11月

ふりかえきゅうぎょうび　2日

ぶんかのひ　3日

きりぼしだいこんの
オイスターソースいため
はるまき
いっしょくちゅうかめん
コーンラーメン　4日
エネルギー599kcal　塩分2.3g

こまつなのそぼろいため
あつやきたまご
べいはん　かんとうに　5日
エネルギー578kcal　塩分2.1g

やさいのソテー
フライビーンズ
コッペパン　さつまいものシチュー　6日
エネルギー635kcal　塩分2.4g

ラーパーツァイ
シューマイ
べいはん　マーボーどうふ　9日
エネルギー609kcal　塩分2.0g

ひじきごはん
ちくわのこうみあげ
べいはん　岐福(ぎふ)みそしる　10日
エネルギー621kcal　塩分2.3g

キャベツとツナのソテー
フライドチキン
コッペパン　ポテトスープ　11日
エネルギー589kcal　塩分2.2g

ブロッコリーのサラダ
まめのマリネ
ひだぎゅうの
べいはん　カレーライス　12日
エネルギー685kcal　塩分2.2g

あんにんどうふ
あつあげともやしの
オイスターソースいため
こがたパン　やきそば　13日
エネルギー554kcal　塩分2.9g

こんだてリレー　あいちけん
にぴたし　てんむす(ｴﾋﾞﾌﾘｯﾀｰ・のり)
べいはん　きしめんじる　16日
エネルギー585kcal　塩分2.4g

ごもくまめ
ぐじょうみそけいちゃん
みかん
べいはん　かきたまじる　17日
エネルギー626kcal　塩分2.0g

チンゲンサイのちゅうかいため
だいがくいも
ソフトめん　きのこあん　18日
エネルギー623kcal　塩分2.1g

じゃがいものきんぴら
シシャモのもみじあげ
とうふの
べいはん　岐福(ぎふ)みそしる　19日
エネルギー605kcal　塩分1.6g

コーンキャベツ
オムレツ
ジャム　しょくパン　ポークビーンズ　20日
エネルギー580kcal　塩分2.4g

きんろうかんしゃのひ　23日

くきわかめのいために
わふうおろしハンバーグ
べいはん　岐福(ぎふ)みそしる　24日
エネルギー604kcal　塩分2.0g

こまつなのだいずあえ
コロッケ
ソフトめん　わふうカレーあん　25日
エネルギー646kcal　塩分2.0g

おちゃまめ
きぬがさどんぶり
べいはん　きょうやさいのすましじる　26日
エネルギー621kcal　塩分1.5g

こまつなのソテー
にくだんごのとまとに
くろパン　コーンクリームスープ　27日
エネルギー596kcal　塩分2.7g

おかかあえ
ぶたにくのあんからめ
きんしたまごの
べいはん　すましじる　30日
エネルギー615kcal　塩分1.8g

ひじょうようこんだて　きゅうしょく
★非常用献立(ストック給食)☆
ふりかけ
岐福(ぎふ)みそしる
べいはん(アルファかまい)

○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「学校給食県産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。
○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。

