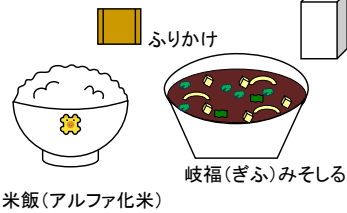


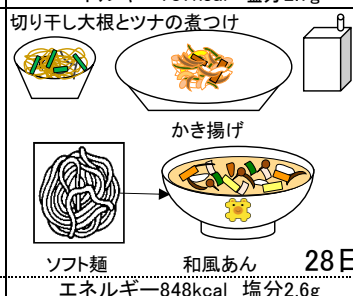
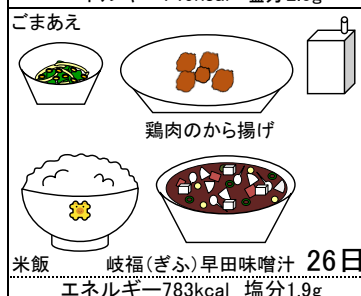
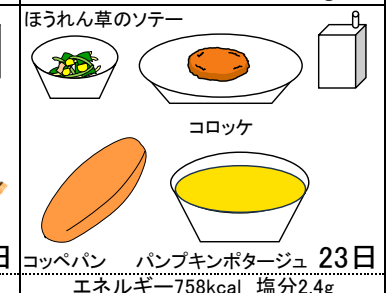
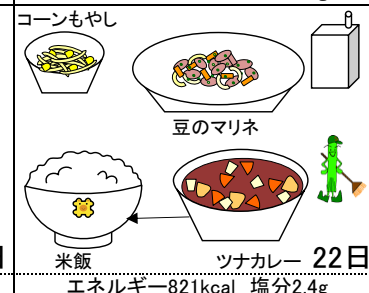
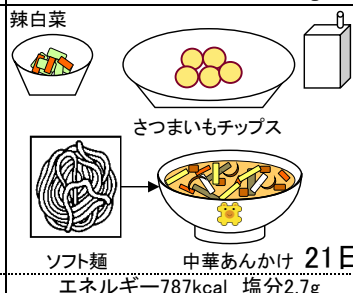
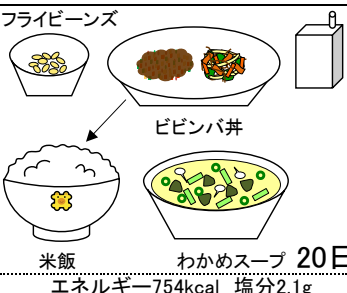
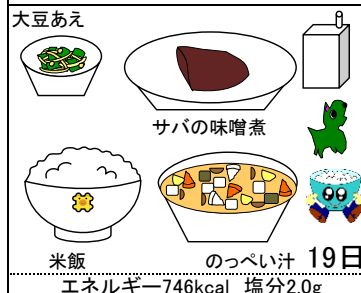
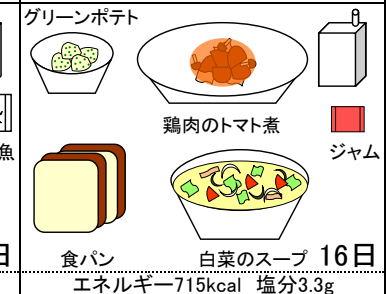
