

令和7年4月分 岐阜市学校給食献立

南地区	8日(火)		9日(水)		10日(木)		11日(金)		14日(月)	
	No. 1	小学校 中学校	No. 6	小学校 中学校	No. 14	小学校 中学校	No. 3	小学校 中学校	No. 10	小学校 中学校
使	<米飯>	242	<米飯>	242	<米粉コッペパン>	105	<米飯>	242	<米飯>	242
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
用	<和風ハンバーグ>		<ちくわの磯辺揚げ>		<鶏肉のハニレモンソース>		<カレーライス>		<麻婆豆腐>	
	ハンバーグ	80	ちくわ	60	鶏肉(2cm角切)	65	サラダ油	0.6	サラダ油	0.65
食	たまねぎ	13	青のり粉	0.3	調味酒	1.3	にんにく	0.24	にんにく	0.13
	しょうが	1.3	小麦粉	12.75	小麦粉	5.2	しょうが	0.12	しょうが	1.3
材	砂糖	2.08	米粉	2.25	米粉	2.6	県産豚肉(平切)	36	県産豚肉(ミンチ用)	26
	しょうゆ	3.12	油	7.5	油	6.5	塩	0.24	豆腐(冷)	130
	本みりん	1.04			はちみつ	1.17	こしょう	0.06	調味酒	3.9
			<うの花いり>		うすくちしょうゆ	2.34	たまねぎ	48	赤みそ	3.9
	<小松菜の大豆あえ>		サラダ油	0.6	レモン果汁	1.95	にんじん	18	しょうゆ	3.9
	こまつな	36	鶏肉(切込)	18	<リヨネーズポテト>		じゃがいも	60	砂糖	0.78
	太もやし	24	干しいたけ(ホール)	0.6	ベーコン	8.4	サイコロチーズ	4.8	豆板醤	0.52
	油揚げ	3.6	にんじん	8.4	たまねぎ	3.6	塩	0.6	塩	0.26
	けずり節	0.6	油揚げ	3.6	おから(乾燥)	3	洋風スープの素	1.44	鶏ガラスープの素	0.78
	本みりん	0.6	おから(乾燥)	0.6	じゃがいも	3	リンゴペースト	3.6	でん粉	1.3
	しょうゆ	2.16	砂糖	1.2	塩	1.2	ケチャップ	0.12	にら	13
	大豆フレーク	1.2	しょうゆ	2.4	こしょう	0.1	ウスターソース	0.02	ごま油	1.3
			塩	0.1	<コーンスープ>		マーガリン	4.8	水	31.2
	<大根の岐福(ぎふ)味噌汁>		けずり節	0.36	サラダ油	6	小麦粉	4.8		
	大根	24	ねぎ	8.4	たまねぎ	18	カレー粉	0.84	<シューマイ>	
	えのきだけ	18	<なめこの味噌汁>		コーンペースト(冷)	36	脱脂粉乳	4.8	肉シューマイ	
	豆腐	1.8	なめこ	12	ホールコーン(冷)	12			コーンシューマイ	60
	けずり節	10.2	大根	24	洋風スープの素	0.96	<豆のマリネ>			
	赤みそ	8.4	カットわかめ	0.6	塩	0.24	大豆	9.6	<パンサンスー>	
	ねぎ	8.4	けずり節	1.8	こしょう	0.02	砂糖	0.96	キャベツ	24
	<お祝いゼリー>		赤みそ	4.8	牛乳(調理用)	36	うすくちしょうゆ	0.72	にんじん	6
	ゼリー	35	白みそ	4.8	コーンスターチ	1.2	サラダ油	1.44	太もやし	12
			こまつな	12	パセリ	0.96	たまねぎ	6	きくらげ(スライス)	0.72
							パブリカ(赤)	3.6	はるさめ	3.6
							砂糖	0.72	塩	0.12
							塩	0.24	砂糖	1.8
							こしょう	0.02	酢	1.8
							酢	2.4	うすくちしょうゆ	1.8
							パセリ	0.36		
							<福神漬>			
							福神漬	12		
							<お祝いゼリー>			
							ゼリー			

