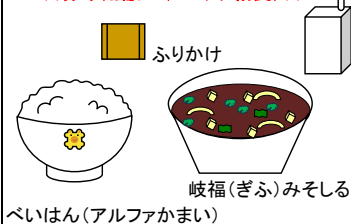


10月

岐阜大学教育学部附属小中学校
前期課程

ひじょうようこんだて
★非常用献立(ストック給食)★

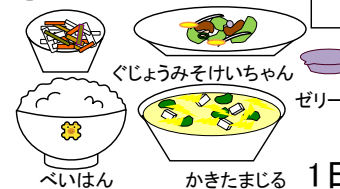


べいはん(アルファかまい)



こんだてリレー ゑふけん

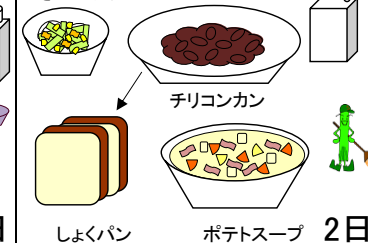
つきだいのための



べいはん かきたまじる 1日

エネルギー621kcal 塩分1.8g

やさいのソテー



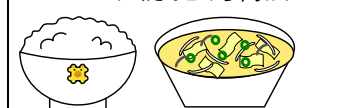
しょうパン ポテトスープ 2日

エネルギー586kcal 塩分2.5g

きりぼしだいこんのオイスターソースいため



にくだんごのちゅうかに



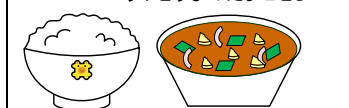
べいはん ワンタンスープ 5日

エネルギー599kcal 塩分2.1g

ひじきとだいずのもの



こうやどうふのたまごとじ



べいはん みそしる 6日

エネルギー604kcal 塩分2.3g

じゃがいものちゅうかい



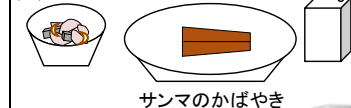
ギョーザ



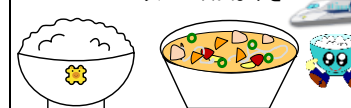
べいはん やさいラーメン 7日

エネルギー579kcal 塩分2.4g

ねりこみ



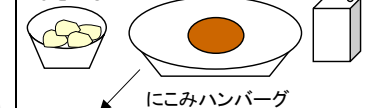
サンマのかばやき



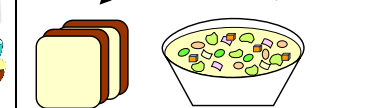
べいはん せんべいじる 8日

エネルギー620kcal 塩分1.7g

こふきいも



にこみハンバーグ



しょうパン まめのスープ 9日

エネルギー585kcal 塩分2.7g



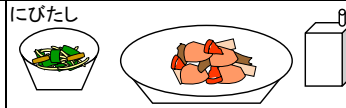
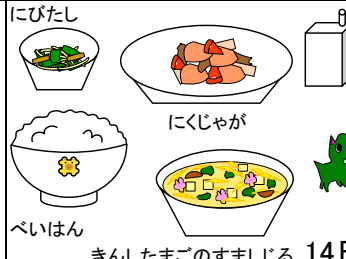
スポーツのひ

