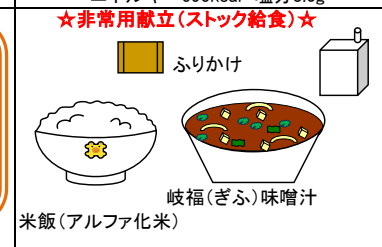
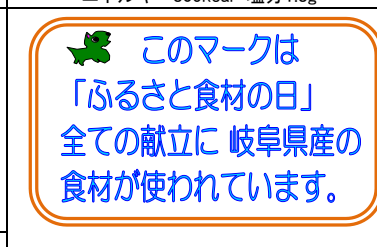
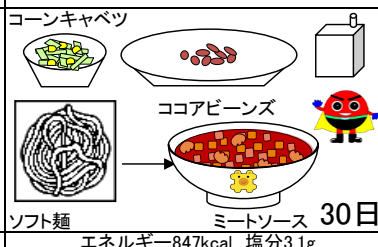
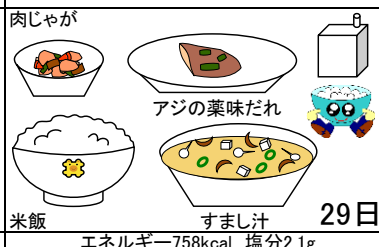
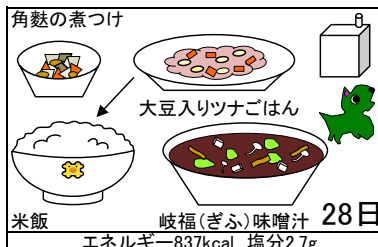
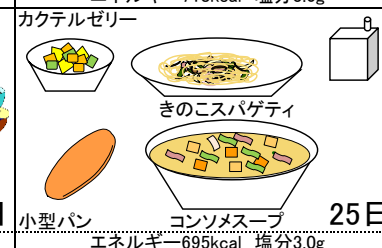
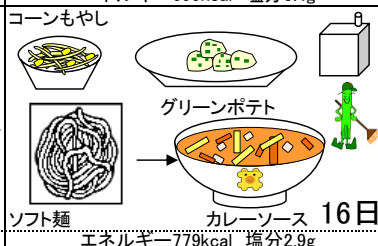
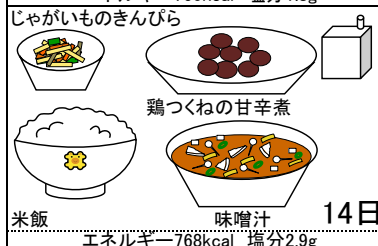
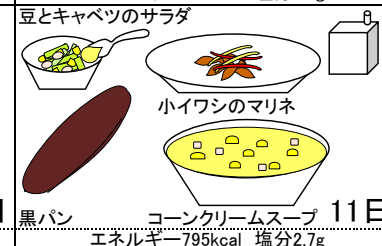
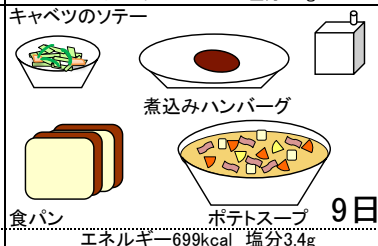
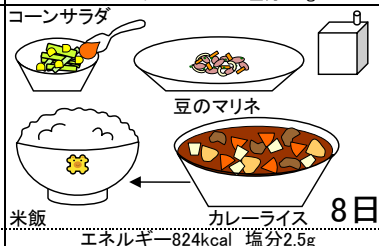
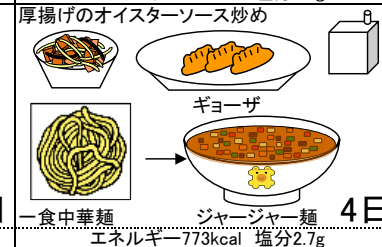
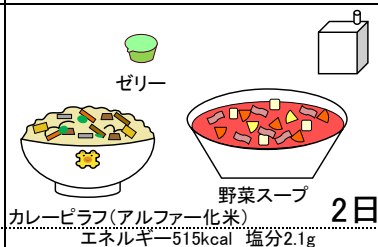
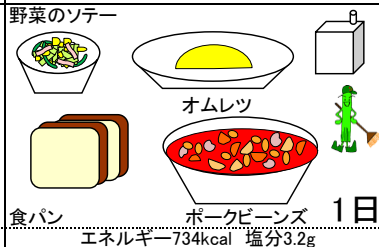
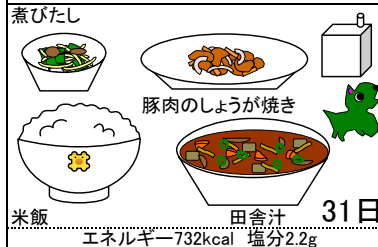
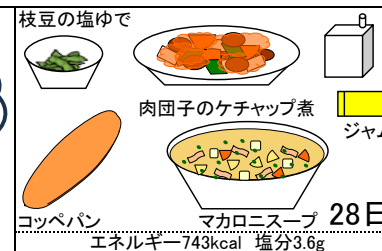


8.9月

岐阜大学教育学部附属小中学校
後期課程



9月2日は防災の日の給食で、アルファ化米を給食室で炊きます。
9月3日は全国附属学校中部地区の献立リレーで福井大学教育学部附属小中学校から提案された献立を実施します。主菜は福井県のソルフードであるソースカツ丼です。



令和8年8・9月分 岐阜市学校給食献立

南地区		28日(金)		31日(月)		1日(火)		2日(水)		3日(木)		4日(金)	
		No. 11	中学校	No. 7	中学校	No. 6	中学校	No. 4	中学校	No. 19	中学校	No. 5	中学校
使	用	＜コッペパン＞	105	＜米飯＞	242	＜食パン＞	105	＜カレーピラフ＞		＜米飯＞	242	＜一食中華麺＞	230
		＜牛乳＞	206	＜牛乳＞	206	＜牛乳＞	206	アルファ化米	80	＜牛乳＞	206	＜牛乳＞	206
食	材	＜肉団子のケチャップ煮＞		＜豚肉のしょうが焼き＞		＜ポークビーンズ＞		ドライミックスカレー	8	＜ひじきの煮物＞		＜ジャージャー麺＞	
		サラダ油	0.39	サラダ油	0.65	大豆	13	＜牛乳＞	206	サラダ油	0.52	ごま油	0.7
		たまねぎ	32.5	県産豚肉(平切)	58.5	サラダ油	0.65	＜野菜スープ＞		鶏肉(切込・細かめ)	13	にんにく	0.14
		肉団子	65	しょうが	0.65	県産豚肉(平切)	26	たまねぎ	39	にんにく	10.4	しょうが	1.4
		トマトソース	13	たまねぎ	39	たまねぎ	39	＜野菜ジュース＞	19.5	ひじき(米)	3.9	県産豚肉(ミンチ用)	42
		ケチャップ	6.5	にんにく	9.1	にんにく	52	洋風スープの素	7.8	油揚げ	3.9	たまねぎ	49
		トマトピューレ	6.5	本みりん	2.6	じゃがいも	26	塩	2.34	けずり節	1.3	たけのこ(レトルト)	16.8