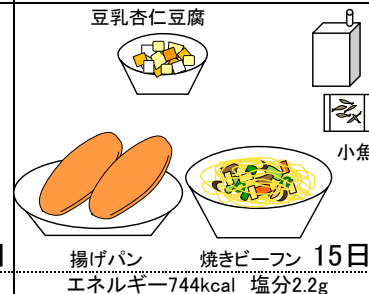
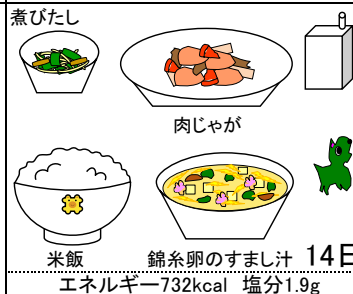
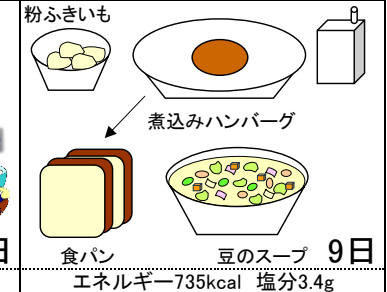
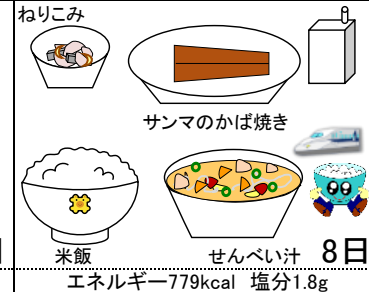
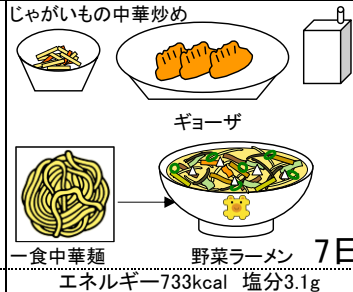
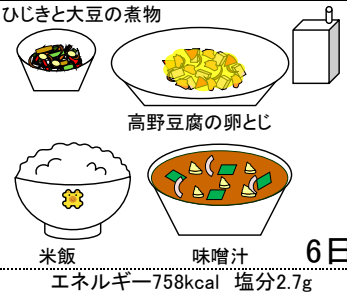
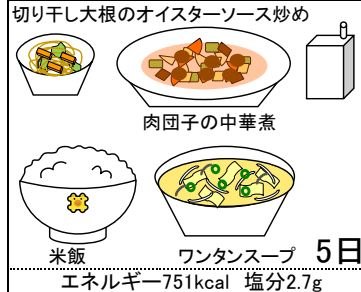
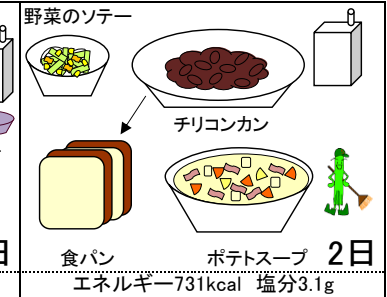
10月

