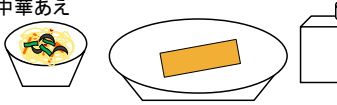


# 7月

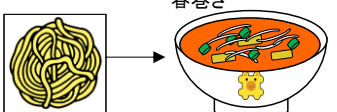
岐阜大学教育学部附属小中学校  
後期課程

◇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。

中華あえ



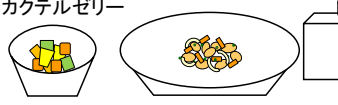
春巻き 豆のマリネ




一食中華麺 担々麺 1日

エネルギー809kcal 塩分3.0g

カクテルゼリー



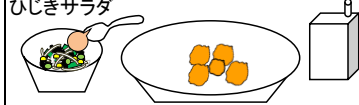
豆のマリネ




米飯 カレーライス 2日

エネルギー832kcal 塩分2.2g

ひじきサラダ




鶏肉のレモンソース




黒パン 野菜スープ 3日

エネルギー811kcal 塩分2.7g

ナムル



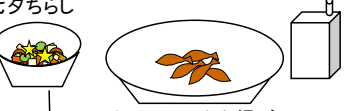
韓国風肉じゃが




米飯 卵入りわかめスープ 6日

エネルギー723kcal 塩分2.0g

七タちらし




小イワシのから揚げ



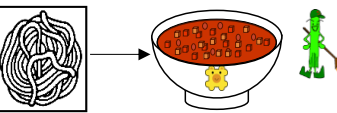
米飯 天の川味噌汁 7日

エネルギー744kcal 塩分2.0g

キャベツの生姜醤油あえ



じゃがいものから揚げ



ソフト麺 肉味噌 8日

エネルギー808kcal 塩分2.6g

キャベツのごまあえ



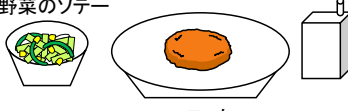
豚肉のスタミナ焼き



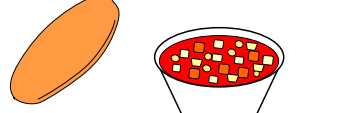
米飯 大豆入り小魚 大根の岐福(ぎふ)味噌汁 9日

エネルギー771kcal 塩分2.4g

野菜のソテー




コロッケ



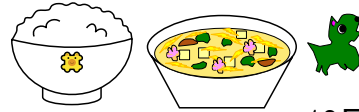
コッパン ミネストローネ 10日

エネルギー762kcal 塩分3.0g

キャベツの甘酢あえ



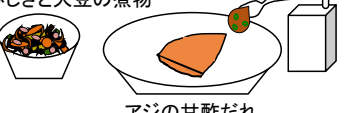
なすの味噌炒め



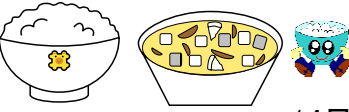
米飯 かきたま汁 13日

エネルギー767kcal 塩分1.9g

ひじきと大豆の煮物




アジの甘酢だれ



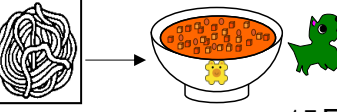
米飯 かみなり汁 14日

エネルギー730kcal 塩分2.3g

キャベツのカレーソテー




枝豆の塩ゆで



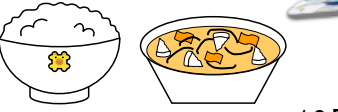
ソフト麺 ツナトマトソース 15日

エネルギー787kcal 塩分2.5g

にんじんシリシリ



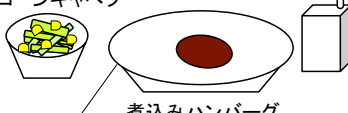
ゴーヤチャンプルー



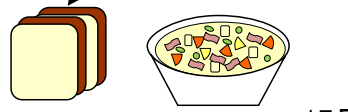
米飯 冬瓜ともずくの味噌汁 16日

エネルギー787kcal 塩分2.6g

コーンキャベツ



煮込みハンバーグ



食パン カラフルスープ 17日

エネルギー741kcal 塩分3.4g

毎月19日は  
「食育の日」  
食について  
考える日です。

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

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。

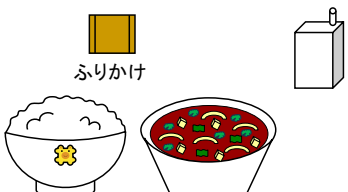
岐阜県産の  
季節の食材  
枝豆・トマト・なす

あじのたび  
今月は「沖縄県」です。

【非常用献立(ストック給食)とは?】

非常用献立(ストック給食)は、気象警報の発表を想定して事前に給食を中止したが、天候が好転し、登校できるようになった際の給食です。食品ロスを最小限に抑え、保護者の負担をできるだけ軽減するための取組です。アルファ化米や切り干し大根、高野豆腐などの乾物を中心とした長期保存可能な食材の給食1回分を備蓄食材として各学校に保管しています。アルファ化米の調理で釜を使用するため、使用できる釜数に限りがあることから、副菜は汁物のみの簡易的な献立になっています。

