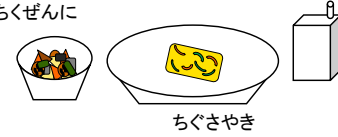
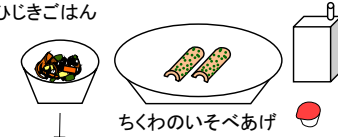
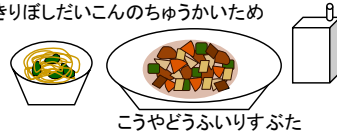
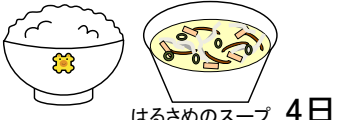
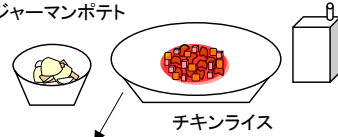
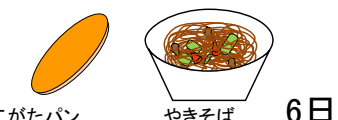
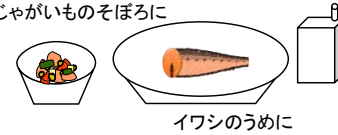
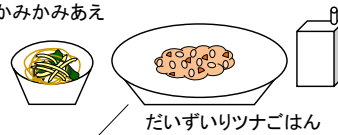
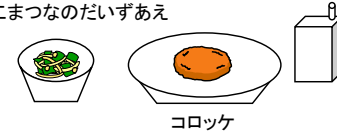
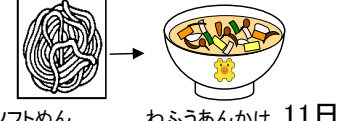
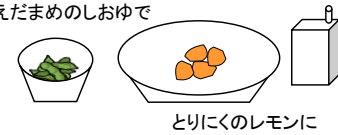
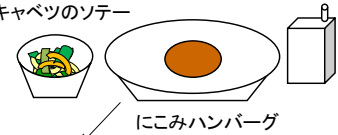
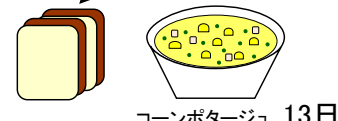
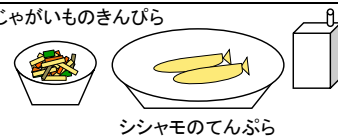
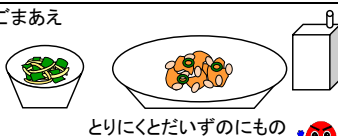
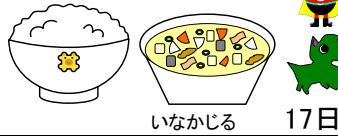
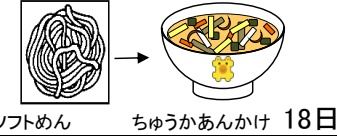
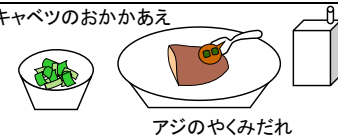
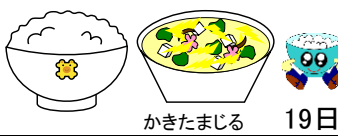
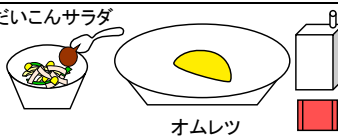
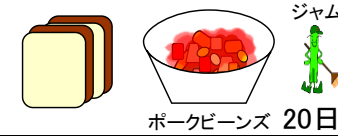
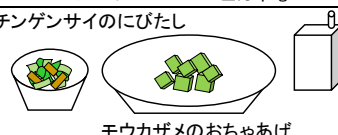
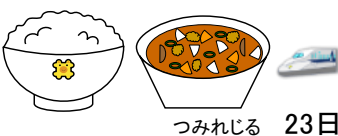
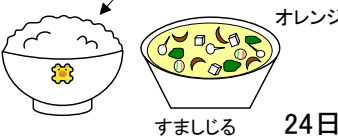
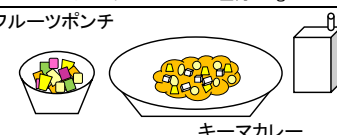
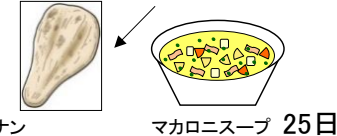
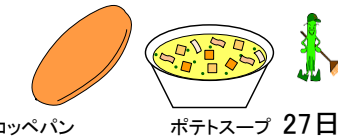


ちくぜんに  ちくざき  だいこんのみそしる 2日 エネルギー598kcal 塩分2.2g	ひじきごはん  ちくわのいそべあげ ミニゼリー  さわにわん 3日 エネルギー624kcal 塩分2.0g	きりぼしだいこんのちゅうかいため  こうやどうふいりすぶた  はるさめのスープ 4日 エネルギー601kcal 塩分2.3g	ジャーマンポテト  チキンライス  たまごスープ 5日 エネルギー593kcal 塩分1.8g	フルーツカクテル  あつあげともやしのいためもの  こがたパン やきそば 6日 エネルギー602kcal 塩分3.0g