岐阜大学教育学部附属小中学校
後期課程

★非常用献立(ストック給食)★



献立リレー 岐阜県



1

南地区		1日(木)		2日(金)		5日(月)		6日(火)		7日(水)		8日(木)	
		No. 22	中学校	No. 1	中学校	No. 3	中学校	No. 16	中学校	No. 14	中学校	No. 6	中学校
使	<米飯>	242		<食パン>	105	<米飯>	242	<米飯>	242	<一食中華麺>	230	<米飯>	242
	<牛乳>	206		<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
	<郡上味噌けいちゃん>			<チリコンカン>		<肉団子の中華煮>		<高野豆腐の卵とじ>		<野菜ラーメン>		<サンマのかば焼き>	
	サラダ油	0.65		サラダ油	0.65	サラダ油	0.65	サラダ油	0.65	サラダ油	0.7	サンマ	40
	しょうが	0.68		赤とうがらし	0.03	にんにく	13	鶏肉(切込)	19.5	にんにく	0.28	しょうが	0.8
	にんにく	0.71		にんにく	0.26	たまねぎ	32.5	たまねぎ	39	県産豚肉(平切)	35	調味酒	1
	鶏肉(2cm角切)	65		県産豚肉(ミンチ用)	39	肉団子	65	にんにく	6.5	調味酒	0.7	しょうゆ	1
	たまねぎ	27.7		たまねぎ	13	はくさい	19.5	干しいたけ(ホール)	0.65	しょうゆ	0.28	でん粉	4.9
	キャベツ	30.6		金時豆	15.6	砂糖	1.56	高野豆腐	6.5	にんにく	7	米粉	1
	太もやし	26		ウスターソース	2.34	しょうゆ	2.6	砂糖	1.3	太もやし	28	油	4
用	しょうゆ	1.3		ケチャップ	5.85	鶏ガラスープの素	0.65	うすくちしょうゆ	3.25	きくらげ(スライス)	1.4	砂糖	1.2
	調味酒	2.6		塩	0.13	塩	0.13	塩	0.13	かまぼこ	14	しょうゆ	1.5
	本みりん	0.65		こしょう	0.02	でん粉	0.65	けずり節	0.31	キャベツ	21	調味酒	0.8
	砂糖	1.3						液卵	39	ホールコーン(冷)	7		
	郡上味噌	2.6		<野菜のソテー>		<切り干し大根のオイスターソース炒め>				鶏ガラスープの素	1.12	<ねりこみ>	
	赤味噌	2.6		サラダ油	0.6	ごま油	0.6	<ひじきと大豆の煮物>		塩	0.42	さといも	36
				キャベツ	36	切り干し大根(せん)	2.4	大豆	6	こしょう	0.04	干しいたけ(ホール)	0.6
	<つき大根の炒め煮>			ホールコーン(冷)	12	厚揚げ(冷)	24	砂糖	0.6	しょうゆ	4.2	こんにやく	24
	サラダ油	0.6		魚のオイル漬け	12	チンゲンサイ	18	しょうゆ	0.6	ねぎ	9.8	砂糖	1.2
	大根	53.3		塩	0.24	鶏ガラスープの素	0.12	サラダ油	0.6			しょうゆ	3
食	にんにく	6.19		こしょう	0.02	塩	0.12	ひじき(長)	3.6	<ギョーザ>		けずり節	0.48
	油揚げ	6				こしょう	0.02	にんにく	8.4	ギョーザ	51	でん粉	0.6
	砂糖	0.48		<ポテトスープ>		オイスターソース	0.96	油揚げ	3.6	油	5.1		
	調味酒	1.2		ベーコン	6	しょうゆ	0.6	砂糖	1.44			<せんべい汁>	
	しょうゆ	2.4		たまねぎ	24			しょうゆ	2.4	<じゃがいもの中華炒め>		鶏肉(切込)	12
				にんにく	8.4	<ワンタンスープ>		さやいんげん(冷)	6	ごま油	0.6	ごぼう	12
	<かきたま汁>			じゃがいも	48	サラダ油	0.6			にんにく	6	にんにく	12
	干し椎茸(ホール)	0.6		洋風スープの素	0.96	県産豚肉(平切)	12	<味噌汁>		じゃがいも	48	しめじ	7.2
	花麩	12		塩	0.24	きくらげ(スライス)	0.6	たまねぎ	18	オイスターソース	0.96	けずり節	1.44
	豆腐	24		こしょう	0.02	太もやし	24	じゃがいも	30	しょうゆ	0.6	調味酒	1.2
材	けずり節	1.44				鶏ガラスープの素	0.96	赤みそ	4.8	塩	0.12	しょうゆ	2.4
	塩	0.36				塩	0.18	白みそ	4.8	こしょう	0.02	塩	0.24
	薄口醤油	2.4				こしょう	0.02	けずり節	1.44	砂糖	1.2	汁用せんべい	8.4
	でん粉	0.72				しょうゆ	1.2	こまつな	12			ねぎ	9.6
	液卵	24				ワンタン	8.4						
	ほうれん草	12.6				ねぎ	6						
	<ゼリー>												
	ぶどうゼリー	40											

