

令和7年5月分 岐阜市学校給食献立

p.1

南地区	1日(木)			2日(金)			7日(水)			8日(木)			9日(金)		
							No. 10	小学校	中学校	No. 17	小学校	中学校	No. 14	小学校	中学校
使 用 食 材							<米飯>		242	<米飯>		242	<コッペパン>		105
							<牛乳>		206	<牛乳>		206	<牛乳>		206
							<小イワシの磯辺揚げ>			<ハヤシライス>			<ポテトコロッケ>		
							小イワシ		45	サラダ油		0.6	ポテトコロッケ		60
							しょうが		0.39	県産豚肉(平切)		30	油		6
							しょうゆ		1.3	塩		0.12			
							調味酒		1.3	こしょう		0.02	<グリーンソテー>		
							青のり粉		0.26	たまねぎ		60	ベーコン		6
							小麦粉		10.4	にんじん		18	キャベツ		24
							米粉		1.3	じゃがいも		48	こまつな		36
							油		5.2	ケチャップ		7.2	洋風スープの素		0.12
							<キャベツのレモンあえ>			ウスターソース		1.8	塩		0.24
							キャベツ		42	塩		0.36	こしょう		0.02
							にんじん		6	洋風スープの素		0.6			
							きゅうり		6	小麦粉		4.2	<パンプキンポタージュ>		
							うすくちしょうゆ		1.8	マーガリン		4.2	サラダ油		0.6
							本みりん		0.6	デミグラスソース		18	たまねぎ		12
							レモン果汁		0.6	<豆のマリネ>			かぼちゃ(ペースト)		36
							<うずみ>			大豆		9.6	白いんげん豆(ペースト)		12
							鶏肉(切込)		14.4	砂糖		0.96	洋風スープの素		0.96
							むきエビ		12	うすくちしょうゆ		0.72	塩		0.3
							大根		24	サラダ油		0.72	こしょう		0.02
							つきだしこんにゃく		12	たまねぎ		1.44	牛乳(調理用)		36
							豆腐		18	赤ピーマン		6	コーンスターチ		2.4
							油揚げ		3.6	砂糖		2.4	パセリ		1.2
							ごぼう		9.6	塩		0.72			
							しめじ		18	塩		0.24			
							けずり節		1.2	こしょう		0.02			
							塩		0.36	酢		2.4			
							しょうゆ		2.4	<コーンもやし>					
							ねぎ		6	太もやし		42			
										ホールコーン(冷)		14.4			
										洋風スープの素		0.3			
										塩		0.24			
										こしょう		0.02			

令和7年5月分 岐阜市学校給食献立

p.2

[illegible]

令和7年5月分 岐阜市学校給食献立

p.3

南地区		19日(月)		20日(火)		21日(水)		22日(木)		23日(金)	
		No. 15	小学校 中学校	No. 7	小学校 中学校	No. 13	小学校 中学校	No. 6	小学校 中学校	No. 9	小学校 中学校
使		<米飯>	242	<米飯>	242	<ソフト麺>	230	<米飯>	242	<食パン>	105
		<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
用		<大根と豚肉の煮物>		<中華丼>		<和風カレーあんかけ>		<肉じゃが>		<チリコンカン>	
		県産豚肉(平切)	40	サラダ油	0.65	鶏肉(切込)	28	サラダ油	0.6	サラダ油	0.65
材		大根	91	県産豚肉(平切)	26	干しいたけ(ホール)	0.7	県産豚肉(平切)	24	にんにく	0.26
		砂糖	1.04	しょうが	0.26	にんじん	16.8	たまねぎ	36	県産豚肉(ミンチ用)	39
		しょうゆ	3.25	しょうゆ	0.65	たまねぎ	28	しらたき	24	塩	0.13
		本みりん	1.3	調味酒	0.52	油揚げ	4.2	にんじん	12	こしょう	0.02
		塩	0.07	にんじん	10.4	けずり節	26	じゃがいも	72	たまねぎ	13
		けずり節	0.65	たまねぎ	26	塩	0.56	砂糖	1.44	金時豆	13
		さやいんげん(冷)	6.5	干しいたけ(ホール)	0.78	しょうゆ	4.2	しょうゆ	3.6	ウスターソース	2.34
				きくらげ(ホール)	1.3	カレー粉	0.56	けずり節	0.6	ケチャップ	5.85
食		<小松菜のごまあえ>		イカ(たんざく)	26	ねぎ	14	さやいんげん(冷)	6	赤とうがらし	0.03
		にんじん	8.4	チンゲンサイ	26	でん粉	4.2				
		こまつな	24	鶏ガラスープの素	0.65	<キビナゴのから揚げ>		<厚焼き卵>		<アスパラのソテー>	
		太もやし	30	砂糖	0.52	キビナゴ	42	厚焼き卵	60	サラダ油	0.36
		けずり節	0.36	塩	0.2	しょうが	0.48	<アサリの味噌汁>		グリーンアスパラガス	12
		うすくちしょうゆ	2.16	こしょう	0.03	しょうゆ	0.84	大根	18	キャベツ	42
材		すりごま	1.2	しょうゆ	1.56	しょうゆ	0.52	あさり(むきみ)	18	ホールコーン(冷)	8.4
				調味酒	0.52	でん粉	1.95	えのきだけ	18	洋風スープの素	0.12
		<じゃがいもの岐福(ぎふ)味噌汁>		ごま油	0.52	米粉	0.52	厚揚げ(冷)	8.4	塩	0.24
		たまねぎ	18			油		けずり節	12	こしょう	0.02
		じゃがいも	36	<春巻き>		<煮びたし>		赤みそ	1.8	<ポテトスープ>	
		油揚げ	3.6	春巻き	50	しめじ	6	白みそ	4.8	ベーコン	6
		カットわかめ	0.6	油	5	チンゲンサイ	24	ねぎ	6	たまねぎ	24
		けずり節	1.8			太もやし	30			にんじん	8.4
		赤みそ	9.6	<わかめスープ>		ホールコーン(冷)	6			じゃがいも	48
		ねぎ	8.4	キャベツ	24	けずり節	0.36			洋風スープの素	0.96
		<納豆>		えのきだけ	8.4	本みりん	0.6			塩	0.24
		糸引き納豆	40	鶏ガラスープの素	0.96	うすくちしょうゆ	2.16			こしょう	0.02
				塩	0.02					<チーズ>	
				こしょう	0.6					キャンディチーズ	
				うすくちしょうゆ	0.6					角チーズ	10
				カットわかめ	0.6						