じゃがいものそばろに  イワシのうめに  かみなりじる 9日 エネルギー608kcal 塩分1.8g	かみかみあえ  だいずいりツナごはん  とうふのみそしる 10日 エネルギー624kcal 塩分2.1g	こまつなのだいずあえ  コロッケ  ソフトめん わふうあんかけ 11日 エネルギー627kcal 塩分1.8g	えだまめのしおゆで  とりにくのレモンに  岐福(ぎふ)みそしる 12日 エネルギー612kcal 塩分1.4g	キャベツのソテー  にこみハンバーグ  コーンポタージュ 13日 エネルギー615kcal 塩分2.6g
じゃがいものきんぴら  シシヤモのてんぷら  キャベツの岐福(ぎふ)みそしる 16日 エネルギー586kcal 塩分1.7g	ごまあえ  とりにくとだいずのもの  いなかじる 17日 エネルギー602kcal 塩分1.9g	チンゲンサイのいためもの  かりぽりにぼし  ソフトめん ちゅうかあんかけ 18日 エネルギー566kcal 塩分2.5g	キャベツのおかかあえ  アジのやくみだれ  かきたまじる 19日 エネルギー614kcal 塩分1.7g	だいこんサラダ  オムレツ  ポークビーンズ 20日 エネルギー605kcal 塩分2.4g
チンゲンサイのにびたし  モウカザメのおちやあげ  つめじる 23日 エネルギー600kcal 塩分1.8g	きりぼしだいこんのバリバリづけ  ぶたどん  すまじる 24日 エネルギー572kcal 塩分1.7g	フルーツポンチ  キーマカレー  ナン マカロニスープ 25日 エネルギー615kcal 塩分3.1g	だいこんとツナのにも  こうやどうふのたまごとじ  じゃがいものみそしる 26日 エネルギー601kcal 塩分2.3g	まめとキャベツのサラダ  とりにくのトマトに  コッペパン ポテトスープ 27日 エネルギー594kcal 塩分2.8g
キャベツのあまずあえ  ぶたにくのスタミナやき  きりぼしだいこんのみそしる 30日 エネルギー584kcal 塩分1.9g	あじのたび  こんげつは「しずおかけん」	鉄分(てつぶん)が おいこんだての日 食物(しょくもつ)せんいが おいこんだての日 (にほんがたしょくじ) 「日本型食事」の日	6がつは 「しょくいくげっかん」です。 しょくについてかんがえるつきです。	6月  岐阜大学教育学部附属小中学校 前期課程

令和7年6月分 岐阜市学校給食献立

南地区	2日(月)		3日(火)		4日(水)		5日(木)		6日(金)		9日(月)	
	No. 6	小学校	No. 13	小学校	No. 19	小学校	No. 8	小学校	No. 4	小学校	No. 1	小学校
使	<米飯>	176	<米飯>	176	<米飯>	176	<米飯>	176	<小型パン>	42	<米飯>	176
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
用	<千草焼き>		<ひじきごはん>		<高野豆腐入り酢豚>		<チキンライス>		<焼きそば>		<イワシの梅煮>	
	千草焼き	50	サラダ油	0.4	県産豚肉(2cm角切)	20	サラダ油	0.5	サラダ油	0.5	イワシ	30
食	<筑前煮>		鶏肉(切込・細かめ)	10	しょうゆ	0.5	鶏肉(切込・細かめ)	30	県産豚肉(焼きそば用)	25	しょうが	0.7