南地区	21日(水)		22日(木)		23日(金)		26日(月)		27日(火)		28日(水)	
	No. 19	中学校	No. 4	中学校	No. 15	中学校	No. 2	中学校	No. 12	中学校	No. 9	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	<中華あんかけ>		<ツナカレー>		<コロッケ>		<鶏肉のから揚げ>		<豚肉のしょうが焼き>		<和風あん>	
	サラダ油	0.7	サラダ油	0.6	コロッケ	80	鶏肉(2cm角切)	65	サラダ油	0.65	鶏肉(切込)	21
食	しょうが	0.28	にんにく	0.24	油	8	しょうが	0.65	県産豚肉(平切)	65	干しいたけ(ホール)	0.7
	県産豚肉(平切)	28	しょうが	0.12	油	8	調味酒	0.65	しょうが	0.65	にんじん	11.2
材	調味酒	1.12	たまねぎ	48	<ほうれん草のソテー>		しょうゆ	2.6	たまねぎ	39	しめじ	9.8
	しょうゆ	0.7	にんじん	18	ベーコン	6	でん粉	9.1	ピーマン	9.1	油揚げ	7
	たまねぎ	42	じゃがいも	60	ほうれん草	30	米粉	1.3	本みりん	2.6	かまぼこ	9.8
	にんじん	21	サイコロチーズ	4.8	キャベツ	24	油	6.5	しょうゆ	3.9	けずり節	2.24
	たけのこ(レトルト)	7	塩	0.36	ホールコーン(冷)	6			調味酒	1.56	塩	0.56
	干しいたけ(ホール)	1.12	こしょう	0.03	塩	0.12	<ごまあえ>				しょうゆ	4.2
	きくらげ(スライス)	1.4	洋風スープの素	1.2	こしょう	0.02	こまつな	30	<さといもの煮つけ>		でん粉	4.2
	鶏ガラスープの素	1.12	リンゴペースト	3.6	しょうゆ	0.24	太もやし	30	さといも	0.29	ほうれん草	14
	塩	0.28	ケチャップ	2.4			本みりん	0.6	けずり節	1.44	<かき揚げ>	
	こしょう	0.04	ウスターソース	2.4	<パンプキンポタージュ>		しょうゆ	2.16	砂糖	0.48	大豆(ゆで)	12
	砂糖	0.7	マーガリン	4.8	サラダ油	0.6	けずり節	0.48	本みりん	1.2	ごぼう	6
	しょうゆ	4.2	小麦粉	4.8	たまねぎ	12	すりごま		しょうゆ		たまねぎ	30
	調味酒	0.7	カレー粉	0.84	かぼちゃ(ペースト)	36					くきわかめ(冷)	6
	ごま油	1.4	魚のオイル漬け	24	白いんげん豆(ペースト)	12	<岐福(ぎふ)早田味噌汁>		<根菜汁>		調味酒	1.2
	でん粉	4.2	脱脂粉乳	4.8	洋風スープの素	0.96	大根	12	ごぼう	8.4	小麦粉	12
					塩	0.36	にんじん	6	大根	24	米粉	2.4
	<さつま芋チップス>		<豆のマリネ>		こしょう	0.03	えのきだけ	6	にんじん	9.6	塩	0.06
	さつま芋	48	大豆	12	牛乳(調理用)	36	油揚げ	2.4	こんにゃく	12	油	7.2
	油	2.4	砂糖	0.96		1.2	豆腐	18	油揚げ	3.6		
	塩	0.12	うすくちしょうゆ	0.72			おつゆ麩	1.2	豆腐	24	<切り干し大根とツナの煮つけ>	
	<辣白菜>		サラダ油	1.44			けずり節	1.44	けずり節	1.44	切り干し大根(せん)	4.8
	サラダ油	1.44	たまねぎ	6			赤みそ	9.6	塩	0.36	砂糖	0.6
	赤とうがらし	0.03	にんじん	2.4			こねぎ	3.6	しょうゆ	2.4	うすくちしょうゆ	1.8
	しょうが	0.72	砂糖	0.72					ねぎ	6	けずり節	0.48
	にんじん	3.6	塩	0.24							魚のオイル漬け	12
	はくさい	60	こしょう	0.02							さやいんげん(冷)	6
	塩	0.36	酢	2.4								
	酢	2.4	パセリ	0.24								
	砂糖	1.2	<コーンもやし>									
			太もやし	48								
			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								

南地区	29日(木)		30日(金)	
	No. 17	中学校	No. 10	中学校
使	<米飯>	242	<黒パン>	105
	<牛乳>	206	<牛乳>	206
用	<ちくわの磯辺揚げ>		<オムレツ>	
	ちくわ	60	オムレツ	50
食	青のり粉	0.3		
	小麦粉	12.8	<キャベツのサラダ>	
材	米粉	2.25	キャベツ	36
	油	7.5	きゅうり	8.4
	<大根と豚肉の煮もの>		ホールコーン(冷)	6
	サラダ油	0.6	大豆(ゆで)	6
	県産豚肉(平切)	12	ドレッシング(コーン)	8.4
	大根	60	<チンゲンサイのクリーム煮>	
	砂糖	0.96	サラダ油	0.6
	しょうゆ	2.4	鶏肉(切込)	24
	調味酒	0.6	塩	0.12
	本みりん	0.6	こしょう	0.02
	けずり節	0.48	たまねぎ	36
	こまつな	12	にんじん	18
	<すまし汁>		じゃがいも	48
	干しいたけ(ホール)	0.6	洋風スープの素	0.96
	えのきだけ	8.4	塩	0.24
	豆腐	24	こしょう	0.02
	けずり節	1.44	米粉	3.6
	うすくちしょうゆ	2.4	牛乳(調理用)	36
	塩	0.36	チンゲンサイ	24
	ほうれん草	12		

