

# 4月分学校給食予定献立表

岐阜大学教育学部附属小中学校(7～9年生)

日	曜	こ ん だ て 名			エネルギー kcal	塩分 g
10	水	牛乳	麦飯	※マグロのたつた揚げ 沢あざみのきんぴら すまし汁 オレンジ	754	2.1
11	木	牛乳	食パン	※ポークビーンズ オムレツ アスパラのサラダ ジャム	830	3.6
12	金	牛乳	米飯	※カレーライス 豆のマリネ 福神漬け ゼリー	838	3.1
15	月	牛乳	米飯	サワラの西京焼き 筑前煮 すまし汁 ヨーグルト	800	2.4
16	火	牛乳	米飯	※ちくわの磯辺揚げ うの花いり なめこの岐福味噌汁 ゼリー	832	2.9
17	水	牛乳	クロワッサン	※スパゲティナポリタン 春野菜のスープ フルーツポンチ 大豆入り小魚	777	3.2
18	木	牛乳	麦飯	※かきまわし シシャモの天ぷら 味噌汁	751	2.1
19	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※豚肉の味噌炒め 五目豆 かきたま汁	750	2.2
22	月	牛乳	米飯	※鶏肉のから揚げ キャベツの甘酢あえ 若竹汁 のりの佃煮	779	2.3
23	火	牛乳	米飯	【味の旅—岐阜県—】【ふるさと食材の日】 ※ニジマスのよもぎ揚げ 小松菜のそぼろ炒め ※ぎふとうにゅうみそ汁	760	1.6
24	水	牛乳	ソフト麺	※ミートソース 粉ふきいも コーンもやし	839	3.4
25	木	牛乳	麦飯	三色ごはん たけのこのおかか煮 じゃがいもの味噌汁	763	2.2
26	金	牛乳	黒パン	※貝柱のチャウダー ほうれん草のソテー フルーツ盛り合わせ チーズ	772	2.9
30	火	牛乳	米飯	※麻婆豆腐 春巻 チンゲンサイの炒め物	884	2.6

(令和6年度)

- ◇米は岐阜県産の『はつしも』100%、うどんに使用する小麦粉は岐阜県産を100%、パンとソフト麺に使用する小麦粉は岐阜県産を50%使用しています。
- 牛乳は岐阜県産を100%使用しています。米飯、パン、ソフト麺、牛乳は岐阜県内で製造しています。
- ◇※のメニューには岐阜県産の食材を使用しています。
- ◇『ふるさと食材の日』は、すべての献立に岐阜県産の食材を使用しています。
- ◇主な食材の産地は、岐阜市教育委員会学校給食課のホームページに掲載しています。
- ◇給食用食材の放射性物質検査を行っています。
- 検査結果は、岐阜市保健所食品衛生課のホームページに掲載しています。
- ◇学校給食は、『学校給食地産地消推進事業』により、県・市町村・JAグループの一部助成を受けています。
- ◇麦飯は、【米10:麦1】の比率です。
- ◇毎月19日は、「食育の日」です。
- ◇給食の赤味噌は、すべて岐阜県産の大豆から作られた岐福(ぎふ)味噌を使用しています。
- ◇学校給食の栄養価は、『学校給食摂取基準(学校給食実施基準)』に基づいて考えられています。