☆非常用献立(ストック給食)☆



ふりかけ  
岐福(ぎふ)味噌汁  
米飯(アルファ化米)



9日(木)		10日(金)		13日(月)		14日(火)		15日(水)		16日(木)	
No. 5	中学校	No. 13	中学校	No. 10	中学校	No. 11	中学校	No. 2	中学校	No. 9	中学校
<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
<豚肉のスタミナ焼き>		<コロッケ>		<なすの味噌炒め>		<アジの甘酢だれ>		<ツナトマトソース>		<ゴーヤチャンプルー>	
サラダ油	0.94	コロッケ	80	サラダ油	0.65	アジ	50	サラダ油	0.7	サラダ油	0.65
にんにく	0.31	油	8	にんにく	0.26	塩	0.12	にんにく	0.14	県産豚肉(平切)	39
しょうが	0.78			しょうが	0.65	調味酒	1.2	たまねぎ	56	きくらげ(スライス)	1.56
県産豚肉(平切)	65	<野菜のソテー>		県産豚肉(平切)	45.5	でん粉	2.4	にんじん	7	太もやし	52
たまねぎ	52	サラダ油	0.36	たまねぎ	13	米粉	1.2	トマト	28	にがうり	13
チンゲンサイ	19.5	キャベツ	36	なす	39	油	6	サイコロチーズ	5.6	豆腐(冷)	78
砂糖	0.78	ピーマン	6	ピーマン	6.5	うすくちしょうゆ	3	トマトピューレ	21	しょうゆ	2.34
本みりん	1.56	ホールコーン(冷)	12	砂糖	1.3	酢	1.8	ケチャップ	11.2	本みりん	0.78
しょうゆ	4.68	洋風スープの素	0.24	本みりん	1.3	砂糖	2.4	洋風スープの素	0.84	塩	0.47
にら	13	塩	0.24	しょうゆ	1.3	本みりん	0.6	ローリエ(粉末)	0.03	こしょう	0.04
でん粉	1.09	こしょう	0.03	赤みそ	3.9	しょうが	0.6	砂糖	1.4	花かつお	0.78
				でん粉	0.91	調味酒	0.6	塩	0.42	ごま油	0.39
						こねぎ	1.2	こしょう	0.02		
<キャベツのごまあえ>		<ミネストローネ>		<キャベツの甘酢あえ>		<ひじきと大豆の煮物>		小麦粉	2.8	<にんじんシリシリ>	
きゅうり	6	ベーコン	6	キャベツ	24	大豆	6	マーガリン	2.8	サラダ油	0.6
キャベツ	36	たまねぎ	24	にんじん	12	砂糖	6	魚のオイル漬け	28	にんじん	36
太もやし	24	にんじん	12	にんじん	18	しょうゆ	0.48			魚のオイル漬け	18
しょうゆ	1.8	トマト	18	ホールコーン(冷)	6	サラダ油	0.48	<枝豆の塩ゆで>		しょうゆ	0.6
本みりん	0.6	トマトピューレ	12	切り干し大根(せん)	2.4	ひじき(長)	0.48	枝豆	30	こしょう	0.02
白ごま(いり)	1.2	白いんげん豆(ゆで)	9.6	塩	1.2	にんじん	8.4	塩	0.06	いり卵	12
<大根の枝福(ぎふ)味噌汁>		洋風スープの素	0.96	砂糖	2.4	油揚げ	3.6	<キャベツのカレーソテー>		<冬瓜ともずくの味噌汁>	
大根	24	塩	0.24	うすくちしょうゆ	1.2	しょうゆ	8.4	サラダ油	1.2	とうがん	48
えのきだけ	8.4	こしょう	0.02	酢	2.4	砂糖	3.6	キャベツ	1.2	油揚げ	3.6
カットわかめ	0.36	シエルマカロニ	6	<かきたま汁>		しょうゆ	2.4	ピーマン	2.4	もずく(冷)	8.4
厚揚げ(冷)	12			干しいたけ(ホール)	0.6	けずり節	0.48	ホールコーン(冷)	0.48	けずり節	1.44
けずり節	1.44			豆腐	24			太もやし	0.6	白みそ	9.6
赤みそ	9.6			花麩	12	<かみなり汁>		カレー粉	0.12		
こまつな	12			けずり節	1.44	サラダ油	0.6	塩	0.24		
				塩	0.36	こんにゃく	12	こしょう	0.02		
<大豆入り小魚>				うすくちしょうゆ	2.4	ごぼう	8.4				
大豆入り小魚	8			でん粉	0.72	大根	18				
				液卵	24	豆腐	24				
				ほうれん草	12	けずり節	1.44				
						塩	0.36				
						しょうゆ	2.4				