	サラダ油	0.5	ひじき(米)	3	調味酒	0.5	たまねぎ	40	塩	0.5	ざらめ	1.5
材	鶏肉(2cm角切)	15	にんじん	8	しょうが	0.5	にんじん	5	こしょう	0.04	しょうゆ	2.5
	ごぼう	15	油揚げ	3	高野豆腐	5	洋風スープの素	0.5	にんじん	15	本みりん	3
	にんじん	10	高野豆腐(細)	1	鶏ガラスープの素	0.4	塩	0.2	キャベツ	50	調味酒	4
	こんにゃく	15	けずり節	0.5	でん粉	6	こしょう	0.03	中華麺(蒸し麺)	70	梅干し	2.5
	たけのこ(レトルト)	10	砂糖	1.2	米粉	1	トマトソース	12	ウスターソース	5.5		
	干しいたけ(ホール)	1	しょうゆ	2	油	2.5	ケチャップ	5	焼きそばソース	6	<じゃがいものそぼろ煮>	
	はんぺん(ひじき)	15	本みりん	0.5	たまねぎ	30	マッシュルーム(水煮)	5	紅しょうが	1.5	サラダ油	0.5
	砂糖	1	さやいんげん(冷)	5	にんじん	15			粉かつお	0.3	県産豚肉(ミンチ用)	20
	しょうゆ	2.5			干しいたけ(ホール)	0.8	<ジャーマンポテト>		青のり粉	0.2	調味酒	1
	調味酒	0.5	<ちくわの磯辺揚げ>		ピーマン	10	ベーコン	7			じゃがいも	35
	さやいんげん(冷)	5	ちくわ	40	サラダ油	0.5	たまねぎ	10	<厚揚げともやしの炒め物>		にんじん	10
			青のり粉	0.2	酢	2.4	じゃがいも	40	サラダ油	0.3	たまねぎ	20
	<大根の味噌汁>		小麦粉	8.5	砂糖	3.2	塩	0.1	にんにく	0.1	砂糖	1
	大根	30	米粉	1.5	しょうゆ	4	こしょう	0.02	ベーコン	5	しょうゆ	1.8
	えのきだけ	5	油	5	鶏ガラスープの素	0.16			きくらげ(スライス)	1	本みりん	0.5
	豆腐	15	<沢煮椀>		でん粉	0.4	<卵スープ>		厚揚げ(冷)10g	30	けずり節	0.3
	油揚げ	5	県産豚肉(厚めのたんざく切り)	10	<切り干し大根の中華炒め>		えのきだけ	10	太もやし	30	さやいんげん(冷)	5
	けずり節	1.5	調味酒	0.5	ごま油	0.4	洋風スープの素	0.8	チンゲンサイ	20		
	赤みそ	4.25	ごぼう	5	しょうゆ	0.5	塩	0.3	塩	0.1	<かみなり汁>	
	白みそ	4.25	大根	15	調味酒	0.5	こしょう	0.01	こしょう	0.01	サラダ油	0.5
	こまつな	10	干しいたけ(ホール)	0.5	切り干し大根(せん)	3	でん粉	0.6	しょうゆ	0.5	こんにゃく	10
			けずり節	1.5	こまつな	15	豆腐	20	オイスターソース	1	ごぼう	7
			塩	0.3	オイスターソース	1	液卵	25			大根	15
			うすくちしょうゆ	2	調味酒	0.8	ほうれん草	15	<フルーツカクテル>		豆腐	20
					塩	0.08	<チーズ>		黄桃(レトルト)	15	油揚げ	5
			<ミニゼリー>		こしょう	0.01	キャンディチーズ		パイナップル(レトルト)	20	けずり節	1.5
			ミニゼリー	22	でん粉	0.15			ダイスゼリー(マスカット)	35	塩	0.3
					<春雨のスープ>						しょうゆ	2
