

7月

岐阜大学教育学部附属小中学校
前期課程

◇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。

ちゅうかあえ
はるまき
たんたんめん
1日
エネルギー596kcal 塩分2.3g

カクテルゼリー
まめのマリネ
べいはん
カレーライス
2日
エネルギー596kcal 塩分2.4g

ひじきサラダ
とりにくのレモンソース
くろパン
やさいスープ
3日
エネルギー596kcal 塩分2.5g

ナムル
かんこくふうにくじゃが
たまごいり
べいはん
わかめスープ
6日
エネルギー562kcal 塩分1.7g

たなばたちらし
こいワシのからあげ
べいはん
あまのがわべいめんじる
7日
エネルギー603kcal 塩分1.7g

キャベツのしょうがじょうゆあえ
じゃがいものからあげ
ソフトめん
にくみそ
8日
エネルギー615kcal 塩分2.0g

キャベツのごまあえ
ぶたにくのスタミナやき
だいのんの
岐福(ぎふ)みそしる
9日
エネルギー585kcal 塩分1.8g

やさいのソテー
コロッケ
コッパン
ミネストローネ
10日
エネルギー607kcal 塩分2.5g

キャベツのあまずあえ
なすのみそいため
べいはん
かきたまじる
13日
エネルギー614kcal 塩分1.6g

ひじきとだいずのもの
アジのあまずだれ
べいはん
かみなりじる
14日
エネルギー591kcal 塩分1.9g

キャベツのカレーソテー
えだまめのおゆで
ソフトめん
ツナマトソース
15日
エネルギー595kcal 塩分1.8g

にんじんシリシリ
ゴーヤチャンプルー
とうがんと
もずくのみそしる
16日
エネルギー627kcal 塩分2.2g

コーンキャベツ
にこみハンバーグ
しょくパン
カラフルスープ
17日
エネルギー585kcal 塩分2.7g

まいつき19日は
「しよくいくの日」
しよくについて
かんがえる日です。

鉄分(てつぶん)が多いこんだての日
食物(しょくもつ)せんいが
多いこんだての日
(にほんがたしよく)
「日本型食事」の日

このマークは
「ふるさとしよくさいの日」
すべてのこんだてに
ぎふけんさんの
しよくさいが
つかわれています。

岐阜県産の
季節の食材
枝豆・トマト・なす

あじのたび
こんげつは「あきなわけん」です。

ひじょうようこんだて きゅうしよく
【非常用献立(ストック給食)とは?】
ひじょうようこんだて きゅうしよく たいふう おおゆき きしゅうけいほう はっぴょう よそく きゅうしよく ちゅうし てんこう
非常用献立(ストック給食)は、台風や大雪などによる気象警報の発表が予測され、給食を中止したが、天候がよくなり、登校できるようになった時の備蓄食を使用した給食です。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、備蓄食材として学校に保管しています。

ひじょうようこんだて きゅうしよく
★非常用献立(ストック給食)★
ふりかけ
岐阜(ぎふ)みそしる
べいはん(アルファかまい)

17日(金)	
No. 8	小学校
<食パン>	77
<牛乳>	206
<煮込みハンバーグ>	
サラダ油	0.5
たまねぎ	10
ハンバーグ	60
ケチャップ	3.2
ウスターソース	2.5
砂糖	0.7
でん粉	0.4
<コーンキャベツ>	
キャベツ	35
ホールコーン(冷)	10
洋風スープの素	0.1
塩	0.2
こしょう	0.01
<カラフルスープ>	
ベーコン	5
大根	10
にんじん	10
じゃがいも	15
枝豆むきみ(冷)	5
洋風スープの素	0.8
塩	0.2
こしょう	0.01

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	春巻き(小) ニチレイフーズ	春巻き(小) ニチレイフーズ	春巻き(中) ニチレイフーズ	春巻き(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 食塩 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> ごま	<コンタミ> 無し	<コンタミ> 無し	<コンタミ>	<コンタミ> 無し	<コンタミ>	<コンタミ> 無し	<同一工場内使用> 小麦 卵 乳成分	
	<アレルギー表示対象> ごま	<アレルギー表示対象> 無し	<アレルギー表示対象> 大豆 豚肉 小麦	<アレルギー表示対象>	<アレルギー表示対象> 大豆 豚肉 小麦	<アレルギー表示対象>	<アレルギー表示対象> 無し	<アレルギー表示対象> 無し	
			※次列へ		※次列へ				

日	7日(火)	8日(水)	9日(木)	9日(木)	10日(金)	10日(金)	10日(金)	10日(金)								
南地区	NO4.	NO12.	NO5.	NO5.	NO13.	NO13.	NO13.	NO13.								
R8.7	高野豆腐(細) 信濃雪	青のり粉 鈴木海苔	厚揚げ(冷) マリン・プロフーズ	大豆入り小魚(中のみ) 藤沢商事	白いんげん豆(ゆで) 天狗缶詰	コロッケ(小) ちぬや冷食	コロッケ(中) クワバラ食品	シエルマカロニ コルノマカロニー								
配合割合(%)	大豆	97.0	アオサ	100	大豆(豆乳)	84.5	大豆	49.16	手亡豆	100	ばれいしょ	42.62	じゃがいも	51.39	デュラム小麦	100
	豆腐用凝固剤 (塩化カルシウム)	2.1			異性化液糖	0.1	かたくちいわし	34.90			砂糖	4.32	たまねぎ	7.76	強力小麦粉	
	重曹	0.85			デキストリン	0.1		14.08			たまねぎ	2.47	砂糖	2.42		
	消泡剤	0.05			食塩	Φ	醤油	0.76			小麦粉加工品	2.47	乾燥マッシュポテト	1.94		
					揚げ油(植物油)	Φ	ごま	0.50			粒状植物性たん白	2.47	大豆油	0.97		
					加工でん粉	3.4	澱粉分解物	0.36			牛肉	1.23	食塩	0.48		
					豆腐用凝固剤	1.2	食塩	0.14			牛脂	1.23	香辛料	0.04		
					酵素	0.5	青粉	0.1			水	1.23	(衣)			
					水	10.2					しょうゆ	0.62	パン粉	15.0		
											食塩	0.44	米粉	3.0		
											酸味料(アミノ酸)	0.12	小麦粉	3.0		
											香辛料	0.10	水	14.0		
											酵母エキスパウダー	0.01				
											(衣)					
											パン粉	25.42				
											水	11.44				
											小麦粉	2.99				
											でん粉	0.29				
											粉末状植物性たん白	0.19				
											米粉	0.19				
											砂糖	0.11				
											増粘剤(グァー)	0.02				
											ぶどう糖	0.02				
	<コンタミ>	<注意喚起>	<コンタミ>	<同一ライン使用>	<コンタミ>	<コンタミ>	<同一工場内使用>	<コンタミ>								
	無し	原材料のアオサは「エビ、カニ」が混ざる漁法で採取しています。	無し	落花生 えび くるみ パナナ カシューナッツアーモンド <同一工場内使用> 卵 乳成分 いか	無し	無し	卵 乳成分 えび かに	無し								
	<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>	<アレルギー表示対象>								
	大豆	無し	大豆	大豆 小麦 ごま	無し	小麦 大豆 牛肉	小麦 大豆	小麦								