		ウスターソース	2.6	しょうゆ	3.9	トマトピューレ	7.8	こしょう	0.52	砂糖	0.52	干しいたけ(ホール)	0.7
		砂糖	1.3	調味酒	1.56	ケチャップ	0.03	ミニゼリー(洋なし)	21	しょうゆ	1.56	にんにく	14
		ピーマン	6.5	＜煮びたし＞		ウスターソース	50			本みりん	2.6	ピーマン	5.6
		でん粉	0.65	しめじ	9.6	砂糖	1.04			枝豆	0.02	しょうゆ	1.4
		＜枝豆の塩ゆで＞		油揚げ	3.6	洋風スープの素	0.2	＜ゼリー＞				砂糖	2.1
		枝豆	30	太もやし	30	塩	0.03			カツ 40g(1～3年)		赤みそ	7
		塩	0.06	こまつな	12	こしょう				カツ 60g(4～9年)		テンメンジャン	2.8
		＜マカロニスープ＞		けずり節	0.12	＜オムレツ＞				油	60	豆板醤	0.56
		ベーコン	6	本みりん	0.6	オムレツ	50			ウスターソース	6	調味酒	0.84
		にんにく	9.6	しょうゆ	2.16	＜野菜のソテー＞				焼きそばソース	6	鶏ガラスープの素	0.84
		じゃがいも	30	＜田舎汁＞		ベーコン	6			砂糖	2.4	でん粉	2.8
		キャベツ	18	ごぼう	8.4	ホールコーン(冷)	9.6			しょうゆ	1.68	＜ギョーザ＞	
		シエルマカロニ	3.6	大根	18	キャベツ	30			トマトケチャップ	1.08	ギョーザ	51
		洋風スープの素	0.96	さといも	24	こまつな	18					油	5.1
		塩	0.36	豆腐	24	洋風スープの素	0.24			＜すまし汁＞			
		こしょう	0.02	けずり節	1.44	塩	0.12			片ぬきかまぼこ	8.4	＜厚揚げのオイスターソース炒め＞	
		＜ジャム＞		赤みそ	4.8	こしょう	0.02			小松菜	12	サラダ油	0.36
		リンゴジャム	15	郡上味噌	4.8					えのきだけ	8.4	にんにく	0.12
				ねぎ	8.4					ねぎ	8.4	きくらげ(スライス)	0.96
										けずり節	1.44	厚揚げ(冷)	24
										塩	0.36	太もやし	33.6
										薄口しょうゆ	2.64	塩	0.08
										調味酒	0.36	こしょう	0.02
										＜梨ゼリー＞		しょうゆ	0.3
										梨ゼリー 50g	50	オイスターソース	0.84

南地区		7日(月)		8日(火)		9日(水)		10日(木)		11日(金)		14日(月)	
		No. 13	中学校	No. 14	中学校	No. 1	中学校	No. 12	中学校	No. 20	中学校	No. 2	中学校
使	用	<米飯>	242	<米飯>	242	<食パン>	105	<米飯>	242	<黒パン>	105	<米飯>	242
		<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
食	材	<シシャモのごま揚げ>		<カレーライス>		<煮込みハンバーグ>		<豚肉と厚揚げの味噌炒め>		<小イワシのマリネ>		<鶏つくねの甘辛煮>	
		シシャモ	30	サラダ油	0.6	サラダ油	0.6	サラダ油	0.65	小イワシ	42	サラダ油	0.65