岐阜大学教育学部附属小中学校
前期課程

令和8年11月分　岐阜市学校給食献立

南地区	4日(水)		5日(木)		6日(金)		9日(月)		10日(火)		11日(水)	
	No.3	小学校	No.5	小学校	No.4	小学校	No.6	小学校	No.19	小学校	No.8	小学校
	＜一食中華麺＞	160	**＜米飯＞**	176	**＜コッペパン＞**	77	**＜米飯＞**	176	**＜米飯＞**	176	**＜コッペパン＞**	77
	＜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＞**	
使	サラダ油	0.5	角切昆布	0.8	サラダ油	0.5	サラダ油	0.5	サラダ油	0.5	鶏肉(2cm角切)	50
	県産豚肉(平切)	20	こんにゃく	15	鶏肉（切込）	30	にんにく	0.1	鶏肉（切込･細かめ）	12	調味酒	0.4
	しょうゆ	0.2	大根	40	塩	0.2	しょうが	1	にんじん	8	しょうが	0.4
	調味酒	0.5	にんじん	7	こしょう	0.01	県産豚肉(ミンチ用)	20	干しいたけ（ホール）	0.5	にんにく	0.2
	きくらげ（スライス）	1	さといも	30	たまねぎ	30	しょうゆ	3	ひじき（米）	3	小麦粉	5
用	にんじん	7	ちくわ	15	にんじん	10	調味酒	3	油揚げ	3	米粉	0.8
	キャベツ	15	玉はんぺん(ひじき)	20	さつまいも	50	赤みそ	3	高野豆腐（細）	1	チリパウダー	0.02
	ホールコーン（冷）	10	けずり節	1.2	洋風スープの素	0.8	砂糖	0.6	けずり節	0.4	オールスパイス	0.02
	鶏ガラスープの素	0.8	砂糖	0.5	塩	0.2	豆板醤	0.4	砂糖	1.2	塩	0.07
	しょうゆ	3	しょうゆ	4	こしょう	0.01	塩	0.2	しょうゆ	2	こしょう	0.01
食	塩	0.3			脱脂粉乳	5	鶏ガラスープの素	0.6	本みりん	0.5	油	5
	こしょう	0.03	**＜厚焼き卵＞**		マーガリン	3.5	でん粉	1	さやいんげん（冷）	3		
	ねぎ	7	厚焼き卵	50	小麦粉	3.5	豆腐(冷)	100			**＜キャベツとツナのソテー＞**	
							ごま油	1	**＜ちくわの香味揚げ＞**		サラダ油	0.5
	＜春巻き＞		**＜小松菜のそぼろ炒め＞**		**＜フライビーンズ＞**		にら	10	ちくわ	40	キャベツ	30
材	春巻き	35	サラダ油	0.3	大豆	12	水	24	青のり粉	0.2	ピーマン	5
	油	3.5	県産豚肉(ミンチ用)	12	でん粉	0.8			紅しょうが	1.4	魚のオイル漬け	10
			調味酒	1	米粉	0.4	**＜シューマイ＞**		小麦粉	8.5	塩	0.1
	＜切り干し大根のオイスターソース炒め＞		砂糖	0.8	油	1.2	コーンシューマイ	30	米粉	1.5	こしょう	0.02
	ごま油	0.5	しょうゆ	1	塩	0.08			油	5		
	切り干し大根（せん）	2	太もやし	15			**＜辣白菜＞**				**＜ポテトスープ＞**	
	しょうゆ	0.5	こまつな	30	**＜野菜のソテー＞**		しょうが	0.6	**＜岐福(ぎふ) 味噌汁＞**		ベーコン	5
	チンゲンサイ	15	本みりん	0.5	ベーコン	5	にんじん	3	はくさい	20	たまねぎ	15
	厚揚げ(冷)	25	しょうゆ	0.8	キャベツ	30	はくさい	50	えのきだけ	7	にんじん	7
	オイスターソース	0.8			こまつな	20	塩	0.3	豆腐	20	じゃがいも	40
	しょうゆ	0.5			洋風スープの素	0.1	サラダ油	1.2	けずり節	1.2	洋風スープの素	0.8
	塩	0.1			塩	0.2	赤とうがらし	0.02	赤みそ	8	塩	0.2
	こしょう	0.01			こしょう	0.01	酢	2	ねぎ	7	こしょう	0.01
	でん粉	0.15					砂糖	1				

