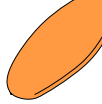
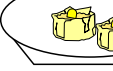
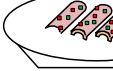
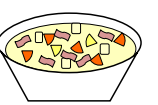
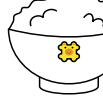
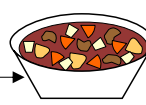
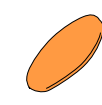
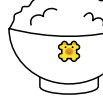
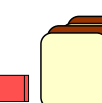
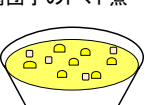
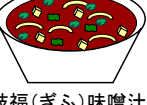


 <p>振替休業日 2日</p>	 <p>文化の日 3日</p>	<p>切り干し大根のオイスターソース炒め</p>    <p>春巻き</p>   <p>一食中華麺 コーンラーメン 4日</p> <p>エネルギー750kcal 塩分3.1g</p>	<p>小松菜のそぼろ炒め</p>    <p>厚焼き卵</p>   <p>米飯 関東煮 5日</p> <p>エネルギー725kcal 塩分2.5g</p>	<p>野菜のソテー</p>    <p>フライビーンズ</p>   <p>コッペパン さつまいものシチュー 6日</p> <p>エネルギー775kcal 塩分3.0g</p>
<p>辣白菜</p>    <p>シューマイ</p>   <p>米飯 麻婆豆腐 9日</p> <p>エネルギー808kcal 塩分2.7g</p>	<p>ひじきごはん</p>    <p>ちくわの香味揚げ</p>   <p>米飯 岐福(ぎふ)味噌汁 10日</p> <p>エネルギー808kcal 塩分3.2g</p>	<p>キャベツとツナのソテー</p>    <p>フライドチキン</p>   <p>コッペパン ポテトスープ 11日</p> <p>エネルギー737kcal 塩分2.7g</p>	<p>ブロッコリーのサラダ</p>    <p>豆のマリネ</p>   <p>米飯 飛騨牛のカレーライス 12日</p> <p>エネルギー844kcal 塩分2.5g</p>	<p>杏仁豆腐</p>    <p>厚揚げともやしのオイスターソース炒め</p>   <p>小型パン 焼きそば 13日</p> <p>エネルギー750kcal 塩分3.9g</p>
<p>献立リレー 愛知県</p>    <p>煮びたし 天むす(エビフリッター・のり)</p>   <p>米飯 きしめん汁 16日</p> <p>エネルギー693kcal 塩分2.8g</p>	<p>五目豆</p>    <p>郡上味噌けいちゃん</p>   <p>米飯 かきたま汁 17日</p> <p>エネルギー784kcal 塩分2.9g</p>	<p>チンゲンサイの中華炒め</p>    <p>大学芋</p>   <p>ソフト麺 きのこあん 18日</p> <p>エネルギー807kcal 塩分2.8g</p>	<p>じゃがいものきんぴら</p>    <p>シシャモのもみじ揚げ</p>   <p>米飯 豆腐の岐福(ぎふ)味噌汁 19日</p> <p>エネルギー753kcal 塩分2.1g</p>	<p>コーンキャベツ</p>    <p>オムレツ</p>   <p>ジャム 食パン ボークビーンズ 20日</p> <p>エネルギー746kcal 塩分3.1g</p>
 <p>勤労感謝の日 23日</p>	<p>くわがめの炒め煮</p>    <p>和風おろしハンバーグ</p>   <p>米飯 岐福(ぎふ)味噌汁 24日</p> <p>エネルギー776kcal 塩分2.7g</p>	<p>小松菜の大豆あえ</p>    <p>コロッケ</p>   <p>ソフト麺 和風カレーあん 25日</p> <p>エネルギー776kcal 塩分2.8g</p>	<p>お茶豆</p>    <p>衣笠井</p>   <p>米飯 京野菜のすまし汁 26日</p> <p>エネルギー848kcal 塩分2.8g</p>	<p>小松菜のソテー</p>    <p>肉団子のトマト煮</p>   <p>黒パン コーンクリームスープ 27日</p> <p>エネルギー734kcal 塩分3.3g</p>