		黒ごま(いり)	0.6	にんにく	0.24	たまねぎ	12	しょうが	1.3	塩	0.12	しょうが	0.65
		白ごま(いり)	0.6	しょうが	0.12	ハンバーグ	80	県産豚肉(平切)	39	調味酒	0.6	たまねぎ	19.5
		小麦粉	9.6	県産豚肉(平切)	24	ケチャップ	3.84	調味酒	1.3	でん粉	4.8	鶏つくね	65
		米粉	1.2	塩	0.24	ウスターソース	3	しょうゆ	0.65	米粉	1.2	砂糖	1.95
		油	3.6	こしょう	0.06	砂糖	0.84	たまねぎ	32.5	油	4.2	しょうゆ	3.25
				たまねぎ	48	でん粉	0.48	厚揚げ(冷)	50	たまねぎ	14.4	本みりん	1.3
				にんじん	18			ピーマン	6.5	にんじん	3.6		
		<小松菜のそぼろ炒め>		じゃがいも	60	<キャベツのソテー>		砂糖	1.3	砂糖	2.16	<じゃがいものきんぴら>	
		サラダ油	0.36	サイコロチーズ	4.8	サラダ油	0.6	しょうゆ	0.91	酢	2.88	サラダ油	0.48
		県産豚肉(ミンチ用)	14.4	洋風スープの素	1.2	キャベツ	24	本みりん	1.3	サラダ油	1.44	ごぼう	4.8
		調味酒	1.2	リンゴペースト	3.6	太もやし	24	赤みそ	3.25	塩	0.24	つきだしこんにゃく	6.72
		砂糖	0.96	ケチャップ	2.4	ピーマン	6	でん粉	0.65	こしょう	0.02	にんじん	9.6
		しょうゆ	1.2	ウスターソース	2.4	塩	0.18					じゃがいも	28.8
		太もやし	24	塩	0.36	こしょう	0.02	<切り干し大根とツナの煮つけ>		<豆とキャベツのサラダ>		あげはんぺん	9.6
		こまつな	24	小麦粉	4.8	洋風スープの素	0.24	サラダ油	0.36	キャベツ	24	砂糖	0.86
		本みりん	0.6	マーガリン	4.8			切り干し大根(せん)	1.2	きゅうり	6	しょうゆ	1.73
		しょうゆ	0.96	カレー粉	0.84	<ポテトスープ>		切り干し大根(せん) (ストック給食用)	2.4	大豆(ゆで)	12	塩	0.07
				脱脂粉乳	4.8	ベーコン	6	にんじん	8.4	枝豆むきみ(冷)	6	さやいんげん(冷)	3.6
		<さといもの岐福(ぎふ)味噌汁>				たまねぎ	24	魚のオイル漬け	18	ドレッシング(サウザン)	8.4		
		えのきだけ	9.6			にんじん	8.4	砂糖	0.96			<味噌汁>	
		さといも	36	<豆のマリネ>		じゃがいも	48	うすくちしょうゆ	1.8	<コーンクリームスープ>		大根	24
		油揚げ	3.6	大豆	9.6	洋風スープの素	0.96	さやいんげん(冷)	6	サラダ油	0.6	えのきだけ	12
		豆腐	24	砂糖	0.96	塩	0.72		0.24	たまねぎ	18	豆腐	24
		けずり節	1.44	うすくちしょうゆ	0.72	こしょう	1.44		0.02	コーンペースト(冷)	36	油揚げ	3.6
		赤みそ	9.6	サラダ油	6			<すまし汁>		ホールコーン(冷)	12	けずり節	1.44
		ねぎ	8.4	たまねぎ	3.6			干しいたけ(ホール)		洋風スープの素	0.96	赤みそ	4.8