南地区	12日(木)		13日(金)		16日(月)		17日(火)		18日(水)		19日(木)	
中学	No. 7	小学校	No. 9	小学校	No. 10	小学校	No. 11	小学校	No. 13	小学校	No. 12	小学校
	＜米飯＞	176	**＜小型パン＞**	42	**＜米飯＞**	176	**＜米飯＞**	176	**＜ソフト麺＞**	160	**＜米飯＞**	176
	＜牛乳＞	206	**＜牛乳＞**	206	**＜牛乳＞**	206	**＜牛乳＞**	206	**＜牛乳＞**	206	**＜牛乳＞**	206
	＜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＞**		**＜シシャモのもみじ揚げ＞**	
使	サラダ油	0.5	サラダ油	0.5	エビフリッター	40	サラダ油	0.5	サラダ油	0.5	シシャモ	24
	にんにく	0.2	県産豚肉(焼きそば用)	20	大豆油	4	しょうが	0.5	しょうが	0.2	にんじん	7
	しょうが	0.1	塩	0.4	本みりん	4	にんにく	0.5	県産豚肉(平切)	20	小麦粉	7
	飛騨牛（平切）	25	こしょう	0.04	しょうゆ	5	鶏肉(2cm角切)	50	調味酒	0.8	米粉	1
	塩	0.2	にんじん	15	砂糖	1	たまねぎ	20	しょうゆ	1	油	4
用	こしょう	0.05	キャベツ	50	けずり節	0.3	キャベツ	20	たまねぎ	30		
	たまねぎ	40	中華麺（蒸し麺）	70	手巻き海苔	5	太もやし	20	にんじん	10	**＜じゃがいものきんぴら＞**	
	にんじん	15	ウスターソース	5.5	**＜煮びたし＞**		砂糖	1	干しいたけ（ホール）	0.6	サラダ油	0.5
	じゃがいも	50	焼きそばソース	6	ほうれん草	20	しょうゆ	1	きくらげ（スライス）	1	ごぼう	5
	サイコロチーズ	4	紅しょうが	1	太もやし	30	調味酒	2	しめじ	8	つきだしこんにゃく	7
食	塩	0.3	粉かつお	0.2	けずり節	0.4	本みりん	0.5	えのきだけ	8	にんじん	10
	洋風スープの素	1	青のり粉	0.2	しょうゆ	1.8	赤みそ	2	鶏ガラスープの素	0.8	じゃがいも	30
	リンゴペースト	3			本みりん	0.5	郡上味噌	2	塩	0.2	あげはんぺん	10
	ケチャップ	2	**＜厚揚げともやしのオイスターソース炒め＞**						こしょう	0.03	砂糖	0.8
	ウスターソース	2	サラダ油	0.3	**＜きしめん汁＞**		**＜五目豆＞**		しょうゆ	3	しょうゆ	1.7
材	小麦粉	4	にんにく	0.1	冷凍きしめん	15	大豆	8	調味酒	0.5	塩	0.05
	マーガリン	4	ベーコン	5	鶏肉（細かめ）	20	砂糖	0.8	でん粉	3	さやいんげん（冷）	3
	カレー粉	0.7	きくらげ（スライス）	1	白菜	30	しょうゆ	0.8			白ごま(いり)	1
	脱脂粉乳	4	厚揚げ(冷)	30	にんじん	10	角切昆布	1	**＜大学芋＞**			
			太もやし	30	油揚げ	2.5	こんにゃく	10	さつまいも	50	**＜豆腐の岐福（ぎふ）味噌汁＞**	
	＜豆のマリネ＞		チンゲンサイ	15	干し椎茸	0.2	ごぼう	8	油	1.5	豆腐	25
	大豆	8	塩	0.1	ねぎ	8	にんじん	8	砂糖	3.8	油揚げ	3
	砂糖	0.8	こしょう	0.01	けずり節	2	砂糖	0.5	水	4.4	大根	20
	うすくちしょうゆ	0.6	しょうゆ	0.5	しょうゆ	5	しょうゆ	1.2	しょうゆ	0.6	けずり節	1.2
	サラダ油	1.2	オイスターソース	0.8	本みりん	2			黒ごま(いり)	0.3	赤みそ	8
	たまねぎ	5			塩	0.2	**＜かきたま汁＞**				こまつな	10
	にんじん	3	**＜杏仁豆腐＞**				干しいたけ（ホール）	0.5	**＜チンゲンサイの中華炒め＞**			
	砂糖	0.6	杏仁寒天	30			豆腐	20	ベーコン	5		
	塩	0.2	カットゼリー（みかん）	10			けずり節	1.2	チンゲンサイ	15		
	こしょう	0.01	パイン（レトルト）	10			塩	0.3	太もやし	25		
	酢	2					うすくちしょうゆ	2	にんじん	8		
	パセリ	0.2					でん粉	0.6	鶏ガラスープの素	0.2		
							液卵	20	塩	0.1		
	＜ブロッコリーのサラダ＞						こまつな	10	こしょう	0.01		
	キャベツ	20							しょうゆ	0.5		
	ブロッコリー	20					**＜みかん＞**					
	ホールコーン（冷）	7					みかん	55				
	ドレッシング	7										