令和7年5月分 岐阜市学校給食献立

p.4

南地区	26日(月)			27日(火)			28日(水)			29日(木)			30日(金)		
	No. 3		小学校 中学校	No. 2		小学校 中学校	No. 18		小学校 中学校	No. 16		小学校 中学校	No. 4		小学校 中学校
使 用 食 材	<米飯>		242	<米飯>		242	<一食中華麺>		230	<米飯>		242	<コッペパン>		105
	<牛乳>		206	<牛乳>		206	<牛乳>		206	<牛乳>		206	<牛乳>		206
	<鶏肉のオランダ煮>			<親子丼>			<五目ラーメン>			<郡上味噌けいちゃん>			<アサリのチャウダー>		
	鶏肉(2cm角切)		65	鶏肉(切込)		39	サラダ油		0.7	サラダ油		0.65	ベーコン		3.9
	しょうが		0.78	たまねぎ		52	にんにく		0.28	しょうが		0.65	たまねぎ		39
	しょうゆ		0.39	にんじん		13	県産豚肉(平切)		28	にんにく		0.65	にんじん		19.5
	調味酒		1.3	かまぼこ		13	しょうゆ		0.3	鶏肉(2cm角切)		65.00	じゃがいも		52.00
	でん粉		7.8	砂糖		1.3	調味酒		0.7	たまねぎ		26	アサリ(むきみ)		26
	米粉		2.6	うすくちしょうゆ		3.9	にんじん		14	キャベツ		26	白ワイン		3.9
	鶏レバー(粉付)		13	けずり節		0.65	太もやし		42	太もやし		26	サイコロチーズ		5.2
	油		7.8	液卵		45.5	きくらげ(スライス)		1.4	しょうゆ		1.3	洋風スープの素		1.04
	砂糖		1.56				メンマ		7	調味酒		2.6	塩		0.26
	しょうゆ		2.34	<小松菜のおひたし>			なると巻き		7	本みりん		0.65	こしょう		0.02
	調味酒		1.3	太もやし		30	鶏ガラスープの素		1.12	砂糖		1.3	マーガリン		2.6
	鶏ガラスープの素		0.13	油揚げ		3.6	塩		0.28	郡上味噌		2.6	小麦粉		2.6
	白ごま(いり)		1.3	本みりん		0.36	しょうゆ		4.2	赤みそ		2.6	牛乳(調理用)		39
				うすくちしょうゆ		2.16	こしょう		0.04						
				けずり節		0.6	ねぎ		7	<切り干し大根とツナの煮つけ>			<豆のサラダ>		
	<磯錦>			こまつな		24	<シイラのあられ揚げ>			サラダ油		0.6	キャベツ		24
	大豆		9.6				シイラ(角切)		58.5	切り干し大根(せん)		4.8	きゅうり		8.4
	砂糖		0.96	<大根の岐福(ぎふ)味噌汁>			調味酒		1.3	にんじん		8.4	ひよこ豆(ゆで)		8.4
	しょうゆ		0.6	大根		30	しょうゆ		0.78	魚のオイル漬け		12	大豆(ゆで)		8.4
	にんじん		9.6	えのきだけ		12	しょうが		1.04	砂糖		0.6	ホールコーン(冷)		8.4
ちくわ		9.6	豆腐		24	しょうが		9.1	うすくちしょうゆ		1.8	ドレッシング(コーン)		8.4	
くきわかめ		0.48	けずり節		1.8	でん粉		1.3	けずり節		0.6				
砂糖		0.96	赤みそ		9.6	米粉		6.5				<フルーツポンチ>			
しょうゆ		6	カットわかめ		0.6	油			<錦糸卵のすまし汁>			黄桃(レトルト)		24	
さやいんげん(冷)									えのきだけ		6	パイン(レトルト)		24	
<五目汁>						<じゃがいもの中華炒め>			にんじん		6	カクテルゼリー(冷)		36	
ごぼう		9.6				ごま油		0.72	豆腐		24				
大根		24				じゃがいも		36	錦糸卵		9.6				
干しいたけ(ホール)		0.6				にんじん		12	けずり節		1.8				
えのきだけ		8.4				ピーマン		12	塩		0.36				
油揚げ		3.6				オイスターソース		1.2	うすくちしょうゆ		2.4				
豆腐		18				しょうゆ		0.6	こまつな		9.6				
けずり節		1.8				塩		0.12							
塩		0.36				こしょう		0.02	<ゼリー>						
うすくちしょうゆ		2.4				砂糖		1.2	ミニゼリー		22				
こまつな		12				酢		1.2							
						白ごま(いり)		1.2							
						<ゼリー>									
						ミニゼリー(アセロラ)									
						ゼリー		30							