				にんじん	0.72			えのきだけ	8.4	塩	0.24	白みそ	4.8
				砂糖	0.24			花麴	1.44	こしょう	0.02	ねぎ	8.4
				塩	0.02			けずり節	0.36	牛乳(調理用)	36		
				こしょう	2.4			うすくちしょうゆ	2.4	コーンスターチ	1.2		
				酢				ほうれん草	12				
				<コーンサラダ>									
				ホールコーン(冷)	9.6								
				キャベツ	36								
				きゅうり	6								
				ドレッシング(コーン)	8.4								

[illegible]

南地区	28日(月)		29日(火)		30日(水)		ストック給食			
	No. 9	中学校	No. 3	中学校	No. 21	中学校		小学校	中学校	
使 用 食 材	<米飯>	242	<米飯>	242	<ソフト麺>	230			<米飯(アルファ化)>	80
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206			<牛乳>	206
	<大豆入りツナごはん>		<アジの薬味だれ>		<ミートソース>				<岐福(ぎふ)味噌汁>	
	大豆	10.4	アジ	50	サラダ油	0.7			切り干し大根(せん)	2.4
	砂糖	1.04	塩	0.12	にんにく	0.14			高野豆腐(細)	2.4
	しょうゆ	1.04	調味酒	1.2	しょうが	1.4			赤みそ	9.6
	サラダ油	0.39	でん粉	2.4	県産豚肉(ミンチ用)	28			カットわかめ	0.36
	にんじん	10.4	米粉	1.2	塩	0.28			煮干粉	0.96
	魚のオイル漬け	39	油	6	こしょう	0.08			大根葉	0.6
	砂糖	1.3	うすくちしょうゆ	3	たまねぎ	56			<ふりかけ>	
	しょうゆ	1.56	酢	1.8	にんじん	21			ふりかけ	2.7
	本みりん	0.65	砂糖	2.4	マッシュルーム(水煮)	7				
	しょうが	0.65	本みりん	0.6	サイコロチーズ	5.6				
	<角麩の煮つけ>		しょうが	0.6	砂糖	2.8				
	サラダ油	0.6	青じそ	0.25	洋風スープの素	1.68				
	ごぼう	12	<肉じゃが>		ウスターソース	8.4				
	干しいたけ(ホール)	0.6	サラダ油	0.48	トマトソース	28				
	にんじん	12	県産豚肉(平切)	14.4	トマトピューレ	11.2				
	あげはんぺん	18	たまねぎ	24	マーガリン	4.2				
	角麩	24	にんじん	12	小麦粉	4.2				
	砂糖	1.2	じゃがいも	54	<ココアビーンズ>					
	しょうゆ	2.4	砂糖	1.2	大豆	14.4				
	けずり節	0.48	しょうゆ	2.76	でん粉	0.96				
	<岐福(ぎふ)味噌汁>		けずり節	0.29	米粉	0.48				
	キャベツ	24	さやいんげん(冷)	6	油	1.44				
	えのきだけ	12	<すまし汁>		ココアシュガー	1.8				
	豆腐	24	干しいたけ(ホール)	0.6	<コーンキャベツ>					
	油揚げ	3.6	えのきだけ	8.4	キャベツ	42				
けずり節	1.44	豆腐	36	ホールコーン(冷)	14.4					
