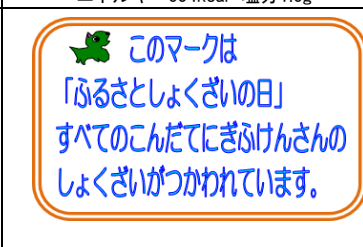
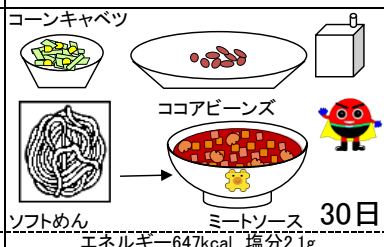
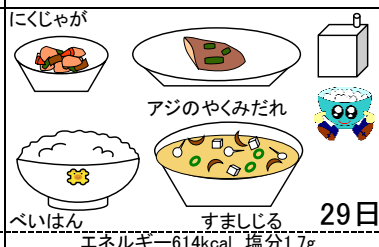
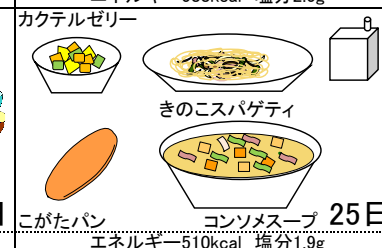
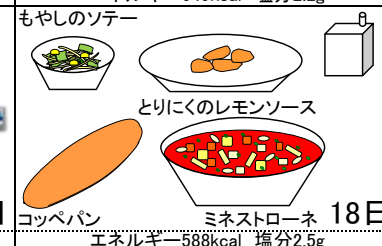
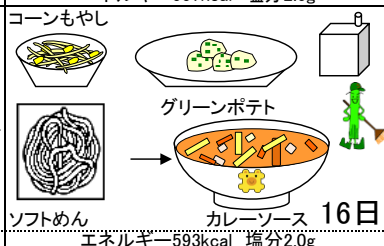
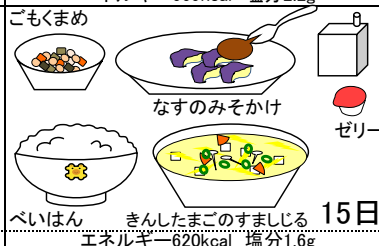
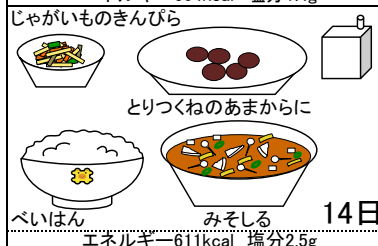
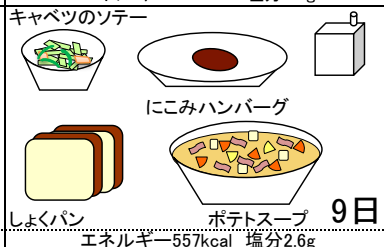
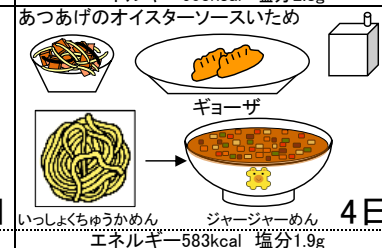
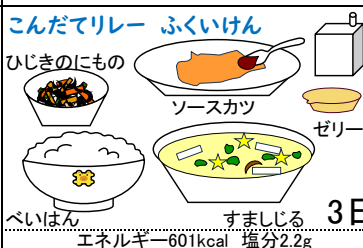
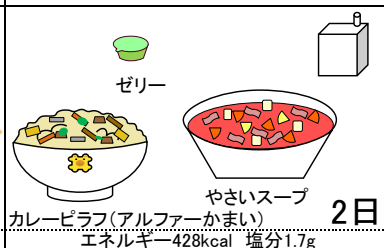
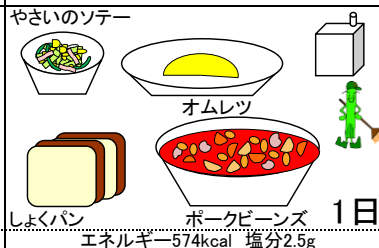
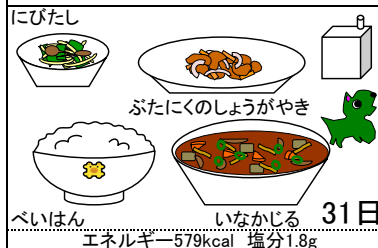
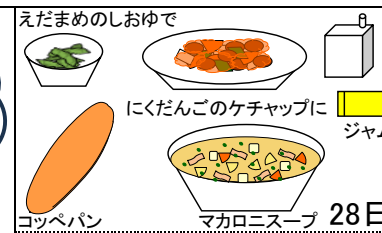


8.9月

岐阜大学教育学部附属小中学校
前期課程



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。主菜は福井県のソウ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	小学校	No. 7	小学校	No. 6	小学校	No. 4	小学校	No. 19	小学校	No. 5	小学校
使 												