<p>おかかあえ</p>    <p>豚肉のあんからめ</p>   <p>米飯 錦糸卵のすまし汁 30日</p> <p>エネルギー755kcal 塩分2.1g</p>	<p>★非常用献立(ストック給食)★</p>    <p>ふりかけ</p>   <p>岐福(ぎふ)味噌汁</p> <p>米飯(アルファ化米)</p>	 <p>あじのたび</p> <p>今月は「京都府」です。</p>	 <p>○ミナモが付いている日は「岐阜県産の農作物を学ぶ給食の日」です。岐阜県の「学校給食農産物導入促進支援事業」の支援を活用し実施します。この事業は県産農作物をより多く使用した特色ある給食を提供することで、子供たちが楽しみながら地域農業や県産農産物への理解を深めることを目的としています。</p> <p>○米、パン・ソフト麺・一食中華麺に使用する小麦粉、牛乳は岐阜県産を使用しています。</p>	<p>11月</p> <p>岐阜大学教育学部附属小中学校 後期課程</p>

1

南地区	4日(水)		5日(木)		6日(金)		9日(月)		10日(火)		11日(水)	
	No. 3	中学校	No. 5	中学校	No. 4	中学校	No. 6	中学校	No. 19	中学校	No. 8	中学校
使 用 材	＜一食中華麺＞	230	＜米飯＞	242	＜コッペパン＞	105	＜米飯＞	242	＜米飯＞	242	＜コッペパン＞	105
	＜牛乳＞	206	＜牛乳＞	206	＜牛乳＞	206	＜牛乳＞	206	＜牛乳＞	206	＜牛乳＞	206
	＜コーンラーメン＞		＜関東煮＞		＜さつまいものシチュー＞		＜麻婆豆腐＞		＜ひじきごはん＞		＜フライドチキン＞	
	サラダ油	0.7	角切昆布	1.04	サラダ油	0.6	サラダ油	0.65	サラダ油	0.6	鶏肉(2cm角切)	65
	県産豚肉(平切)	28	こんにゃく	19.5	鶏肉(切込)	36	にんにく	0.13	鶏肉(切込・細かめ)	14.4	調味酒	0.52
	しょうゆ	0.28	大根	52	塩	0.24	しょうが	1.3	にんじん	9.6	しょうが	0.52
	調味酒	0.7	にんじん	9.1	こしょう	0.02	県産豚肉(ミンチ用)	26	干しいたけ(ホール)	0.6	にんにく	0.26
	きくらげ(スライス)	1.4	さといも	39	たまねぎ	36	しょうゆ	3.9	ひじき(米)	3.6	小麦粉	6.5
	にんじん	9.8	ちくわ	19.5	にんじん	12	調味酒	3.9	油揚げ	3.6	米粉	1.04
	キャベツ	21	玉はんぺん(ひじき)	26	さつまいも	60	赤みそ	3.9	高野豆腐(細)	1.2	チリパウダー	0.03
食 材	ホールコーン(冷)	14	けずり節	1.56	洋風スープの素	0.96	砂糖	0.78	けずり節	0.48	オールスパイス	0.03
	鶏ガラスープの素	1.12	砂糖	0.65	塩	0.24	豆板醤	0.52	砂糖	1.44	塩	0.09
	しょうゆ	4.2	しょうゆ	5.2	こしょう	0.02	塩	0.26	しょうゆ	2.4	こしょう	0.02
	塩	0.42			脱脂粉乳	6	鶏ガラスープの素	0.78	本みりん	0.6	油	6.5
	こしょう	0.04	＜厚焼き卵＞		マーガリン	4.2	でん粉	1.3	さやいんげん(冷)	3.6		
	ねぎ	9.8	厚焼き卵	60	小麦粉	4.2	豆腐(冷)	130			＜キャベツとツナのソテー＞	
	＜春巻き＞		＜小松菜のそぼろ炒め＞		＜フライビーンズ＞		ごま油	1.3	＜ちくわの香味揚げ＞		サラダ油	0.6
	春巻き	50	サラダ油	0.36	大豆	14.4	にら	13	ちくわ	60	キャベツ	36
	油	5	県産豚肉(ミンチ用)	14.4	でん粉	0.96	水	31.2	青のり粉	0.3	ピーマン	6
			調味酒	1.2	米粉	0.48	＜シューマイ＞		紅しょうが	2.1	魚のオイル漬け	12
	＜切り干し大根のオイスターソース炒め＞		砂糖	0.96	油	1.44	コーンシューマイ	60	小麦粉	12.7	塩	0.12