17日(金)	
No. 8	中学校
<食パン>	105
<牛乳>	206
<煮込みハンバーグ>	
サラダ油	0.6
たまねぎ	12
ハンバーグ	80
ケチャップ	3.84
ウスターソース	3
砂糖	0.84
でん粉	0.48
<コーンキャベツ>	
キャベツ	42
ホールコーン(冷)	12
洋風スープの素	0.12
塩	0.24
こしょう	0.02
<カラフルスープ>	
ベーコン	6
大根	12
にんじん	12
じゃがいも	25
枝豆むきみ(冷)	6
洋風スープの素	0.96
塩	0.24
こしょう	0.02

日	1日(水)	1日(水)	1日(水)	1日(水)	1日(水)	1日(水)	1日(水)	2日(木)	2日(木)
南地区	NO7.	NO7.	NO7.	NO7.	NO7.	NO7.	NO7.	NO6.	NO6.
R8.7	ごまペースト かどや製油	はるさめ 誠和貿易	春巻ぎ(小) ニチレイフーズ	春巻ぎ(小) ニチレイフーズ	春巻ぎ(中) ニチレイフーズ	春巻ぎ(中) ニチレイフーズ	カットゼリー(みかん) 大島食品工業	ダイスゼリー(マスカット) ヤヨイサンフーズ	
配合割合(%)	ねりごま 100	緑豆 75 えんどう豆 25	豚肉 17.35 にんじん 7.07 たまねぎ 6.62 キャベツ 3.21 植物油脂 5.48 豚脂 1.93 しょうゆ 1.54 小麦粉 1.54 ショートニング 1.38 はるさめ 1.29 でん粉 1.29 しょうがペースト 1.03 ポークブイオン 0.96 ポークエキス 0.64 発酵調味料 0.64 酵母エキス 0.39 砂糖 0.32 乾燥しいたけ 0.26 たん白加水分解物 0.06 香辛料 0.03	※前列より 小麦粉 23.45 植物油脂 4.56 米粉 1.74 粉あめ 1.30 ショートニング 1.15 食塩 0.33 ソルビトール 1.3 乳化剤 0.1 クエン酸鉄ナトリウム 0.08 増粘剤 0.01 (キサンタンガム)	豚肉 18.47 にんじん 7.53 たまねぎ 7.05 キャベツ 3.42 植物油脂 3.85 米粉 2.05 しょうゆ 1.64 ショートニング 1.15 はるさめ 1.37 でん粉 1.37 しょうがペースト 1.10 小麦粉 1.08 ポークブイオン 1.03 ショートニング 0.97 ポークエキス 0.68 発酵調味料 0.68 酵母エキス 0.41 砂糖 0.34 乾燥しいたけ 0.27 たん白加水分解物 0.07 香辛料 0.03	※前列より 小麦粉 24.45 植物油脂 3.21 米粉 1.86 粉あめ 1.39 ショートニング 0.81 食塩 0.35 ソルビトール 1.39 乳化剤 0.07 クエン酸鉄ナトリウム 0.09 増粘剤 0.01 (キサンタンガム)	ぶどう糖果糖液糖 19.18 みかん濃縮果汁 4.56 ゲル化剤(増粘多糖類) 0.66 酸味料 0.17 香料 0.16 乳酸カルシウム 0.08 ビタミンC 0.05 ピロリン酸鉄 0.01 水 73.93	果糖ぶどう糖液糖 15.0 砂糖 9.0 ぶどう糖 2.0 ぶどう果汁 1.0 水 69.9 ゲル化剤(増粘多糖類) 1.2 乳酸カルシウム 0.9 香料 0.6 酸味料 0.2 クエン酸鉄ナトリウム 0.1 ビタミンC 0.1 クチナシ色素 Φ	
	<同一工場内使用>	<コンタミ>	<コンタミ>		<コンタミ>		<コンタミ>	<コンタミ>	<同一工場内使用>
	ごま	無し	無し		無し		無し	無し	小麦 卵 乳成分
	<アレルギー表示対象>	<アレルギー表示対象>	<アレルギー表示対象>		<アレルギー表示対象>		<アレルギー表示対象>	<アレルギー表示対象>	<アレルギー表示対象>
	ごま	無し	大豆 豚肉 小麦		大豆 豚肉 小麦		無し	無し	無し
			※次列へ		※次列へ				