赤みそ	9.6	けずり節	1.44	洋風スープの素	0.24					
こまつな	12	しょうゆ	2.4	塩	0.12					
カットわかめ	0.36	塩	0.36	こしょう	0.02					
		ねぎ	8.4							

日	28日(金)	28日(金)	28日(金)	31日(月)	1日(火)	2日(水)	2日(水)	2日(水)
南地区	NO11.	NO11.	NO11.	NO7.	NO6.	NO4.	NO4.	NO4.
R8.8・9	肉団子 ヤヨイサンフーズ	シエルマカロニ コルノマカロニー	りんごジャム タカ食品工業	郡上味噌 大坪醤油	オムレツ ミヤシタフーズ	ドライミックスカレー アルファー食品(アイエフディ)	野菜ジュース 伊藤園	野菜ジュース 伊藤園
配合割合(%)	鶏肉 50.2	デュラム小麦 100	糖類(水あめ) 45.38	大豆 68	鶏卵 50.09	じゃがいも 26.86	にんじん	※前列より
	豚肉 7.3	強力小麦粉	糖類(砂糖) 18.66	大麦 15	砂糖 3.45	グリンピース 15.09	トマト	あしたば
	たまねぎ 2.2		りんご 35.58	塩 15	大豆油 2.00	植物油 14.78	赤ピーマン	小松菜
	つなぎ(でん粉) 7.3		ゲル化剤(ペクチン) 0.21	調味料 1	食塩 0.44	スイートコーン 12.5	きゅうり	パセリ
	つなぎ(粉末状植物性たん白) 0.5		酸味料 0.17	酒精 1	醸造酢 0.41	乾燥たまねぎ 8.27	インゲン豆	クレソン
	還元水あめ 4.7				加工デンプン 5.00	食塩 8.27	大根	キャベツ
	食塩 0.5				酸味料 0.10	カレー粉末 5.27	ピーマン	ラディッシュ
	チキンオイル 0.2				水 38.51	酵母エキス 1.55	メキャベツの葉	ほうれん草
	香辛料 Φ					乾燥赤ピーマン 0.65	ケール	三つ葉
	揚げ油(大豆油) Φ					ウコン粉末 0.65	レタス	レモン果汁
	水 6.9					砂糖 0.11	アスパラガス	食物繊維
	ドロマイト 0.4					ソルビトール 5.89	カリフラワー	海藻カルシウム
	ピロリン酸鉄 Φ					酸化防止剤(ビタミンE) 0.11	グリンピース	ライスマグネシウム
	焼成カルシウム Φ						冬瓜	ビタミンC
							豆スプラウト(もやし)	
							ブロッコリー	
							ゴーヤ	
							ごぼう	
							セロリ	
							モロヘイヤ	
							かぼちゃ	
							ヤーコン	
							※次列へ	
	＜同一工場内使用＞	＜コンタミ＞	＜同一ライン使用＞	＜同一工場内使用＞	＜同一工場内使用＞	＜コンタミ＞	＜コンタミ＞	
	えび かに 小麦 卵 乳成分	無し	小麦 乳 落花生 オ レンジ 大豆 パナナ もも ＜同一工場内使用＞ ごま	小麦	小麦 豚肉 鶏肉 乳 りんご さば ゼラチン	無し	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＞	
	鶏肉 豚肉 大豆	小麦	りんご	大豆	卵 大豆	無し	無し	

日	2日(水)		3日(木)		4日(金)		8日(火)		9日(水)		11日(金)		11日(金)		14日(月)	
南地区	NO4.		NO19.		NO5.		NO14.		NO1.		NO20.		NO20.		NO2.	