	ごま油	0.6	しょうゆ	1.2	塩	0.1			米粉	2.25	こしょう	0.03
	切り干し大根(せん)	2.4	太もやし	18			＜辣白菜＞		油	7.5		
	しょうゆ	0.6	こまつな	36	＜野菜のソテー＞		しょうが	0.72	＜岐福(ぎふ)味噌汁＞		ベーコン	6
	チンゲンサイ	18	本みりん	0.6	ベーコン	6	にんじん	3.6	はくさい	24	たまねぎ	18
	厚揚げ(冷)	30	しょうゆ	0.96	キャベツ	36	はくさい	60	えのきだけ	8.4	にんじん	8.4
	オイスターソース	0.96			こまつな	24	塩	0.36	豆腐	24	じゃがいも	48
	しょうゆ	0.6			洋風スープの素	0.12	サラダ油	1.44	けずり節	1.44	洋風スープの素	0.96
	塩	0.12			塩	0.24	赤とうがらし	0.03	赤みそ	9.6	塩	0.24
	こしょう	0.02			こしょう	0.02	酢	2.4	ねぎ	8.4	こしょう	0.02
	0.18					砂糖	1.2					

南地区		12日(木)		13日(金)		16日(月)		17日(火)		18日(水)		19日(木)	
中学校	No. 7	中学校	No. 9	中学校	No. 10	中学校	No. 11	中学校	No. 13	中学校	No. 12	中学校	
	<米飯>	242	<小型パン>	77	<米飯>	242	<米飯>	242	<ソフト麺>	230	<米飯>	242	
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	
使	<飛騨牛のカレーライス>		<焼きそば>		<天むす>		<郡上味噌けいちゃん>		<きのこあん>		<シシャモのみみじ揚げ>		
	サラダ油	0.6	サラダ油	0.65	エビフリッター	52	サラダ油	0.65	サラダ油	0.7	シシャモ	30	
用	にんにく	0.24	県産豚肉(焼きそば用)	26	大豆油	5.2	しょうが	0.65	しょうが	0.28	にんじん	8.4	
	しょうが	0.12	塩	0.52	本みりん	4.8	にんにく	0.65	県産豚肉(平切)	28	小麦粉	8.4	
	飛騨牛(平切)	30	こしょう	0.05	しょうゆ	6	鶏肉(2cm角切)	65	調味酒	1.12	米粉	1.2	
	塩	0.24	にんじん	19.5	砂糖	1.2	たまねぎ	26	しょうゆ	1.4	油	4.8	
食	こしょう	0.06	キャベツ	65	けずり節	0.42	キャベツ	26	たまねぎ	42	<じゃがいものきんぴら>		
	たまねぎ	48	中華麺(蒸し麺)	91	手巻き海苔	6	太もやし	26	にんじん	14	<じゃがいものきんぴら>		
	にんじん	18	ウスターソース	7.15	<煮びたし>		砂糖	1.3	干しいたけ(ホール)	0.84	サラダ油	0.6	
	じゃがいも	60	焼きそばソース	7.8	ほうれん草	24	しょうゆ	36	きくらげ(スライス)	1.4	ごぼう	6	
材	サイコロチーズ	4.8	紅しょうが	1.3	太もやし	0.48	調味酒	2.6	しめじ	11.2	つきだしこんにゃく	8.4	
	塩	0.36	粉かつお	0.26	けずり節	2.16	本みりん	0.65	えのきだけ	11.2	にんじん	12	
	洋風スープの素	1.2	青のり粉	0.26	しょうゆ	0.6	赤みそ	2.6	鶏ガラスープの素	1.12	じゃがいも	36	
	リンゴペースト	3.6			本みりん		郡上味噌	2.6	塩	0.28	あげはんぺん	12	
	ケチャップ	2.4	<厚揚げともやしのオイスターソース炒め>						こしょう	0.04	砂糖	0.96	
	ウスターソース	2.4	サラダ油	0.39	<きしめん汁>		<五目豆>		しょうゆ	4.2	しょうゆ	2.04	
	小麦粉	4.8	にんにく	0.13	冷凍きしめん	18	大豆	9.6	調味酒	0.7	塩	0.06	
	マーガリン	4.8	ベーコン	6.5	鶏肉(細かめ)	24	砂糖	0.96	でん粉	4.2	さやいんげん(冷)	3.6	
	カレー粉	0.84	きくらげ(スライス)	1.3	白菜	36	しょうゆ	0.96					