12日



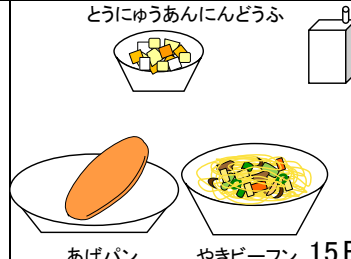
しゅうききゅうぎょうび

13日



べいはん きんしたまごのすましじる 14日

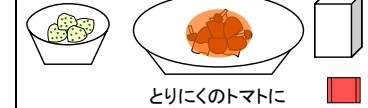
エネルギー582kcal 塩分1.6g



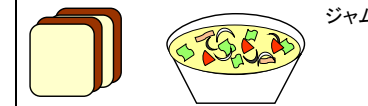
あげパン やきビーフン 15日

エネルギー587kcal 塩分1.6g

グリーンポテト



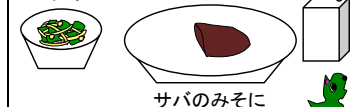
とりにくのトマトに



しょうパン はくさいのスープ 16日

エネルギー580kcal 塩分2.7g

だいずあえ



サバのみそに



べいはん のっぺいじる 19日

エネルギー602kcal 塩分1.8g

フライビーンズ



ビビンバどん



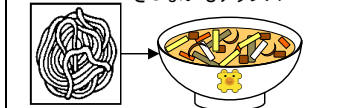
べいはん わかめスープ 20日

エネルギー597kcal 塩分1.6g

ラーパーツァイ



さつまいもチップス



べいはん ちゅうかあんかけ 21日

エネルギー604kcal 塩分2.0g

コーンもやし



まめのマリネ



べいはん ツナカレー 22日

エネルギー666kcal 塩分2.1g

ほうれんそうのソテー



コロッケ



コッペパン パンプキンポタージュ 23日

エネルギー603kcal 塩分2.4g

ごまあえ



とりにくのからあげ



べいはん 岐福(ぎふ)そうでんみそしる 26日

エネルギー622kcal 塩分1.6g

さといものにつけ



ぶたにくのしょうがやき



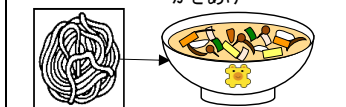
べいはん こんさいじる 27日

エネルギー597kcal 塩分1.7g

きりぼしだいこんとツナにつけ



かきあげ



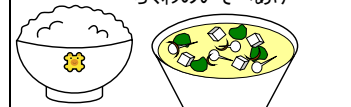
ソフトめん わふうあん 28日

エネルギー658kcal 塩分1.7g

だいこんとぶたにくのもの



ちくわのいそべあげ



べいはん すましじる 29日

エネルギー587kcal 塩分1.9g

キャベツのサラダ



オムレツ



くらパン チンゲンサイのクリームに 30日

エネルギー587kcal 塩分2.1g

令和8年10月分 岐阜市学校給食献立

[illegible]

[illegible]

