

5月

附属小中学校
後期課程



たけのこごはん
カツオのさらさ揚げ
かしわもち
たまねぎの味噌汁
エネルギー880kcal 塩分2.2g

磯錦
親子丼
ゼリー
キャベツの岐福(ぎふ)味噌汁
エネルギー810kcal 塩分3.5g

憲法記念日

3日

振替休日

6日

ほうれん草の大豆あえ
高野豆腐のそぼろ煮
ふりかけ
孟宗汁
エネルギー756kcal 塩分2.8g

ギョーザ
八宝菜
わかめスープ
エネルギー779kcal 塩分2.4g

たけのこの土佐煮
アジの大豆衣揚げ
あおさのしんじょ汁
エネルギー758kcal 塩分2.3g

ナタデココボンチ
ひよこ豆のサラダ
お茶パン
アサリのチャウダー
エネルギー797kcal 塩分3.2g

角麩の煮つけ
アユのごま味噌だれ
清流汁
エネルギー762kcal 塩分1.8g

肉じゃが
厚焼き卵
大豆入り小魚
アサリの味噌汁
エネルギー758kcal 塩分2.2g

キャベツの香りあえ
お茶豆
肉味噌
エネルギー842kcal 塩分2.5g

つき大根の炒め煮
郡上味噌けいちゃん
かきたま汁
エネルギー786kcal 塩分2.3g

アスパラのミモザソテー
厚揚げのケチャップ炒め
黒パン
キャロットポタージュ
エネルギー753kcal 塩分2.4g

こんにゃくのきんぴら
イカと新じゃがのあめがらめ
ひじきの佃煮
沢煮椀
エネルギー760kcal 塩分2.6g

ツナとひじきの煮物
豚肉のしょうが焼き
岐福(ぎふ)早田味噌汁
エネルギー753kcal 塩分2.4g

小松菜のごまあえ
キビナゴのから揚げ
そらまめ
一食うどん
カレーうどん
エネルギー745kcal 塩分2.2g

グリーンポテト
シーフードライス
豆乳デザート
アスパラガスのスープ
エネルギー754kcal 塩分1.9g

キャベツのサラダ
スロッピージョー
ヨーグルト
切込み入りコッペパン
ポテトスープ
エネルギー781kcal 塩分3.5g

フルーツ盛り合わせ
チャンプルー
卵入りもずく汁
エネルギー751kcal 塩分2.0g

ほうれん草のおかかあえ
笹かまぼこの磯辺揚げ
ずんだ餅
おくずかけ
エネルギー812kcal 塩分2.4g

さやいんげんの削り節あえ
大根と豚肉の煮物
納豆
ごぼうの岐福(ぎふ)味噌汁
エネルギー749kcal 塩分2.3g

コーンもやし
豆のマリネ
ハヤシライス
エネルギー813kcal 塩分2.4g

キャベツのカレーソテー
白身魚フライ
オレンジ
ミネストローネ
エネルギー783kcal 塩分3.4g

令和6年5月学校給食献立

南地区	1日(水)		2日(木)		7日(火)		8日(水)		9日(木)		10日(金)		13日(月)		14日(火)		15日(水)		16日(木)							
No. 2	小学校	中学校	No. 19	小学校	中学校	No. 17	小学校	中学校	No. 14	小学校	中学校	No. 6	小学校	中学校	No. 7	小学校	中学校	No. 9	小学校	中学校	No. 10	小学校	中学校	No. 12	小学校	中学校
<素麺> <年魚>	176 206	242 206	<素麺> <年魚>	176 206	242 206	<素麺> <年魚>	176 206	242 206	<素麺> <年魚>	176 206	242 206	<お茶パン> <年魚>	83 206	113 206	<素麺> <年魚>	176 206	242 206	<素麺> <年魚>	176 206	242 206	<ソフト麺> <年魚>	180 206	250 206	<素麺> <年魚>	176 206	242 206