	脱脂粉乳	4.8		39	にんじん	12	角切昆布	1.2	<大学芋>		白ごま(いり)	1.2	
			太もやし	39	油揚げ	3	こんにゃく	12	さつまいも	60	<豆腐の岐福(ぎふ)味噌汁>		
	<豆のマリネ>		チンゲンサイ	18	干し椎茸	0.24	ごぼう	9.6	油	1.8	豆腐	30	
	大豆	9.6	塩	0.13	ねぎ	9.6	にんじん	2.4	砂糖	4.56	油揚げ	3.6	
	砂糖	0.96	こしょう	0.02	けずり節	6	砂糖	0.6	水	5.28	大根	24	
	うすくちしょうゆ	0.72	しょうゆ	0.65	しょうゆ	2.4	しょうゆ	1.44	しょうゆ	0.72	けずり節	1.44	
	サラダ油	1.44	オイスターソース	1.04	本みりん	0.24			黒ごま(いり)	0.36	赤みそ	9.6	
	たまねぎ	6			塩		<かきたま汁>				こまつな	12	
	にんじん	3.6	<杏仁豆腐>				干しいたけ(ホール)	0.6	<チンゲンサイの中華炒め>				
	砂糖	0.72	杏仁寒天	36			豆腐	24	ベーコン	6			
	塩	0.24	カットゼリー(みかん)	12			けずり節	1.44	チンゲンサイ	18			
	こしょう	0.02	パイン(レトルト)	12			塩	0.36	太もやし	30			
	酢	2.4					うすくちしょうゆ	2.4	にんじん	9.6			
	パセリ	0.24					でん粉	0.72	鶏ガラスープの素	0.24			
	<ブロッコリーのサラダ>						液卵	24	塩	0.12			
	キャベツ	24					こまつな	12	こしょう	0.02			
	ブロッコリー	24							しょうゆ	0.6			
	ホールコーン(冷)	8.4					<みかん>						
	ドレッシング	8.4					みかん	70					

日	4日(水)		4日(水)		4日(水)		4日(水)		5日(木)		5日(木)		5日(木)		5日(木)		
南地区	NO3.		NO3.		NO3.		NO3.		NO5.		NO5.		NO5.		NO5.		
R8.11	春巻ぎ(小) ニチレイフーズ		春巻ぎ(小) ニチレイフーズ		春巻ぎ(中) 日本水産		春巻ぎ(中) 日本水産		厚焼き卵 キュービータマゴ		玉はんぺん(ひじき) かね貞		玉はんぺん(ひじき) かね貞		角切昆布 ヤマニ広伝		
配合割合(%)	豚肉	17.35	※前列より		豚肉	17.28	※前列より		液卵	73	魚肉すり身	57.08	※前列より		昆布	100	
	にんじん	7.07	(皮)		小麦粉	10.28	酵母エキス	0.17	砂糖	7	(イトヨリ、MIX)		魚肉には、イトヨ				
	たまねぎ	6.62	小麦粉	23.45	キャベツ	10.16	しょうがペースト	0.10	醸造酢	3	でんぷん(馬鈴薯)	5.98	りの他にタチ				
	キャベツ	3.21	植物油脂	4.56	にんじん	6.10	亜鉛含有酵母	0.08	でんぷん	少量	植物油	3.24	ウオ、ママカリ、				
	植物油脂	5.48	米粉	1.74	たまねぎ	4.06	酵母エキスパウダー	0.06	しょうゆ	少量	(なたね、大豆)		グチ、キントキ、				
	豚脂	1.93	粉あめ	1.30	しょうゆ	2.15	たん白加水分解物	0.05	米発酵調味料	少量	砂糖	2.36	コチ、ハモ、クロ				
	しょうゆ	1.54	ショートニング	1.15	ラード	1.83	香辛料	0.02	植物油脂	少量	ぶどう糖	2.14	ヒラアジ、シマ				
	小麦粉	1.54	食塩	0.33	油脂加工品	1.65	加工でん粉	5.27	かつお節エキス	少量	大豆たん白	1.14	アジ、ハゼ、				
	ショートニング	1.38	ソルビトール	1.3	粉末水あめ	1.65	ピロリン酸鉄	0.02	こんぶだし	少量	食塩	0.57	ヒメジ、エソ、				
	はるさめ	1.29	乳化剤	0.1	でん粉	1.42	水	31.86	食塩	少量	加工でんぷん(タピオカ)	2.28	ハタ、トビウオ、				
	でん粉	1.29	クエン酸蘇ナトリウム	0.08	はるさめ	1.22			加工でんぷん	少量	塩化カリウム	0.21	アマダイ、ヒレ				