日	5日(月)		5日(月)		6日(火)		6日(火)		7日(水)		8日(木)		9日(金)		9日(金)	
南地区	NO3.		NO3.		NO16.		NO16.		NO14.		NO6.		NO13.		NO13.	
R8.10	厚揚げ(冷) マリン・プロフーズ		肉団子 GKS(ヤヨイサンフーズ)		高野豆腐 信濃雪		ひじぎ(長) ヤマニ広伝		ギョーザ ヤヨイサンフーズ		汁用せんべい ピアット(小松製菓)		ハンバーグ ニチレイフーズ		白いんげん豆(ゆで) 千秋農産加工	
配合割合(%)	大豆(豆乳)	84.5	鶏肉	57.5	大豆	97.00	ひじぎ	100	キャベツ	28.2	小麦粉	非開示	鶏肉	23.29	白いんげん豆(手亡)	100
	異性化液糖	0.1	たまねぎ	15.7	豆腐用凝固剤	2.10			たまねぎ	6.4	食塩	非開示	豚肉	18.00		
	デキストリン	0.1	キャベツ	12.1	重曹	0.85			にら	3.8	重曹	非開示	たまねぎ	23.30		
	食塩	Φ	でん粉	7.5	消泡剤	0.05			豚肉	12.8			粒状植物性たん白	16.42		
	揚げ油(植物油)	Φ	粉末状植物性たん白	1.2	食用硬化油脂	0.05			豚脂	6.4			難消化性デキストリン	2.12		
	加工でん粉	3.4	還元水あめ	4.8	(植物レシチン)				でん粉加工食品	1.4			でん粉	1.27		
	豆腐用凝固剤	1.2	食塩	0.5	(炭酸マグネシウム)				香味油	1.2			粉末状植物性たん白	0.64		
	酵素	0.5	チキンオイル	0.3					しょうゆ	0.7			果糖ぶどう糖液糖	1.59		
	水	10.2	香辛料	Φ					酵母エキス	0.3			ドロマイト	1.06		
			揚げ油(大豆油)	Φ					食塩	0.3			ぶどう糖加工品	1.06		
			ドロマイト	0.4					砂糖	0.2			ポークエキス	0.95		
			ピロリン酸鉄	0.07					しょうがペースト	0.2			発酵調味料	0.53		
			焼成カルシウム	0.03					香辛料	Φ			食塩	0.32		
									皮(小麦粉)	23.3			酵母エキス	0.32		
									皮(小麦たん白)	0.6			加工油脂	0.32		
									皮(食塩)	0.1			チキンビーコン	0.21		
									水	10.8			加工でん粉	0.53		
									加工でん粉	2.9			クエン酸鉄ナトリウム	0.13		
									炭酸カルシウム	0.4			水	7.94		
									ピロリン酸鉄	Φ						
		</														

日	9日(金)		14日(水)		15日(木)		15日(木)		15日(木)		15日(木)		16日(金)		19日(月)	
南地区	NO13.		NO7.		NO5.		NO5.		NO5.		NO5.		NO20.		NO11.	
R8.10	ひよこ豆(ゆで) 天狗缶詰		錦糸卵 キューピーたまご		味付き小魚(袋・中のみ) 藤沢商事		カットゼリー(みかん) 大島食品工業		パイン(レトルト) JFDA(マルハニチロ)		豆乳杏仁豆腐(冷) ニチレイフーズ		岐阜市産イチゴジャム 小島食品製造		大豆フレーク 大島食品工業	
配合割合(%)	ひよこ豆	100	液卵	61	かたくちいわし	92.3	ぶどう糖果糖液糖	19.18	パインアップル	66.67	果糖ぶどう糖液糖	16.26	いちご	50.41	大豆	100
			植物油脂	4	砂糖	5.84	みかん濃縮果汁	5.10	砂糖	10.00	水あめ	6.47	水飴	28.23		
			砂糖	少量	でん粉分解物	0.94	砂糖	1.20	PH調整剤	0.13	豆乳加工品	4.90	砂糖	20.16		
			乾燥卵白	少量	(キャッサバ)		ゲル化剤(増粘多糖類)	0.66	ビタミンC	0.10	ドロマイト	1.09	ペクチン	1.11		
			食塩	少量	醤油	0.62	酸味料	0.17	水	23.10	加工でん粉	1.89	クエン酸	0.09		
			でん粉発酵調味料	少量	食塩	0.30	香料	0.16			ゲル化剤(増粘多糖類)	1.29				
			加工でん粉	5			乳酸カルシウム	0.08			クエン酸鉄ナトリウム	0.07				
			水	26			ビタミンC	0.05			香料	0.04				
							ピロリン酸鉄	0.01			水	67.55				
							水	73.39								

[illegible]