					ロースハム	7					ねぎ	7
					はるさめ	5						
					きくらげ(スライス)	0.5						
					太もやし	10						
					鶏ガラスープの素	0.8						
					塩	0.2						
					こしょう	0.01						
					ねぎ	5						

10日(火)		11日(水)		12日(木)		13日(金)		16日(月)		17日(火)	
No. 3	小学校	No. 9	小学校	No. 2	小学校	No. 20	小学校	No. 11	小学校	No. 12	小学校
<米飯> <牛乳>	176 206	<ソフト麺> <牛乳>	160 206	<米飯> <牛乳>	176 206	<食パン> <牛乳>	77 206	<米飯> <牛乳>	176 206	<米飯> <牛乳>	176 206
<大豆入りツナごはん> 大豆 砂糖 しょうゆ サラダ油 にんじん 魚のオイル漬け 砂糖 しょうゆ 本みりん しょうが	 8 0.8 0.8 0.3 8 30 1 1.2 0.5 0.5	<和風あんかけ> 鶏肉(切込) 干しいたけ(ホール) しめじ にんじん たまねぎ 油揚げ かまぼこ けずり節 塩 しょうゆ さやいんげん(冷) でん粉	 15 0.5 7 8 20 5 7 2 0.3 3 5 3	<鶏肉のレモン煮> 鶏肉(2cm角切) 調味酒 小麦粉 米粉 油 砂糖 うすくちしょうゆ レモン果汁	 50 1.2 4.8 2.4 5 1.08 2.16 2.16	<煮込みハンバーグ> サラダ油 たまねぎ ハンバーグ ケチャップ ウスターソース 砂糖 でん粉	 0.5 10 60 3.2 2.5 0.7 0.4	<シシヤモの天ぷら> シシヤモ 小麦粉 米粉 油 <じゃがいものきんぴら> サラダ油 ごぼう つきだしこんにゃく にんじん じゃがいも あげはんぺん 砂糖 しょうゆ 塩 さやいんげん(冷) 白ごま(いり) 一味とうがらし	 24 8 1 3 鶏肉(2cm角切) 砂糖 調味酒 しょうゆ 7 10 30 10 0.8 1.7 0.05 3 1	<鶏肉と大豆の煮物> 大豆 サラダ油 しょうが ねぎ 鶏肉(2cm角切) 砂糖 調味酒 しょうゆ <ごまあえ> ほうれん草 太もやし けずり節 しょうゆ すりごま <田舎汁> ごぼう にんじん 大根 こんにゃく 豆腐 油揚げ 赤みそ 郡上味噌 けずり節 こねぎ	 12 0.5 0.3 3 50 1 2 2 20 30 0.5 1.8 1 7 7 15 10 20 5 4 4.5 1.5 3
<かみかみあえ> こまつな 太もやし 切り干し大根(せん) せん切り昆布 調味酒 本みりん うすくちしょうゆ 塩	 15 20 2 0.5 1 1 1.5 0.1	<コロッケ> コロッケ 油 <小松菜の大豆あえ> こまつな 太もやし しょうゆ 本みりん けずり節 大豆フレーク	 40 4 25 30 1.8 0.3 0.5 1	<枝豆の塩ゆで> 枝豆 塩 <岐福(ぎふ)味噌汁> 大根 えのきだけ カットわかめ 厚揚げ(冷) けずり節 赤みそ こまつな	 25 0.05 20 7 0.5 10 1.5 8 10	<キャベツのソテー> サラダ油 キャベツ 太もやし にんじん ピーマン 塩 こしょう 洋風スープの素 <コーンポタージュ> サラダ油 たまねぎ コーンペースト(冷) ホールコーン(冷) 洋風スープの素 塩 こしょう 牛乳 コーンスターチ パセリ	 0.5 25 20 5 5 0.15 0.01 0.2 0.5 15 30 10 0.8 0.2 0.01 30 1 1	<キャベツの岐福(ぎふ)味噌汁> 厚揚げ(冷) えのきだけ カットわかめ けずり節 赤みそ キャベツ <ひじきの佃煮> ひじきの佃煮	 0.5 5 10 0.5 1.5 8 20		

18日(水)		19日(木)		20日(金)		23日(月)		24日(火)		25日(水)	
No. 14	小学校	No. 5	小学校	No. 15	小学校	No. 16	小学校	No. 18	小学校	No. 17	小学校
<ソフト麺> <牛乳>	160 206	<米飯> <牛乳>	176 206	<食パン> <牛乳>	77 206	<米飯> <牛乳>	176 206	<米飯> <牛乳>	176 206	<ナン> 1～3年生 4～6年生 中学生	70 100
<中華あんかけ> サラダ油 しょうが 県産豚肉(平切) 調味酒 しょうゆ たまねぎ にんじん たけのこ(レトルト) 干しいたけ(ホール) きくらげ(スライス) 鶏ガラスープの素 塩 こしょう 砂糖 しょうゆ 調味酒 ごま油 でん粉	0.5 0.2 20 0.8 0.5 30 15 5 0.8 1 0.8 0.2 0.03 0.5 3 0.5 1 3	<アジの薬味だれ> アジ 塩 調味酒 でん粉 米粉 油 うすくちしょうゆ 酢 砂糖 本みりん しょうが 青じそ	40 0.1 1 2 1 5 2.5 1.5 2 0.5 0.5 0.2	<ポークビーンズ> 大豆 サラダ油 県産豚肉(平切) たまねぎ にんじん じゃがいも トマト ケチャップ トマトピューレ ウスターソース 砂糖 洋風スープの素 塩 こしょう	10 0.5 15 30 15 40 10 6 10 1.8 0.4 0.8 0.15 0.02	<モウカザメのお茶揚げ> モウカザメ(角切) 調味酒 お茶(粉末) 小麦粉 米粉 油 <チンゲンサイの煮びたし> チンゲンサイ キャベツ 油揚げ けずり節 本みりん しょうゆ	50 1 0.1 8 0.7 6 6 25 20 5 0.5 0.5 2 7 5 15 15 1.5 4.25 4.25 7	<豚丼> サラダ油 県産豚肉(平切) ごぼう たまねぎ にんじん しらたき かまぼこ 砂糖 しょうゆ ねぎ <切り干し大根のハリハリ揚げ> 切り干し大根(せん) にんじん せん切り昆布 砂糖 しょうゆ 酢 本みりん 一味とうがらし <すまし汁> 干しいたけ(ホール) えのきだけ 豆腐 玉麴(乾) けずり節 塩 うすくちしょうゆ ほうれん草	0.5 35 7 30 10 25 7 0.8 1 2 0.5 15 15 1.5 4.25 4.25 7 20 1 1.5 0.2 2 10 30	<牛乳> <キーマカレー> サラダ油 にんにく しょうが 県産豚肉(ミンチ用) 塩 こしょう たまねぎ にんじん 小麦粉 レンズ豆(水煮) ホールコーン(冷) 枝豆むきみ(冷) 砂糖 塩 洋風スープの素 トマトピューレ ウスターソース クミン コリアンダー カレー粉 <マカロニスープ> ベーコン たまねぎ にんじん じゃがいも マカロニ(アルファベット) 洋風スープの素 塩 こしょう パセリ <フルーツポンチ> パイ(レトルト) 黄桃(レトルト) カクテルゼリー(冷)	206 206 0.5 0.2 0.2 30 0.1 0.02 40 8 1 5 5 10 0.2 0.2 0.65 4 4 0.02 0.02 0.5 5 15 7 20 1.5 0.8 0.3 0.01 20 20 30