南地区	20日(金)		24日(火)		25日(水)		26日(木)		27日(金)		30日(月)	
中学	No.14	小学校	No.1	小学校	No.17	小学校	No.16	小学校	No.18	小学校	No.15	小学校
	＜食パン＞	77	**＜米飯＞**	176	**＜ソフト麺＞**	160	**＜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
	＜ポークビーンズ＞		**＜和風おろしハンバーグ＞**		**＜和風カレーあん＞**		**＜衣笠丼＞**		**＜肉団子のトマト煮＞**		**＜豚肉のあんからめ＞**	
使	大豆	10	砂糖	2	鶏肉（切込）	20	鶏肉（切込）	7	サラダ油	0.5	県産豚肉(2cm角切)	50
	サラダ油	0.5	しょうゆ	2.4	干しいたけ（ホール）	0.5	砂糖	1	たまねぎ	25	調味酒	0.83
	県産豚肉(平切)	15	本みりん	0.8	にんじん	12	うすくちしょうゆ	3	にんじん	10	しょうが	0.5
	たまねぎ	30	たまねぎ	10	たまねぎ	20	本みりん	0.5	トマトソース	10	しょうゆ	0.42
	にんじん	15	しょうが	1	油揚げ	3	塩	0.1	ケチャップ	5	でん粉	5.8
用	じゃがいも	40	ハンバーグ	60	けずり節	1.6	けずり節	0.4	トマトピューレ	5	米粉	0.83
	ケチャップ	6	大根	20	塩	0.5	たまねぎ	25	ウスターソース	2	油	5
	トマトピューレ	20			しょうゆ	3	にんじん	7	砂糖	1	ウスターソース	1.4
	ウスターソース	1.8	**＜くきわかめの炒め煮＞**		カレー粉	0.4	油揚げ	7	肉団子	50	砂糖	2.35
	砂糖	0.4	ごま油	0.5	ねぎ	10	ねぎ	10	でん粉	0.5	しょうゆ	1.2
食	洋風スープの素	0.8	つきだしこんにゃく	10	でん粉	3	液卵	30			でん粉	0.17
	塩	0.15	にんじん	10					**＜小松菜のソテー＞**		鶏ガラスープの素	0.42
	こしょう	0.02	くきわかめ（冷）	10	**＜コロッケ＞**		**＜お茶豆＞**		サラダ油	0.5	ごま油	0.42
			あげはんぺん	10	コロッケ	55	大豆	12	しめじ	7		
	＜オムレツ＞		調味酒	1	油	5.5	でん粉	0.8	太もやし	20	**＜おかかあえ＞**	
材	オムレツ	30	砂糖	0.8			米粉	0.4	こまつな	25	ほうれん草	20
			しょうゆ	1.6	**＜小松菜の大豆あえ＞**		油	1.2	洋風スープの素	0.2	太もやし	30
	＜コーンキャベツ＞		本みりん	1	こまつな	30	お茶（粉末）	0.3	塩	0.2	しょうゆ	1.6
	キャベツ	35			太もやし	20	砂糖	3	こしょう	0.01	本みりん	0.5
	ホールコーン（冷）	10	**＜岐福（ぎふ）味噌汁＞**		けずり節	0.4	水	1.5			花かつお	0.3
	洋風スープの素	0.1	豆腐	20	しょうゆ	1.6			**＜コーンクリームスープ＞**			
	塩	0.2	油揚げ	3	本みりん	0.5	**＜京野菜のすまし汁＞**		サラダ油	0.5	**＜錦糸卵のすまし汁＞**	
	こしょう	0.01	えのきだけ	8	大豆フレーク	1	干しいたけ（スライス）	0.5	たまねぎ	15	えのきだけ	5
			赤みそ	8			けずり節	1.2	ホールコーン（冷）	10	にんじん	5
	＜岐阜市産いちごジャム＞		カットわかめ	0.3			塩	0.3	コーンペースト（冷）	30	豆腐	20
	岐阜市産いちごジャム	15	けずり節	1.2			うすくちしょうゆ	2	洋風スープの素	0.8	錦糸卵	8
			こまつな	10			花麩	10	塩	0.2	けずり節	1.2
							かぶ	20	こしょう	0.01	うすくちしょうゆ	2
							みずな	5	牛乳（調理用）	30	塩	0.3
									コーンスターチ	1	こまつな	8