令和6年4月分 岐阜市学校給食献立

南地区	10日(水)		11日(木)		12日(金)		15日(月)		16日(火)						
	No. 2	小学校 中学校	No. 4	小学校 中学校	No. 3	小学校 中学校	No. 14	小学校 中学校	No. 15	小学校 中学校					
使 用 材	<米飯>	176	242	<食パン>	91	119	<米飯>	176	242	<米飯>	91	119	<米飯>	176	242
	<牛乳>	206	206	<牛乳>	206	206	<牛乳>	206	206	<牛乳>	206	206	<牛乳>	206	206
	<マグロのたつた揚げ>			<ポークビーンズ>			<カレーライス>			<サワラの西京焼き>			<ちくわの磯辺揚げ>		
	マグロ	50	65	大豆	10	12	サラダ油	0.5	0.6	サワラの西京焼き	40	50	ちくわ	40	60
	しょうが	0.8	1.04	サラダ油	0.5	0.6	にんにく	0.2	0.24			青のり粉	0.2	0.3	
	しょうゆ	1	1.3	県産豚肉(平切)	15	18	しょうが	0.1	0.12	<筑前煮>			小麦粉	8.5	12.7
	調味酒	1.5	1.95	たまねぎ	30	36	県産豚肉(平切)	30	36	サラダ油	0.5	0.6	米粉	1.5	2.1
	でん粉	7	9.1	にんじん	15	18	塩	0.2	0.24	鶏肉(2cm角)	15	18	油	5	7.5
	米粉	1	1.3	じゃがいも	40	48	こしょう	0.05	0.06	ごぼう	15	18			
	油	5	6.5	ホールトマト(カット)	20	24	たまねぎ	40	48	にんじん	15	18	<うの花いり>		
				ケチャップ	6	7.2	にんじん	15	18	こんにやく	10	12	サラダ油	0.5	0.6
	<沢あざみのきんぴら>			ウスターソース	1.8	2.16	じゃがいも	50	60	干しいたけ(ホール)	1	1.2	鶏肉(切込)	8	9.6
	サラダ油	0.5	0.6	砂糖	0.4	0.48	サイコロチーズ	4	4.8	あげはんぺん	15	18	干しいたけ(スライス)	0.5	0.6
	にんじん	8	9.6	洋風スープの素	0.8	0.96	塩	0.5	0.6	砂糖	1	1.2	にんじん	7	8.4
	つきだしこんにやく	20	24	塩	0.15	0.18	洋風スープの素	1.2	1.44	しょうゆ	2	2.4	油揚げ	3	3.6
	沢あざみ(ロング)	15	18	こしょう	0.02	0.03	リンゴペースト	3	3.6	調味酒	1	1.2	おから(乾燥)	2.5	3
	あげはんぺん	7	8.4				ケチャップ	2	2.4	枝豆むきみ(冷)	5	6	砂糖	1	1.2
	砂糖	1	1.2	<オムレツ>			ウスターソース	2	2.4				しょうゆ	2	2.4
	しょうゆ	2	2.4	オムレツ	30	50	マーガリン	4	4.8	<すまし汁>			塩	0.08	0.1
	調味酒	2	2.4				小麦粉	4	4.8	大根	15	18	ねぎ	5	6
			<アスパラのサラダ>			カレー粉	0.5	0.84	えのきだけ	10	12	けずり節	0.5	0.6	
<すまし汁>			グリーンアスパラガス	15	18	脱脂粉乳	4	4.8	花麩	10	12				
干しいたけ(スライス)	0.5	0.6	キャベツ	25	30				けずり節	1.5	1.8	<なめこの味噌汁>			
えのきだけ	10	12	ホールコーン(冷)	5	6	<豆のマリネ>			うすくちしょうゆ	2	2.4	なめこ	10	12	
かまぼこ(さくら)	10	12	ドレッシング	7	8.4	大豆	8	9.6	塩	0.3	0.36	豆腐	20	24	
豆腐	20	24				砂糖	0.8	0.96	ほうれん草	10	12	大根	15	18	
けずり節	1.5	1.8	<ジャム>			うすくちしょうゆ	0.6	0.72				けずり節	1.5	1.8	
うすくちしょうゆ	2	2.4	岐阜市産いちごジャム	15	15	オリーブ油	1.2	1.44	<ヨーグルト>			赤みそ	8.5	10.2	
塩	0.3	0.36				たまねぎ	5	6	ヨーグルト	80	80	こまつな	10	12	
ほうれん草	7	8.4				パプリカ(赤)	3	3.6							
						砂糖	0.6	0.72				<ゼリー>			
<オレンジ>						塩	0.2	0.24				ミニゼリー	22		
オレンジ	30	40				こしょう	0.01	0.02				ゼリー		50	
						酢	2	2.4							
						パセリ	0.3	0.36							
						<福神漬>									
						福神漬	10	12							
						<デザート>									
						デザート	40								
						<ゼリー>									
						ゼリー		40							