令和7年4月分 岐阜市学校給食献立

南地区	22日(火)		23日(水)		24日(木)		25日(金)		28日(月)	
	No. 17	小学校 中学校	No. 8	小学校 中学校	No. 7	小学校 中学校	No. 9	小学校 中学校	No. 2	小学校 中学校
使	<米飯>	242	<ソフト麺>	230	<米飯>	242	<黒パン>	105	<米飯>	242
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
用	<豚肉のしょうが焼き>		<ミートソース>>		<三色ごはん>		<貝柱のクリームスープ>		<鶏肉のから揚げ>	
	サラダ油	0.65	サラダ油	0.7	サラダ油	0.65	ベーコン	6	鶏肉(2cm角切)	72
材	県産豚肉(平切)	62	にんにく	0.14	しょうが	0.33	たまねぎ	36	しょうが	0.72
	しょうが	0.65	しょうが	1.4	鶏肉(ミンチ用)	32.5	にんじん	18	しょうゆ	2.4
	たまねぎ	39	県産豚肉(ミンチ用)	28	砂糖	1.56	じゃがいも	48	調味酒	0.6
	ピーマン	9.1	塩	0.28	しょうゆ	1.95	洋風スープの素	0.96	でん粉	8.4
	本みりん	2.6	こしょう	0.08	いり卵	39	塩	0.24	米粉	1.2
	しょうゆ	3.9	たまねぎ	56	さやえんどう(生)	3.9	こしょう	0.04	油	7.2
	調味酒	1.56	にんじん	21			貝柱(冷)	36		
食	<ひじきと大豆の煮物>		サイコロチーズ	5.6	<角麩の煮つけ>		牛乳(調理用)	48	<ほうれん草のおかかあえ>	
	大豆	6	砂糖	2.8	サラダ油	0.6	米粉	3.6	ほうれん草	30
	砂糖	0.48	洋風スープの素	1.68	玉はんぺん	24			太もやし	30
	しょうゆ	0.48	ウスターソース	8.4	ごぼう	12	<アスパラのソテー>		にんじん	6
	サラダ油	0.48	トマトソース	28	にんじん	12	サラダ油	0.36	けずり節	0.6
	にんじん	8.4	トマトピューレ	11.2	角麩	24	キャベツ	48	しょうゆ	1.8
	ひじき(長)	3.6	マーガリン	4.2	けずり節	0.6	ホールコーン(冷)	6	本みりん	0.6
	油揚げ	3.6	小麦粉	4.2	砂糖	1.2	グリーンアスパラガス	7.2	花かつお	0.36
	けずり節	0.6	マッシュルーム(水煮)	7	しょうゆ	2.4	魚のオイル漬け	12		
	砂糖	1.2	<グリーンポテト>		<キャベツの味噌汁>		洋風スープの素	0.24	<アサリの味噌汁>	
	しょうゆ	2.4	じゃがいも	60	えのきだけ	6	塩	0.18	アサリ(むきみ)	18
	さやいんげん(冷)	6	塩	0.18	キャベツ	24	こしょう	0.02	えのきだけ	12
	<花麩のすまし汁>		こしょう	0.02	豆腐	24			豆腐	24
	干しいたけ(スライス)	0.6	パセリ(乾)	0.05	けずり節	0.05	<フルーツ盛り合わせ>		けずり節	1.8
	えのきだけ	8.4	<コーンもやし>		赤みそ	1.8	黄桃(レトルト)	30	赤みそ	4.8
	花麩	7.2	太もやし	48	白みそ	5.1	パイン(レトルト)	30	白みそ	4.8
	けずり節	1.8	ホールコーン(冷)	12	ねぎ	5.1	カットゼリー(みかん)	24	ねぎ	8.4
	塩	0.24	洋風スープの素	0.12		8.4				
	うすくちしょうゆ	2.4	塩	0.24						
	ほうれん草	12	こしょう	0.02						

令和7年4月分 岐阜市学

南地区		30日(水)		
		No. 5	小学校 中学校	
	<米飯>		242	
	<牛乳>		206	
使 用 食 材	<韓国風肉じゃが>			
	ごま油		1.2	
	にんにく		0.24	
	県産豚肉(平切)		24	
	コチュジャン		0.29	
	じゃがいも		72	
	砂糖		1.44	
	しょうゆ		2.88	
	調味酒		0.96	
	にら		6	
	すりごま		1.2	
		<チンゲンサイの炒め物>		
		サラダ油		0.6
	チンゲンサイ		24	
	太もやし		18	
	厚揚げ(冷)		30	
	塩		0.24	
	こしょう		0.02	
	しょうゆ		0.36	
	鶏ガラスープの素		0.24	
	<トックスープ>			
	干しいたけ(スライス)		0.6	
	にんじん		6	
	トック		24	
	カットわかめ		0.6	
	鶏ガラスープの素		0.96	
	うすくちしょうゆ		1.2	
	塩		0.12	
	こしょう		0.02	
	ねぎ		8.4	
	<大豆入り小魚>			
	大豆入り小魚		8	