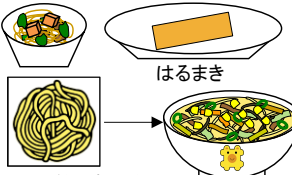
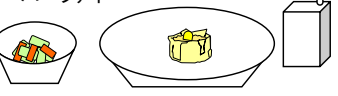
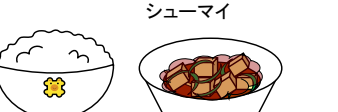
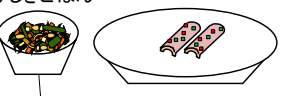
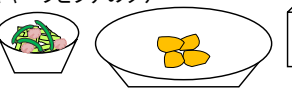
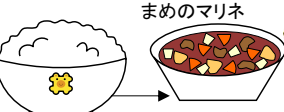
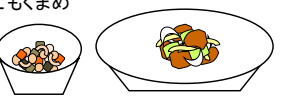
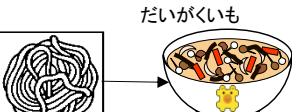
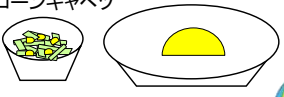
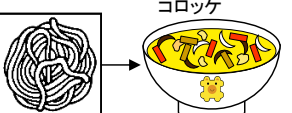
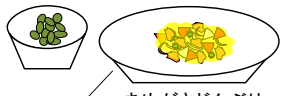
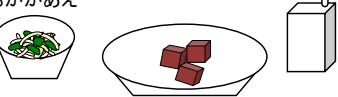


 <p>ふりかえきゅうぎょうび 2日</p>	 <p>ぶんかのひ 3日</p>	<p>きりぼしだいこんの オイスターソースいため</p>  <p>はるまき</p>  <p>いっしょくちゅうかめん</p> <p>コーンラーメン 4日</p> <p>エネルギー599kcal 塩分2.3g</p>	<p>こまつなのそぼろいため</p>  <p>あつやきたまご</p>  <p>べいはん</p> <p>かんとくに 5日</p> <p>エネルギー578kcal 塩分2.1g</p>	<p>やさいのソテー</p>  <p>フライビーンズ</p>  <p>コッペパン</p> <p>さつまいものシチュー 6日</p> <p>エネルギー635kcal 塩分2.4g</p>
<p>ラーパーツアイ</p>  <p>シューマイ</p>  <p>べいはん</p> <p>マーボー豆腐 9日</p> <p>エネルギー609kcal 塩分2.0g</p>	<p>ひじきごはん</p>  <p>ちくわのこみあげ</p>  <p>べいはん</p> <p>岐阜(ぎふ)みそしる 10日</p> <p>エネルギー621kcal 塩分2.3g</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</p> <p>ポテトスープ 11日</p> <p>エネルギー589kcal 塩分2.2g</p>	<p>ブロッコリーのサラダ</p>  <p>まめのマリネ</p>  <p>べいはん</p> <p>ひだぎゅうの カレーライス 12日</p> <p>エネルギー685kcal 塩分2.2g</p>	<p>あんにんどうふ</p>  <p>あつあげともやしの オイスターソースいため</p>  <p>こがたパン</p> <p>やしそば 13日</p> <p>エネルギー554kcal 塩分2.9g</p>
<p>こんだてリレー あいちけん</p>  <p>にびたし</p>  <p>てんむす(エビフリッター・のり)</p> <p>べいはん</p> <p>きしめんじる 16日</p> <p>エネルギー585kcal 塩分2.4g</p>	<p>ごもくまめ</p>  <p>ぐじょうみそけいちゃん</p>  <p>みかん</p> <p>べいはん</p> <p>かきたまじる 17日</p> <p>エネルギー626kcal 塩分2.0g</p>	<p>チンゲンサイのちゅうかい</p>  <p>だいがくいも</p>  <p>ソフトめん</p> <p>きのこあん 18日</p> <p>エネルギー623kcal 塩分2.1g</p>	<p>じゃがいものきんぴら</p>  <p>シシャモのもみじあげ</p>  <p>とうふの</p> <p>べいはん</p> <p>岐阜(ぎふ)みそしる 19日</p> <p>エネルギー605kcal 塩分1.6g</p>	<p>コーンキャベツ</p>  <p>オムレツ</p>  <p>ジャム</p> <p>しょうパン</p> <p>ポークビーンズ 20日</p> <p>エネルギー580kcal 塩分2.4g</p>
 <p>きんろうかんしゃのひ 23日</p>	<p>くきわかめのいために</p>  <p>わふうおろしハンバーグ</p>  <p>べいはん</p> <p>岐阜(ぎふ)みそしる 24日</p> <p>エネルギー604kcal 塩分2.0g</p>	<p>こまつなのだいずあえ</p>  <p>コロッケ</p>  <p>ソフトめん</p> <p>わふうカレーあん 25日</p> <p>エネルギー646kcal 塩分2.0g</p>	<p>おちやまめ</p>  <p>きぬがさどんぶり</p>  <p>べいはん</p> <p>きょうやさいのすましじる 26日</p> <p>エネルギー621kcal 塩分1.5g</p>	<p>こまつなのソテー</p>  <p>にくだんごのとまとに</p>  <p>くらパン</p> <p>コーンクリームスープ 27日</p> <p>エネルギー596kcal 塩分2.7g</p>
<p>おかかあえ</p>  <p>ぶたにくのあんからめ</p>  <p>きんしたまごの</p> <p>べいはん</p> <p>すましじる 30日</p> <p>エネルギー615kcal 塩分1.8g</p>	<p>ふりかけ</p>  <p>岐阜(ぎふ)みそしる</p> <p>べいはん(アルファかまい)</p>	<p>あじのたび</p> <p>こけつはきょうとふです。</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。</p>	<p>11月</p> <p>岐阜大学教育学部附属小中学校 前期課程</p>

令和8年11月分 岐阜市学校給食献立

1

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
使 用 食 材		<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>	
		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
		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
		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
		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>	30	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	0.08	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	<岐阜(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	20日(金)		24日(火)		25日(水)		26日(木)		27日(金)		30日(月)	
中学校	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
使 用 食 材	<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>		<衣笠井>		<肉団子のトマト煮>		<豚肉のあんからめ>	
	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
	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
	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>	
	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	<岐阜(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	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	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											
		</														

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

[illegible]