令和6年4月分 岐阜市学校給食献立

南地区	17日(水)		18日(木)		19日(金)		22日(月)		23日(火)						
	No. 13	小学校 中学校	No. 7	小学校 中学校	No. 6	小学校 中学校	No. 11	小学校 中学校	No. 10	小学校 中学校					
使	<クロワッサン>	40	60	<米飯>	176	242	<米飯>	176	242	<米飯>	176	242			
	<牛乳>	206	206	<牛乳>	206	206	<牛乳>	206	206	<牛乳>	206	206			
用	<スパゲティナポリタン>			<かきまわし>			<豚肉の味噌炒め>		<鶏肉のから揚げ>		<ニジマスのよもぎ揚げ>				
	スパゲティ	25	32.5	サラダ油	0.5	0.65	サラダ油	0.5	0.65	鶏肉 (2cm角切)	60	72	ニジマス	30	40
食	サラダ油	1	1.3	鶏肉 (切込・細かめ)	15	20	県産豚肉 (平切)	30	45	しょうが	0.6	0.72	塩	0.2	0.24
	県産豚肉 (ミンチ用)	20	26	ごぼう	7	9.1	キャベツ	20	26	しょうゆ	2	2.4	調味酒	1	1.2
材	塩	0.1	0.13	にんじん	10	13	ピーマン	10	13	調味酒	0.5	0.6	小麦粉	9	10.8
	こしょう	0.02	0.03	油揚げ	5	6.5	ねぎ	10	13	でん粉	7	8.4	米粉	1	1.2
	たまねぎ	30	39	干しいたけ (スライス)	0.7	0.91	赤みそ	3	3.9	米粉	1	1.2	よもぎ (乾)	0.2	0.24
	マッシュルーム (水煮)	7	9.1	かんぴょう (カット)	1	1.3	しょうゆ	1	1.3	油	6	7.2	油	4	4.8
	ピーマン	7	9.1	砂糖	1.5	1.95	調味酒	1.2	1.56						
	ケチャップ	15	19.5	しょうゆ	2	2.6	砂糖	1	1.3	<キャベツの甘酢あえ>					
	ウスターソース	1.5	1.95	さやえんどう (生)	5	6.5	でん粉	0.3	0.39	キャベツ	40	48	<小松菜のそぼろ炒め>		
	洋風スープの素	0.2	0.26							にんじん	10	12	サラダ油	0.3	0.36
	塩	0.2	0.26	<シシャモの天ぷら>			<五目豆>			塩	0.2	0.24	県産豚肉 (ミンチ用)	12	14.4
	こしょう	0.02	0.03	シシャモ	24	30	大豆	8	9.6	砂糖	2	2.4	調味酒	1	1.2
	<春野菜のスープ>			小麦粉	7	8.4	砂糖	0.8	0.96	うすくちしょうゆ	1	1.2	砂糖	0.8	0.96
	ベーコン	7	8.4	米粉	1	1.2	しょうゆ	0.8	0.96	酢	2	2.4	しょうゆ	1	1.2
	にんじん	5	6	油	3	3.6	角切昆布	1	1.2				しょうゆ	1	1.2
	じゃがいも	25	30	<味噌汁>			こんにゃく	10	12	<若竹汁>			太もやし	20	24
	キャベツ	20	24	えのきだけ	8	9.6	にんじん	8	9.6	ゆでたけのこ	15	18	こまつな	25	30
	グリーンアスパラガス	10	12	厚揚げ (冷)	10	15	ちくわ	8	9.6	うすくちしょうゆ	1	1.2	本みりん	0.5	0.6
	洋風スープの素	0.8	0.96	キャベツ	25	30	しょうゆ	1.2	1.44	砂糖	0.3	0.36	しょうゆ	0.8	0.96
	塩	0.2	0.24	けずり節	1.5	1.8				かまぼこ	7	8.4	<岐阜 (ぎふ) 豆乳味噌汁>		
	こしょう	0.01	0.02	赤みそ	4.25	5.1	<かきたま汁>			カットわかめ	0.5	0.6	ごぼう	7	8.4
				白みそ	4.25	5.1	干しいたけ (スライス)	0.5	0.6	けずり節	1.5	1.8	にんじん	8	9.6
	<フルーツポンチ>						豆腐	30	36	うすくちしょうゆ	1	1.2	じゃがいも	20	24
	黄桃 (レトルト)	15	18				液卵	15	20	調味酒	0.5	0.6	豆腐	15	18
	パイナップル (レトルト)	20	24				けずり節	1.5	1.8	塩	0.2	0.24	油揚げ	3	3.6
	ダイスゼリー (いちご)	20	24				塩	0.3	0.36	みつば	2	2.4	けずり節	1.5	1.8
	ダイスゼリー (りんご)	20	24				うすくちしょうゆ	2	2.4				赤みそ	8.5	10.2
	<大豆入り小魚>						ほうれん草	10	12	<のりの佃煮>			豆乳	10	12
	大豆入り小魚		8				でん粉	0.6	0.72	のりの佃煮	10	10	ねぎ	8	9.6