R8.8・9	ミニゼリー(洋なし) 富士正食品		ひじき(米) ヤマニ 広伝		ギョーザ ヤヨイサンフーズ		ドレッシング(コーン) 理研ビタミン		ハンバーグ ヤヨイサンフーズ		コーンペースト モリタン		ドレッシング(サウザンアイランド) 理研ビタミン		鶏つくね 印南食品	
配合割合(%)	異性化液糖	18.33	ひじき	100	キャベツ	28.2	食用植物油脂	37.5	鶏肉	39	とうもろこし	100	食用植物油脂	38.0	鶏肉	78.89
	洋梨果肉	10.00	4ページ目に3 日の配合表の 続きあります		たまねぎ	6.4	砂糖	13.79	豚肉	5			醸造酢	18.1	でん粉	7.36
	洋梨濃縮果汁	3.33		にら	3.8	醸造酢	4.63	たまねぎ	21			糖類(水あめ、砂糖)	17.5	えんどう豆たん白	0.53	
	還元水あめ	3.33		豚肉	12.8	食塩	3.58	粒状植物性たん白	17.5			トマトケチャップ	8.1	玉ねぎ	2.63	
	砂糖	1.67		豚脂	6.4	スイートコーンパウダー	3.4	豚脂	5			ピクルス	4.9	砂糖	1.68	
	ゲル化剤	0.4			でん粉加工食品	1.4	発酵調味料	2.15	でんぷん	2			食塩	2.3	発酵調味料	1.05
	酸味料	0.33			香味油	1.2	ソテーオニオン	1.88	砂糖	1.7			にんにくエキス	1.6	海藻ミネラル	0.95
	pH調整剤	0.3			しょうゆ	0.7	酵母エキスパウダー	0.65	トマトケチャップ	1.6			プルーン	1.3	食塩	0.74
	クエン酸第一級ナトリウム	0.103			酵母エキス	0.3	ブルーベリーピューレ	0.15	植物油脂	1			酵母エキスパウダー	0.7	香辛料	0.68
	香料(ペアフレーバー)	0.1			食塩	0.3	レモン果汁	0.13	乾燥マッシュポテト	1			乳化剤	0.8	酵母エキス	0.29
	酸化防止剤	0.04			砂糖	0.2	にんにくエキス	0.1	野菜ペースト	0.5			増粘剤(キサンタンガム)	0.2	鉄含有酵母	0.1
	消泡剤(加工助剤)	0.03			しょうがペースト	0.2	増粘剤	0.89	香辛料	0.2			香辛料抽出物	0.03	水	5.1
	ベニバナ黄色素	0.02			香辛料	Φ	(加工でん粉、増粘多糖類)		オニオンエキスパウダー	0.1			(水)	6.47		
	水	62.017			皮(小麦粉)	23.3	乳化剤	0.28	食塩	0.1						
					皮(小麦たん白)	0.6	酸味料	0.25	酵母エキス	0.1						
					皮(食塩)	0.1	香料	0.14	水	2.8						
					水	10.8	香辛料抽出物	0.01	加工デンプン	0.9						
					加工デンプン	2.9	(水)	30.07	炭酸カルシウム	0.2						
					炭酸カルシウム	0.4			調味料(無機塩)	0.2						
					ピロリン酸鉄	Φ			焼成カルシウム	0.1						
									ピロリン酸鉄	Φ						
									着色料	Φ						
									硫酸カルシウム	Φ						
							</									