南地区	21日(水)		22日(木)		23日(金)		26日(月)		27日(火)		28日(水)	
	No. 19	小学校	No. 4	中学校	No. 15	小学校	No. 2	小学校	No. 12	小学校	No. 9	小学校
使 用 食 材	<ソフト麺>	160	<米飯>	242	<コッペパン>	77	<米飯>	176	<米飯>	176	<ソフト麺>	160
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
	<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	0.5	サラダ油	0.6	コロッケ	55	鶏肉(2cm角切)	50	サラダ油	0.5	鶏肉(切込)	15
	しょうが	0.2	にんにく	0.24	油	5.5	しょうが	0.5	県産豚肉(平切)	0.5	干しいたけ(ホール)	0.5
	県産豚肉(平切)	20	しょうが	0.12	調味酒		調味酒	0.5	しょうが	0.5	にんじん	8
	調味酒	0.8	たまねぎ	48	<ほうれん草のソテー>		しょうゆ	2	たまねぎ	30	しめじ	7
	しょうゆ	0.5	にんじん	18	ベーコン	5	でん粉	7	ピーマン	7	油揚げ	5
	たまねぎ	30	じゃがいも	60	ほうれん草	25	米粉	1	本みりん	2	かまぼこ	7
	にんじん	15	サイコロチーズ	4.8	キャベツ	20	油	5	しょうゆ	3	けずり節	1.6
	たけのこ(レトルト)	5	塩	0.36	ホールコーン(冷)	5			調味酒	1.2	塩	0.4
	干しいたけ(ホール)	0.8	こしょう	0.03	塩	0.1	<ごまあえ>				しょうゆ	3
	きくらげ(スライス)	1	洋風スープの素	1.2	こしょう	0.01	こまつな	25	<さといもの煮つけ>		でん粉	3
	鶏ガラスープの素	0.8	リンゴペースト	3.6	しょうゆ	0.2	太もやし	25	さといも	50	ほうれん草	10
	塩	0.2	ケチャップ	2.4			本みりん	0.5	けずり節	0.24		
	こしょう	0.03	ウスターソース	2.4	<パンブキンポタージュ>		しょうゆ	1.8	砂糖	1.2	<かき揚げ>	
	砂糖	0.5	マーガリン	4.8	サラダ油	0.5	けずり節	0.4	本みりん	0.4	大豆(ゆで)	10
	しょうゆ	3	小麦粉	4.8	たまねぎ	10	すりごま	1	しょうゆ	2	ごぼう	5
	調味酒	0.5	カレー粉	0.84	かぼちゃ(ペースト)	30					たまねぎ	25
	ごま油	1	魚のオイル漬け	24	白いんげん豆(ペースト)	10	<岐福(ぎふ)早田味噌汁>		<根菜汁>		くきわかめ(冷)	5
	でん粉	3	脱脂粉乳	4.8	洋風スープの素	0.8	大根	10	ごぼう	7	調味酒	1
	<さつままいもチップス>		<豆のマリネ>									
	さつままいも	40	大豆	12	牛乳(調理用)	30	えのきだけ	0.02	ごぼう	5	小麦粉	10
	油	2	砂糖	0.96		1	油揚げ	30	大根	20	米粉	2
	塩	0.1	うすくちしょうゆ	0.72			豆腐	15	にんじん	8	塩	0.05
			サラダ油	1.44			おつゆ麩	1	こんにゃく	10	油	6
	<辣白菜>		たまねぎ	6			けずり節	1.2	油揚げ	20		
	サラダ油	1.2	にんじん	2.4			赤みそ	8	けずり節	1.2	<切り干し大根とツナの煮つけ>	
	赤とうがらし	0.02	砂糖	0.72			こねぎ	3	塩	0.3	切り干し大根(せん)	4
	しょうが	0.6							しょうゆ	2	砂糖	0.5
	にんじん	3	こしょう	0.02					ねぎ	5	うすくちしょうゆ	1.5
	はくさい	50	酢	2.4							けずり節	0.4
	塩	0.3	パセリ	0.24							魚のオイル漬け	10
	酢	2									さやいんげん(冷)	5
	砂糖	1	<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	小学校	No. 10	小学校
使	<米飯>	176	<黒パン>	77
	<牛乳>	206	<牛乳>	206
用	<ちくわの磯辺揚げ>		<オムレツ>	
	ちくわ	40	オムレツ	30
食	青のり粉	0.2		
	小麦粉	8.5	<キャベツのサラダ>	
材	米粉	1.5	キャベツ	30
	油	5	きゅうり	7
食	<大根と豚肉の煮もの>		ホールコーン(冷)	5
	サラダ油	0.5	大豆(ゆで)	5
材	県産豚肉(平切)	10	ドレッシング(コーン)	7
	大根	50	<チンゲンサイのクリーム煮>	
食	砂糖	0.8	サラダ油	0.5
	しょうゆ	2	鶏肉(切込)	20
材	調味酒	0.5	塩	0.1
	本みりん	0.5	こしょう	0.01
材	けずり節	0.4	たまねぎ	30
	こまつな	10	にんじん	15
食	<すまし汁>		じゃがいも	40
	干しいたけ(ホール)	0.5	洋風スープの素	0.8
材	えのきだけ	7	塩	0.2
	豆腐	20	こしょう	0.01
食	けずり節	1.2	米粉	3
	うすくちしょうゆ	2	牛乳(調理用)	30
材	塩	0.3	チンゲンサイ	20
	ほうれん草	10		

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 キューピータマゴ		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]