令和6年4月分 岐阜市学校給食献立

南地区	24日(水)		25日(木)		26日(金)		30日(火)					
	No. 8	小学校 中学校	No. 12	小学校 中学校	No. 9	小学校 中学校	No. 5	小学校 中学校	小学校 中学校	小学校 中学校	小学校 中学校	
使	<ソフト麺>	180	250	<米飯>	176	242	<黒パン>	77	105	<米飯>	176	242
	<牛乳>	206	206	<牛乳>	206	206	<牛乳>	206	206	<牛乳>	206	206
用	<ミートソース>			<三色ごはん>			<貝柱のチャウダー>			<麻婆豆腐>		
	サラダ油	0.5	0.7	サラダ油	0.5	0.65	ベーコン	5	6	サラダ油	0.5	0.65
食	にんにく	0.1	0.14	しょうが	0.25	0.33	たまねぎ	30	36	にんにく	0.1	0.13
	しょうが	1	1.4	鶏肉(ミンチ用)	25	32.5	にんじん	15	18	しょうが	1	1.3
材	県産豚肉(ミンチ用)	20	28	砂糖	1.2	1.56	じゃがいも	40	48	県産豚肉(ミンチ用)	20	26
	塩	0.2	0.28	しょうゆ	1.5	1.95	洋風スープの素	0.8	0.96	豆腐(冷)	100	130
使	こしょう	0.06	0.08	いり卵	30	39	塩	0.2	0.24	調味酒	3	3.9
	たまねぎ	40	56	さやえんどう(生)	3	3.9	こしょう	0.03	0.04	赤みそ	3	3.9
食	にんじん	15	21	<たけのこのおかか煮>			貝柱(冷)	30	36	しょうゆ	3	3.9
	サイコロチーズ	4	5.6	ゆでたけのこ	30	36	米粉	3	3.6	砂糖	0.6	0.78
材	砂糖	2	2.8	こんやく	10	12	牛乳	40	48	豆板醤	0.4	0.52
	洋風スープの素	1.2	1.68	にんじん	10	12	<ほうれん草のソテー>			塩	0.2	0.26
使	ウスターソース	6	8.4	本みりん	0.5	0.6	サラダ油	0.5	0.6	鶏ガラスープの素	0.6	0.78
	トマトソース	20	25.2	砂糖	0.8	0.96	ほうれん草	20	24	でん粉	1	1.3
食	トマトピューレ	8	9.8	しょうゆ	2	2.4	キャベツ	25	30	にら	10	13
	マーガリン	3	4.2	花かつお	0.5	0.6	ホールコーン(冷)	5	6	ごま油	1	1.3
材	小麦粉	3	4.2	<じゃがいもの味噌汁>			塩	0.15	0.18	<春巻>		
	マッシュルーム(水煮)	5	7	じゃがいも	30	36	こしょう	0.01	0.02	春巻	35	50
使	<粉ふきいも>			厚揚げ(冷)	10	12	洋風スープの素	0.2	0.24	油	3.5	5
	じゃがいも	50	60	カットわかめ	0.5	0.6	<フルーツ盛り合わせ>			<チンゲンサイの炒め物>		
用	塩	0.2	0.24	赤みそ	4	4.8	黄桃(レトルト)	20	24	サラダ油	0.5	0.6
	こしょう	0.02	0.03	白みそ	4	4.8	パイン(レトルト)	20	24	チンゲンサイ	25	30
食	<コーンもやし>			けずり節	1.5	1.8	ダイスゼリー(みかん)	25	30	太もやし	25	30
	太もやし	40	48	こまつな	10	12	<チーズ>			塩	0.1	0.12
材	ホールコーン(冷)	10	12				角チーズ		10	こしょう	0.01	0.02
	洋風スープの素	0.2	0.24							しょうゆ	0.5	0.6
使	塩	0.2	0.24							鶏ガラスープの素	0.2	0.24
	こしょう	0.02	0.03							オイスターソース	0.5	0.6