 エネルギー749kcal 塩分1.9g</p>	<p>シナモンピーンズ</p>  <p>ピビンパ丼</p>  <p>6日 米飯 豆腐とわかめのスープ エネルギー774kcal 塩分1.9g</p>	<p>コーンもやし</p>  <p>粉ふきいも</p>  <p>7日 ソフト麺 ミートソース エネルギー803kcal 塩分3.1g</p>	<p>煮びたし</p>  <p>枝豆コロッケ</p>  <p>8日 米飯 庄内麩のかきたま汁 エネルギー756kcal 塩分2.1g</p>	<p>豆のサラダ</p>  <p>鶏肉のトマト煮</p>  <p>9日 コッペパン コーンクリームスープ エネルギー756kcal 塩分2.1g</p>
<p>角麩の煮つけ</p>  <p>タラの葉味だれ</p>  <p>10日 米飯 なすの味噌汁 エネルギー791kcal 塩分2.2g</p>	<p>甘酢あえ</p>  <p>鶏肉と大豆の煮物</p>  <p>11日 米飯 かみなり汁 エネルギー744kcal 塩分1.8g</p>	<p>切り干し大根の中華炒め</p>  <p>かりポリ煮干し</p>  <p>12日 ソフト麺 中華あんかけ エネルギー779kcal 塩分3.4g</p>	<p>じゃがいものそぼろ煮</p>  <p>シシャモのお茶揚げ</p>  <p>13日 米飯 岐福(ぎふ)味噌汁 エネルギー750kcal 塩分1.9g</p>	<p>キャベツのソテー</p>  <p>オムレツ</p>  <p>14日 食パン ジャム エネルギー742kcal 塩分3.5g</p>
<p>枝豆の塩ゆで</p>  <p>豚肉のしょうが焼き</p>  <p>15日 米飯 岐福(ぎふ)早田味噌汁 エネルギー746kcal 塩分1.9g</p>	<p>フライドポテト</p>  <p>チキンライス</p>  <p>16日 米飯 マカロニスープ エネルギー768kcal 塩分2.5g</p>	<p>豆乳杏仁豆腐</p>  <p>厚揚げのオイスターソース炒め</p>  <p>17日 小型パン 焼きそば エネルギー749kcal 塩分3.8g</p>	<p>小松菜のそぼろ炒め</p>  <p>大豆入りツナごはん</p>  <p>18日 米飯 田舎汁 エネルギー752kcal 塩分1.9g</p>	<p>カラフルポテト</p>  <p>白身魚のフライ</p>  <p>19日 コッペパン トマトと卵のスープ エネルギー737kcal 塩分2.9g</p>
<p>くきわかめの炒め煮</p>  <p>高野豆腐の卵とじ</p>  <p>20日 米飯 岐福(ぎふ)味噌汁 エネルギー783kcal 塩分2.7g</p>	<p>大根とツナの煮物</p>  <p>豚肉と厚揚げの味噌炒め</p>  <p>21日 米飯 しんじょ汁 エネルギー743kcal 塩分2.1g</p>	<p>◇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福(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。</p>	 <p>あじのたび 今月は「山形県」です。</p>	<p>6月 6月は食育月間です</p> <p>岐阜大学教育学部附属小中学校 後期課程</p>

南地区	10日(水)		11日(木)		12日(金)		15日(月)		16日(火)		17日(水)	
	No. 19	中学校	No. 3	中学校	No. 10	中学校	No. 13	中学校	No. 12	中学校	No. 14	中学校
使	<ソフト麺>	230	<米飯>	242	<コッペパン>	105	<米飯>	242	<米飯>	242	<ソフト麺>	230
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
用	<ミートソース>		<枝豆コロッケ>		<鶏肉のトマト煮>		<タラの薬味だれ>		<鶏肉と大豆の煮物>		<中華あんかけ>	
	サラダ油	0.7	枝豆コロッケ	70	サラダ油	0.78	タラ(角切)	65	大豆	15.6	サラダ油	0.7
食	にんにく	0.14	油	7	にんにく	0.31	調味酒	1.3	サラダ油	0.65	しょうが	0.28
	しょうが	1.4	<煮びたし>		鶏肉(2cm角切)	52	でん粉	9.75	しょうが	0.39	県産豚肉(平切)	28
材	県産豚肉(ミンチ用)	28	油揚げ	2.4	塩	0.26	米粉	0.65	ねぎ	3.9	調味酒	1.12
	塩	0.14	こしょう	6	こしょう	0.02	油	7.8	鶏肉(2cm角切)	55	しょうゆ	0.7
	たまねぎ	56	にんじん	21.6	たまねぎ	32.5	うすくちしょうゆ	3.25	砂糖	1.3	たまねぎ	42
	にんじん	21	太もやし	24	じゃがいも	32.5	酢	1.95	調味酒	3.25	にんじん	21
	サイコロチーズ	5.6	キャベツ	0.29	しめじ	15.6	砂糖	1.3	しょうゆ	3.25	たけのこ(レトルト)	7
	砂糖	2.8	けずり節	2.16	洋風スープの素	0.26	たまねぎ	9.75	<甘酢あえ>	3.9	干しいたけ(ホール)	1.12
	洋風スープの素	1.68	しょうゆ	1.2	トマトソース	13	にんじん	3.9	にんじん	6	きくらげ(スライス)	1.4