南地区	7日(月)		8日(火)		9日(水)		10日(木)		11日(金)		14日(月)	
	No. 13	小学校	No. 14	小学校	No. 1	小学校	No. 12	小学校	No. 20	小学校	No. 2	小学校
使	<米飯>	176	<米飯>	176	<食パン>	77	<米飯>	176	<黒パン>	77	<米飯>	176
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
用	<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	24	サラダ油	0.5	サラダ油	0.5	サラダ油	0.5	小イワシ	35	サラダ油	0.5
食	黒ごま(いり)	0.5	にんにく	0.2	たまねぎ	10	しょうが	1	塩	0.1	しょうが	0.5
	白ごま(いり)	0.5	しょうが	0.1	ハンバーグ	60	県産豚肉(平切)	30	調味酒	0.5	たまねぎ	15
材	小麦粉	8	県産豚肉(平切)	20	ケチャップ	20	調味酒	1	でん粉	4	鶏つくね	50
	米粉	1	塩	0.2	ウスターソース	0.2	しょうゆ	0.5	米粉	1	砂糖	1.5
	油	3	こしょう	0.05	砂糖	0.7	たまねぎ	25	油	3.5	しょうゆ	2.5
			たまねぎ	40	でん粉	0.4	厚揚げ(冷)	35	たまねぎ	12	本みりん	1
	<小松菜のそぼろ炒め>		にんじん	15			ピーマン	5	にんじん	3		
	サラダ油	0.3	じゃがいも	50	<キャベツのソテー>		砂糖	1	砂糖	1.8	<じゃがいものきんぴら>	
	県産豚肉(ミンチ用)	12	サイコロチーズ	4	サラダ油	0.5	しょうゆ	0.7	酢	2.4	サラダ油	0.4
	調味酒	1	洋風スープの素	1	キャベツ	20	本みりん	1	サラダ油	1.2	ごぼう	4
	砂糖	0.8	リンゴペースト	3	太もやし	20	赤みそ	2.5	塩	0.2	つきだしこんにゃく	5.6
	しょうゆ	1	ケチャップ	2	ピーマン	5	でん粉	0.5	こしょう	0.01	にんじん	8
	太もやし	20	ウスターソース	2	塩	0.15					じゃがいも	24
	こまつな	20	塩	0.3	こしょう	0.01	<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	8
	本みりん	0.5	小麦粉	4	洋風スープの素	0.2	サラダ油	0.3	キャベツ	20	砂糖	0.72
	しょうゆ	0.8	マーガリン	4			切り干し大根(せん)	1	きゅうり	5	しょうゆ	1.44
			カレー粉	0.7	<ポテトスープ>		切り干し大根(せん) (ストック給食用)	2	大豆(ゆで)	10	塩	0.06
	<さといもの糖漬(ぎふ)味噌汁>		脱脂粉乳	4	ベーコン	5	にんじん	7	枝豆むきみ(冷)	5	さやいんげん(冷)	3
	えのきだけ	8			たまねぎ	20	魚のオイル漬け	15	ドレッシング(サウザン)	7		
	さといも	30	<豆のマリネ>		にんじん	7	砂糖	0.8			<味噌汁>	
	油揚げ	3	大豆	8	じゃがいも	40	うすくちしょうゆ	1.5	<コーンクリームスープ>		大根	20
	豆腐	20	砂糖	0.8	洋風スープの素	0.8	さやいんげん(冷)	5	サラダ油	0.5	えのきだけ	10
	けずり節	1.2	うすくちしょうゆ	0.6	塩	0.2			たまねぎ	15	豆腐	20
	赤みそ	8	サラダ油	1.2	こしょう	0.01	<すまし汁>		コーンペースト(冷)	30	油揚げ	3
	ねぎ	7	たまねぎ	5			干しいたけ(ホール)	0.5	ホールコーン(冷)	10	けずり節	1.2
			にんじん	3			えのきだけ	7	洋風スープの素	0.8	赤みそ	4
			砂糖	0.6			花麴	7	塩	0.2	白みそ	4
			塩	0.2			けずり節	1.2	こしょう	0.01	ねぎ	7
			こしょう	0.01			塩	0.3	牛乳(調理用)	30		
			酢	2			うすくちしょうゆ	2	コーンスターチ	1		
							ほうれん草	10				
			<コーンサラダ>									
			ホールコーン(冷)	8								
			キャベツ	30								
			きゅうり	5								
			ドレッシング(コーン)	7								

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	グリーンピース 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	グリーンピース	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		ビクルス 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		にんじんエキス 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		ブルーネ 1.3	食塩 0.74
	クエン酸第一鉄ナトリウム 0.103		酵母エキス 0.3	ブルーネピューレ 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(ベアフレーバー) 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	にんじんエキス 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			
	<同一工場内使用>	<コンタミ>	<同一工場内使用>	<コンタミ>	<同一工場内使用>	<コンタミ>	<コンタミ>	<同一工場内使用>
	卵 乳 牛肉 鶏肉 豚肉 大豆 オレンジ もも りんご バナナ ゼラチン	無し	えび かに 卵 乳成 分 ごま	無し	えび かに 小麦 卵 乳成分	無し	無し	卵 小麦 大豆 豚肉 牛肉 りんご もも ご ま
	<アレルゲン表示対象>	<アレルゲン表示対象>	<アレルゲン表示対象>	<アレルゲン表示対象>	<アレルゲン表示対象>	<アレルゲン表示対象>	<アレルゲン表示対象>	<アレルゲン表示対象>
	無し	無し	豚肉 小麦 大豆	無し	鶏肉 豚肉 大豆	無し	無し	鶏肉