	しょうがペースト	1.03	増粘剤	0.01	香味油	0.76			増粘多糖類	少量	凝固剤	0.03	コダイ、ニベ				
	ポークブイヨン	0.96	(キサランタンガム)		ショートニング	0.74			キサランタンガム		ひじき	10	が含まれる				
	ポークエキス	0.64	水	12.95	植物油脂	0.67			グァーガム		にんじん	10	可能性があります。				
	発酵調味料	0.64			しいたけエキスパウダー	0.61			水	8	油揚げ	4.97					
	酵母エキス	0.39			大豆粉	0.43											
	砂糖	0.32			ポークエキス	0.41											
	乾燥しいたけ	0.26			砂糖	0.41					※次列へ						
	たん白加水分解物	0.06			コーンフラワー	0.33											
	香辛料	0.03			食塩	0.21											
	※次列へ				※次列へ												

日	9日(月)	9日(月)	10日(火)	10日(火)	12日(木)	13日(金)	13日(金)	13日(金)
南地区	NO6.	NO6.	NO19.	NO19.	NO7.	NO9.	NO9.	NO9.
R8.11	豆腐(冷) マメックス	コーンシューマイ ヤヨイサンフーズ	ひじき(米) ヤマニ広伝	高野豆腐(細) 信濃雪	ドレッシング(コーン) 理研ビタミン	粉かつお ヤマヒデ食品	パイン(レトルト) JFDA(マルハニチロ)	杏仁寒天 大島食品工業
配合割合(%)	豆乳 93.5	とうもろこし 32.7	ひじき 100	大豆 97.00	食用植物油脂 37.50	かつお節 100	パインアップル 66.67	糖類 20.373
	でんぷん 0.3	たまねぎ 11.6		豆腐用凝固剤 2.10	砂糖 13.79		砂糖 10.00	ぶどう糖果糖液糖
	加工でんぷん 1.2	でん粉 3.6		重曹 0.85	醸造酢 4.63		PH調整剤 0.13	水あめ
	凝固剤製剤 0.83	粉末状植物性たん白 2.3		消泡剤 0.05	食塩 3.58		ビタミンC 0.10	油脂加工食品 1.141
	水 4.17	パン粉 1.4		食用硬化油脂 (植物レシチン) (炭酸マグネシウム)	スイートコーンパウダー 3.40		水 23.10	寒天 0.478
		魚肉すり身 7.2			発酵調味料 2.15			杏仁霜 0.282
		豚脂 7.2			ソテーオニオン 1.88			ゲル化剤 0.327
		豆腐 3.6			酵母エキスパウダー 0.65			酸味料 0.069
		砂糖 0.8			ブルーベリー 0.15			香料 0.069
		食塩 0.7			レモン果汁 0.13			乳酸カルシウム 0.056
		みりん 0.7			にんじんエキス 0.10			乳化剤 0.028
		焼酎 0.4			増粘剤 0.89			増粘剤 0.020
		酵母エキスパウダー 0.1			(加工でん粉、増粘多糖類)			pH調整剤 0.001
		(皮)			乳化剤 0.28			水 77.156
		小麦粉 11.1			酸味料 0.25			
		粉末状植物性たん白 0.2			香料 0.14			
		水あめ混合異性化液糖 0.2			香辛料抽出物 0.01			
		水 12.1			水 30.07			
		加工でん粉 3.6						
		炭酸カルシウム 0.5						
		ピロリン酸鉄 Φ						
		乳化剤 Φ						
		豆腐用凝固剤 Φ						
	<コンタミ>	<同一工場内使用>	<コンタミ>	<コンタミ>	<コンタミ>	<コンタミ>	<コンタミ>	<コンタミ>
	無し	えび、かに、卵、乳成分、ごま	無し	無し	無し	さば	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>	<アレルギー表示対象>
	大豆	大豆、小麦、豚肉、(魚介類)	無し	大豆	無し	無し	無し	乳

日	13日(金)		17日(火)		20日(金)		20日(金)		24日(火)		24日(火)		24日(火)		25日(水)	
南地区	NO9.		NO11.		NO14.		NO14.		NO1.		NO1.		NO1.		NO17.	