	ウスターソース	8.4	調味酒	1.2	トマトピューレ	6.5	しょうが	0.65	キャベツ	36	鶏ガラスープの素	1.12
	トマトソース	28	本みりん	1.2	ウスターソース	2.6	青じそ	0.25	きゅうり	8.4	塩	0.28
	トマトピューレ	11.2	<庄内麩のかきたま汁>		砂糖	1.3	<角麩の煮つけ>		酢	2.4	こしょう	0.04
	マーガリン	4.2	干しいたけ(ホール)	0.6	コーンスターチ	1.56	サラダ油	0.6	砂糖	2.4	砂糖	0.7
	小麦粉	4.2	豆腐	24	<豆のサラダ>		鶏肉(切込)	12	うすくちしょうゆ	1.2	しょうゆ	4.2
	マッシュルーム(水煮)	7	庄内麩	1.2	キャベツ	30	ごぼう	12	塩	0.1	調味酒	0.7
	<粉ふきいも>		けずり節	1.44	大豆(ゆで)	8.4	にんじん	18	調味酒	0.24	ごま油	1.4
	じゃがいも	60	塩	0.36	きゅうり	12	角麩	18	白ごま(いり)	1.2	でん粉	4.2
	塩	0.24	うすくちしょうゆ	2.4	ドレッシング	8.4	けずり節	0.48	<かみなり汁>		<かりポリ煮干し>	
	こしょう	0.02	でん粉	0.72	<コーンクリームスープ>		砂糖	1.44	サラダ油	0.6	煮干し	7.2
	<コーンもやし>		液卵	24	サラダ油	0.6	しょうゆ	2.4	大根	18	でん粉	0.6
	太もやし	48	ほうれん草	12	たまねぎ	18	枝豆むきみ(冷)	7.2	干しいたけ(ホール)	1.2	油	1.68
	ホールコーン(冷)	12			コーンペースト(冷)	36	<なすの味噌汁>		にんじん	8.4	にんじん	4.8
	洋風スープの素	0.12			ホールコーン(冷)	12	なす	18	油揚げ	2.4	せん切り昆布	0.96
	塩	0.24			洋風スープの素	0.96	えのきだけ	8.4	豆腐	24	砂糖	1.68
	こしょう	0.02			塩	0.3	油揚げ	3.6	けずり節	1.44	酢	0.96
					こしょう	0.03	けずり節	1.44	しょうゆ	2.4	しょうゆ	0.96
					牛乳(調理用)	36	赤みそ	4.8	塩	0.36	カレー粉	0.07
					コーンスターチ	2.4	白みそ	4.8	でん粉	1.2	<切り干し大根の中華炒め>	
							こまつな	12		ごま油	0.6	
										切り干し大根(せん)	3	
										調味酒	0.6	
										しょうゆ	3	
										厚揚げ(冷)	24	
										オイスターソース	0.96	
										鶏ガラスープの素	0.12	
										チンゲンサイ	30	
										塩	0.12	
										こしょう	0.02	

南地区	26日(金)		29日(月)		30日(火)	
	No. 20	中学校	No. 16	中学校	No. 22	中学校
	<コッペパン>	105	<米飯>	242	<米飯>	242
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
使	<白身魚フライ>		<高野豆腐の卵とじ>		<豚肉と厚揚げの味噌炒め>	
	白身魚フライ	60	サラダ油	0.65	サラダ油	0.65
用	油	6	鶏肉(切込)	19.5	しょうが	1.3
	<カラフルポテト>		たまねぎ	39	県産豚肉(平切)	39
食	サラダ油	0.6	にんじん	6.50	調味酒	1.30
	じゃがいも	48	干しいたけ(ホール)	0.65	しょうゆ	0.65
材	にんじん	8.4	高野豆腐	6.5	たまねぎ	32.5
	ホールコーン(冷)	8.4	けずり節	0.52	厚揚げ(冷)	45.5
	枝豆むきみ(冷)	8.4	砂糖	1.3	砂糖	1.3
	洋風スープの素	0.18	うすくちしょうゆ	3.25	しょうゆ	0.91
	塩	0.18	塩	0.13	本みりん	1.3
	こしょう	0.03	液卵	39	赤みそ	3.25
	<トマトと卵のスープ>		<くきわかめの炒め煮>		でん粉	0.65
	サラダ油	0.6	ごま油	0.6	<大根とツナの煮物>	
	ベーコン	6	県産豚肉(平切)	12	大根	60
	たまねぎ	18	くきわかめ(冷)	12	魚のオイル漬け	14.4
	トマト	18	にんじん	6	けずり節	0.48
	洋風スープの素	0.96	あげはんぺん	14.4	砂糖	1.2
	塩	0.24	調味酒	1.2	しょうゆ	1.44
	こしょう	0.02	砂糖	0.6	こまつな	6
	でん粉	0.72	しょうゆ	2.16	<しんじょ汁>	
	液卵	24	本みりん	1.2	にんじん	6
	<岐福(ぎふ)味噌汁>		<岐福(ぎふ)味噌汁>		えのきだけ	6
	たまねぎ		たまねぎ	12	しんじょ	30
	じゃがいも		じゃがいも	36	けずり節	1.44
	えのきだけ		えのきだけ	6	うすくちしょうゆ	2.4
	油揚げ		油揚げ	3.6	塩	0.36
	けずり節		けずり節	1.44	ねぎ	8.4
	赤みそ		赤みそ	9.6		
	カットわかめ		カットわかめ	0.36		