<かりぼり煮干し> 煮干し でん粉 油 にんじん せん切り昆布 砂糖 酢 しょうゆ カレー粉	6 0.5 1.4 4 0.8 1.4 0.8 0.8 0.06	<かきたま汁> 豆腐 干しいたけ(ホール) 花麴 けずり節 塩 うすくちしょうゆ でん粉 液卵 ほうれん草	35 5 1.5 0.5 0.3	<オムレツ> オムレツ <大根サラダ> 大根 きゅうり ホールコーン(冷) ドレッシング <ジャム> 岐阜市産イチゴジャム	30 30 10 10 6 15	<つみれ汁> ごぼう にんじん 大根 つみれ けずり節 赤みそ 白みそ ねぎ	7 5 15 15 1.5 4.25 4.25 7	<オレンジ> オレンジ(袋)	30		

26日(木)		27日(金)		30日(月)	
No. 21	小学校	No. 10	小学校	No. 22	小学校
<米飯>	176	<コッペパン>	77	<米飯>	176
<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
<高野豆腐の卵とじ>		<鶏肉のトマト煮>		<豚肉のスタミナ焼き>	
サラダ油	0.5	サラダ油	0.6	サラダ油	0.6
鶏肉(切込)	15	にんにく	0.24	にんにく	0.2
たまねぎ	30	鶏肉(2cm角切)	60	しょうが	0.5
にんじん	5	塩	0.2	県産豚肉(平切)	40.0
干しいたけ(ホール)	0.5	こしょう	0.01	たまねぎ	35
高野豆腐	5	たまねぎ	25	ねぎ	10
けずり節	0.3	しめじ	12	にら	10
砂糖	1	洋風スープの素	0.2	砂糖	0.5
うすくちしょうゆ	2.5	トマトソース	10	本みりん	1
塩	0.1	トマトピューレ	5	しょうゆ	3
液卵	30	ウスターソース	2	でん粉	0.7
		砂糖	1		
<大根とツナの煮物>		コーンスターチ	1.2	<キャベツの甘酢あえ>	
大根	50			キャベツ	35
魚のオイル漬け	15	<豆とキャベツのサラダ>		にんじん	7
砂糖	0.4	キャベツ	30	ホールコーン(冷)	7
しょうゆ	2	きゅうり	7	砂糖	2
調味酒	1	大豆(ゆで)	5	うすくちしょうゆ	1
さやいんげん(冷)	5	ホールコーン(冷)	5	酢	2
		ドレッシング(コーン)	7	塩	0.08
<じゃがいもの味噌汁>		<ポテトスープ>		<切り干し大根の味噌汁>	
じゃがいも	30	ベーコン	5	切り干し大根(せん)	2
厚揚げ(冷)	10	たまねぎ	20	豆腐	20
カットわかめ	0.5	にんじん	10	油揚げ	3
けずり節	1.5	じゃがいも	35	カットわかめ	0.3
赤みそ	4	洋風スープの素	0.8	けずり節	1.5
白みそ	4	塩	0.2	赤みそ	4
こまつな	10	こしょう	0.01	白みそ	4
		パセリ	1		
				<豆乳デザート>	
				豆乳デザート	