<たけのこごはん> 鶏肉(切込・細かめ) たけのこ(レトルト) にんじん 油揚げ 干しいたけ(スライス)	12 20 10 0.5	15.6 20 13 6.5	<親子丼> 鶏肉(切込) たまねぎ 干しいたけ(スライス)	25 40 10	32.5 50 13	<高野豆腐のそぼろ煮> サラダ油 鶏肉(ミンチ用) たまねぎ 干しいたけ(ホール)	0.5 20 30	0.5 24 30	<八宝菜> サラダ油 鶏肉(ミンチ用) たまねぎ 干しいたけ(ホール)	0.5 20 30	0.5 24 30	<アジの大夏衣揚げ> アジ たまねぎ しょうゆ 味噌 大夏衣フレーク	0.5 20 2	0.5 24 1.2	<アサリのチャウダー> ベーコン たまねぎ しょうゆ オリーブオイル 塩	5 30 15	6 30 9	<アユのごま味噌だれ> アユ ごま油 味噌 しょうゆ 塩	5 30 15	6 30 9	<厚焼き餅> 厚焼き餅 あんこ あんぱん あんぱん	50 60 0.6	60 30 1.2	<肉味噌> サラダ油 鶏肉(切込) たまねぎ 干しいたけ(スライス)	0.5 20 30	0.5 24 30
<カレーうどん(生)> さやえんどう(生)	0.1 3	0.13 3.9	<カレーうどん(生)> さやえんどう(生)	0.1 3	0.13 3.9	<カレーうどん(生)> さやえんどう(生)	0.1 3	0.13 3.9	<カレーうどん(生)> さやえんどう(生)	0.1 3	0.13 3.9	<カレーうどん(生)> さやえんどう(生)	0.1 3	0.13 3.9	<カレーうどん(生)> さやえんどう(生)	0.1 3	0.13 3.9	<カレーうどん(生)> さやえんどう(生)	0.1 3	0.13 3.9	<カレーうどん(生)> さやえんどう(生)	0.1 3	0.13 3.9	<カレーうどん(生)> さやえんどう(生)	0.1 3	0.13 3.9
<カツオのさきま揚げ> カツオ(魚切) しょうが にんにく しょうゆ 醤油 カレー粉 米粉 米粉 油	50 0.6 0.2 1.5 0.8 7 1	60 0.72 0.24 1.9 0.48 8.4 1.2	<カツオのさきま揚げ> カツオ(魚切) しょうが にんにく しょうゆ 醤油 カレー粉 米粉 米粉 油	50 0.6 0.2 1.5 0.8 7 1	60 0.72 0.24 1.9 0.48 8.4 1.2	<カツオのさきま揚げ> カツオ(魚切) しょうが にんにく しょうゆ 醤油 カレー粉 米粉 米粉 油	50 0.6 0.2 1.5 0.8 7 1	60 0.72 0.24 1.9 0.48 8.4 1.2	<カツオのさきま揚げ> カツオ(魚切) しょうが にんにく しょうゆ 醤油 カレー粉 米粉 米粉 油	50 0.6 0.2 1.5 0.8 7 1	60 0.72 0.24 1.9 0.48 8.4 1.2	<カツオのさきま揚げ> カツオ(魚切) しょうが にんにく しょうゆ 醤油 カレー粉 米粉 米粉 油	50 0.6 0.2 1.5 0.8 7 1	60 0.72 0.24 1.9 0.48 8.4 1.2	<カツオのさきま揚げ> カツオ(魚切) しょうが にんにく しょうゆ 醤油 カレー粉 米粉 米粉 油	50 0.6 0.2 1.5 0.8 7 1	60 0.72 0.24 1.9 0.48 8.4 1.2	<カツオのさきま揚げ> カツオ(魚切) しょうが にんにく しょうゆ 醤油 カレー粉 米粉 米粉 油	50 0.6 0.2 1.5 0.8 7 1	60 0.72 0.24 1.9 0.48 8.4 1.2	<カツオのさきま揚げ> カツオ(魚切) しょうが にんにく しょうゆ 醤油 カレー粉 米粉 米粉 油	50 0.6 0.2 1.5 0.8 7 1	60 0.72 0.24 1.9 0.48 8.4 1.2	<カツオのさきま揚げ> カツオ(魚切) しょうが にんにく しょうゆ 醤油 カレー粉 米粉 米粉 油	50 0.6 0.2 1.5 0.8 7 1	60 0.72 0.24 1.9 0.48 8.4 1.2