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	春巻き（小） ニチレイフーズ		春巻き（小） ニチレイフーズ		春巻き（中） 日本水産		春巻き（中） 日本水産		厚焼き卵 キューピータマゴ		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	リの他にタチ			
	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	クエン酸鉄ナトリウム	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	（キサンタンガム）		ショートニング	0.74			キサンタンガム		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			
	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	あります。			
	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											
	＜コンタミ＞				＜同一ライン使用＞				＜コンタミ＞		＜同一工場内使用＞				＜コンタミ＞	
	無し				えび、乳成分				無し		卵、乳成分、小麦、えび、かに、いか、ごま、鶏肉、豚肉、山芋、りんご、ゼラチン ＜注意喚起＞ 本製品に使用している魚は、えび、かにを食べています。				無し ＜注意喚起＞ 原材料の昆布はエビ、カニの生息する海域で生育しています。	
	＜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＞	
	大豆、豚肉、小麦				小麦、大豆、豚肉				小麦、卵、大豆		大豆				無し	

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）		コーンシューマイ		ひじき（米）		高野豆腐（細）		ドレッシング（コーン）		粉かつお		パイン（レトルト）		杏仁寒天	
	マメックス		ヤヨイサンフーズ		ヤマニ広伝		信濃雪		理研ビタミン		ヤマヒデ食品		JFDA(マルハニチロ)		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		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			（植物レシチン）		発酵調味料	2.15					杏仁霜	0.282
			豚脂	7.2			（炭酸マグネシウム）		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					プルーンピューレ	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＞	
	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	カットゼリー（みかん） 大島食品工業		郡上味噌 大坪醤油		オムレツ ミヤシタフーズ		岐阜市産イチゴジャム 小島食品製造		カットわかめ ジャパンスパイス		くきわかめ（冷） 理研ビタミン		ハンバーグ ニチレイフーズ		コロッケ（小） ちぬや冷食	
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	ばれいしょ	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
													ポークエキス	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（グァー）	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		大豆		卵、大豆		無し		無し		無し		大豆、鶏肉、豚肉		小麦、大豆、牛肉	

日	25日（水）		25日（水）		27日（金）		27日（金）		30日（月）		30日（月）		16日（月）		16日（月）	
南地区	NO17.		NO17.		NO18.		NO18.		NO15.		NO15.		No10		No10	
R8.11	コロッケ（中）		大豆フレーク		肉団子		コーンペースト（冷）		錦糸卵		花かつお		えび粉付き		冷凍きしめん	
	クワバラ食品		大島食品工業		GKS（ヤヨイサンフーズ）		モリタン		キューピータマゴ		JFDA		極洋		光陽	
配合割合（%）	じゃがいも	51.39	大豆	100	鶏肉	57.5	とうもろこし	100	液卵	61	かつお節	100	えび	63.64	小麦粉	35.42
	たまねぎ	7.76			たまねぎ	15.7			植物油脂	4			食塩	0.1	食塩	1.92
	砂糖	2.42			キャベツ	12.1			砂糖	少量			水	6.17	加工デンプン	6.25
	乾燥マッシュポテト	1.94			でん粉	7.5			乾燥卵白	少量			でん粉	18.07	（調整水）	56.41
	大豆油	0.97			粉末状植物性たん白	1.2			食塩	少量			小麦粉	1.07		
	食塩	0.48			還元水あめ	4.8			でん粉発酵調味料	少量			水	10.73		
	香辛料	0.04			食塩	0.5			加工でん粉	5						
	（衣）				チキンオイル	0.3			水	26						
	パン粉	15			香辛料	Φ										
	米粉	3			揚げ油（大豆油）	Φ										
	小麦粉	3			ドロマイト	0.4										
	水	14			ピロリン酸鉄	0.07										
					焼成カルシウム	0.03										
	＜同一工場内使用＞		＜コンタミ＞		＜同一工場内使用＞		＜同一工場内使用＞		＜コンタミ＞		＜同一工場内使用＞					
	卵、乳成分、えび、かに		無し		えび、かに、小麦、卵、乳成分		無し		無し		えび、さば、いか、ごま、乳、小麦、卵					
	＜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＞	
	大豆、小麦		大豆		大豆、鶏肉		無し		卵、大豆		無し		えび　小麦		小麦	