R8.11	<u>カットゼリー（みかん） 大島食品工業</u>		<u>郡上味噌 大坪醤油</u>		<u>オムレツ ミヤシタフーズ</u>		<u>岐阜市産イチゴジャム 小島食品製造</u>		<u>カットわかめ ジャパンスパイス</u>		<u>くきわかめ（冷） 理研ビタミン</u>		<u>ハンバーグ ニチレイフーズ</u>		<u>クロquette（小） ちぬや冷蔵</u>	
配合割合（％）	ぶどう糖果糖液糖	19.18	大豆	68	鶏卵	50.09	いちご	50.41	湯通し塩蔵わかめ	100	茎わかめ	100	鶏肉	23.29	ぱれいしょ	42.62
	みかん濃縮果汁	5.10	大麦	15	砂糖	3.45	水飴	28.23					豚肉	18.00	砂糖	4.32
	砂糖	1.20	塩	15	大豆油	2.00	砂糖	20.16					たまねぎ	23.30	たまねぎ	2.47
	ゲル化剤(増粘多糖類)	0.66	調味料	1	食塩	0.44	ペクチン	1.11					粒状植物性たん白	16.42	小麦粉加工品	2.47
	酸味料	0.17	酒精	1	醸造酢	0.41	クエン酸	0.09					難消化性デキストリン	2.12	粒状植物性たん白	2.47
	香料	0.16			加工でん粉	5.00							でん粉	1.27	牛肉	1.23
	乳酸カルシウム	0.08			酸味料	0.10							粉末状植物性たん白	0.64	牛脂	1.23
	ビタミンC	0.05			水	38.51							果糖ぶどう糖液糖	1.59	水	1.23
	ピロリン酸鉄	0.01											ドロマイト	1.06	しょうゆ	0.62
	水	73.39											ぶどう糖加工品	1.06	食塩	0.44
													ポーケエキス	0.95	調味料	0.12
													発酵調味料	0.53	香辛料	0.10
													食塩	0.32	酵母エキスパウダー	0.01
													酵母エキス	0.32	パン粉	25.42
													加工油脂	0.32	水	11.44
													チキンブイヨン	0.21	小麦粉	2.99
													加工でん粉	0.53	でん粉	0.29
													クエン酸鉄ナトリウム	0.13	粉末状植物性たん白	0.19
													水	7.94	米粉	0.19
															砂糖	0.11
															増粘剤(グアー)	0.02
															ぶどう糖	0.02
	<コンタミ>		<同一工場内使用>		<同一工場内使用>		<同一工場内使用>		<コンタミ>		<コンタミ>		<コンタミ>		<コンタミ>	
	無し		小麦		小麦、豚肉、鶏肉、乳、りんご、さば、ゼラチン		カシューナッツ、くるみ、小麦、卵、乳、落花生、アーモンド、オレンジ、キウィフルーツ、ごま、鶏肉、大豆、バナナ、もも、やまいも、りんご		無し<注意喚起> 原材料のわかめはエビ、カニの生息する海域で採取しています。		無し		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>		<アレルギー表示対象>	
	無し		大豆		卵、大豆		無し		無し		無し		大豆、鶏肉、豚肉		小麦、大豆、牛肉	