17日(金)		20日(月)		21日(火)		22日(水)		23日(木)		24日(金)		27日(月)		28日(火)		29日(水)		30日(木)		31日(金)						
No. 16	小学校	中学校	No. 18	小学校	中学校	No. 3	小学校	中学校	No. 15	小学校	中学校	No. 11	小学校	中学校	No. 8	小学校	中学校	No. 13	小学校	中学校	No. 21	小学校	中学校			
<黒パン> <年魚>	77 206	106 206	<素麺> <年魚>	176 206	242 206	<素麺> <年魚>	176 206	242 206	<食うどん> <年魚>	175 206	250 206	<素麺> <年魚>	176 206	242 206	<コッパパン> <年魚>	77 206	106 206	<素麺> <年魚>	176 206	242 206	<素麺> <年魚>	176 206	242 206			
<厚揚げのキャバツ炒め> サラダ油 にんにく しょうが 鶏皮肉(平切) 調味料 厚揚げ(冷) マッシュルーム(水菜) ピーマン キャブツ トマトソース 砂糖 洋風スープの素 こしょう	0.3 0.2 0.5 15 1 50 7 1 5 10 1 0.2 0.2 0.01	0.36 0.24 1.9 18 1.5 60 8.4 1.56 1.5 12 1.2 0.02	<厚揚げのキャバツ炒め> サラダ油 にんにく しょうが 鶏皮肉(平切) 調味料 厚揚げ(冷) マッシュルーム(水菜) ピーマン キャブツ トマトソース 砂糖 洋風スープの素 こしょう	0.3 0.2 0.5 15 1 50 7 1 5 10 1 0.2 0.2 0.01	0.36 0.24 1.9 18 1.5 60 8.4 1.56 1.5 12 1.2 0.02	<厚揚げのしょうが焼き> サラダ油 鶏肉(切込) たまねぎ 干しいたけ(スライス) しょうゆ 味噌 大夏衣フレーク カレー粉 塩	0.5 50 30 30 3 4 0.4 0.1	0.65 24 15 20 3 4.8 2.8 10	<カレーうどん> サラダ油 たまねぎ 干しいたけ(スライス) しょうゆ 味噌 大夏衣フレーク カレー粉 塩	0.5 15 30 3 4 0.4 0.1	0.65 24 15 20 3 4.8 2.8 10	<シーフードライス> サラダ油 たまねぎ 干しいたけ(スライス) しょうゆ 味噌 大夏衣フレーク カレー粉 塩	0.5 15 30 3 4 0.4 0.1	0.65 24 15 20 3 4.8 2.8 10	<スロッピージョー> サラダ油 たまねぎ 干しいたけ(スライス) しょうゆ 味噌 大夏衣フレーク カレー粉 塩	0.5 15 30 3 4 0.4 0.1	0.65 24 15 20 3 4.8 2.8 10	<ハンブル-> サラダ油 たまねぎ 干しいたけ(スライス) しょうゆ 味噌 大夏衣フレーク カレー粉 塩	0.5 15 30 3 4 0.4 0.1	0.65 24 15 20 3 4.8 2.8 10	<揚げかきごとの味噌揚げ> 揚げかきごの 味噌 しょうゆ 塩	0.5 60 6 6	0.5 60 6 6	<大根と豚肉の煮物> 大根 豚肉(平切) しょうゆ 味噌 塩	0.5 25 32.5 6 6	0.5 25 32.5 6 6
<アサリのミネソタ> サラダ油 キャブツ グリーンアスパラガス ホールコーン(冷) 洋風スープの素 塩 こしょう	0.5 35 15 5 0.1 0.2 0.01	0.6 42 18 1.5 1.2 0.02	<アサリのミネソタ> サラダ油 キャブツ グリーンアスパラガス ホールコーン(冷) 洋風スープの素 塩 こしょう	0.5 35 15 5 0.1 0.2 0.01	0.6 42 18 1.5 1.2 0.02	<アサリのミネソタ> サラダ油 キャブツ グリーンアスパラガス ホールコーン(冷) 洋風スープの素 塩 こしょう	0.5 35 15 5 0.1 0.2 0.01	0.6 42 18 1.5 1.2 0.02	<アサリのミネソタ> サラダ油 キャブツ グリーンアスパラガス ホールコーン(冷) 洋風スープの素 塩 こしょう	0.5 35 15 5 0.1 0.2 0.01	0.6 42 18 1.5 1.2 0.02	<アサリのミネソタ> サラダ油 キャブツ グリーンアスパラガス ホールコーン(冷) 洋風スープの素 塩 こしょう	0.5 35 15 5 0.1 0.2 0.01	0.6 42 18 1.5 1.2 0.02	<アサリのミネソタ> サラダ油 キャブツ グリーンアスパラガス ホールコーン(冷) 洋風スープの素 塩 こしょう	0.5 35 15 5 0.1 0.2 0.01	0.6 42 18 1.5 1.2 0.02	<アサリのミネソタ> サラダ油 キャブツ グリーンアスパラガス ホールコーン(冷) 洋風スープの素 塩 こしょう	0.5 35 15 5 0.1 0.2 0.01	0.6 42 18 1.5 1.2 0.02	<アサリのミネソタ> サラダ油 キャブツ グリーンアスパラガス ホールコーン(冷) 洋風スープの素 塩 こしょう	0.5 35 15 5 0.1 0.2 0.01	0.6 42 18 1.5 1.2 0.02	<アサリのミネソタ> サラダ油 キャブツ グリーンアスパラガス ホールコーン(冷) 洋風スープの素 塩 こしょう	0.5 35 15 5 0.1 0.2 0.01	0.6 42 18 1.5 1.2 0.02

☆右のQRコードを読んでいただくと岐阜市の学校給食人気メニューレシピのサイトをご覧くださいませ。→



給食レシピ

QRコードは株式会社デンソーウェブの登録商標です。