

令和7年7月分 岐阜市学校給食献立

p.1

南地区		1日(火)		2日(水)		3日(木)		4日(金)		7日(月)	
		No. 7	中学校	No. 3	中学校	No. 6	中学校	No. 9	中学校	No. 4	中学校
	＜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
使	＜厚焼き卵＞			＜ツナトマトソース＞		＜アジの南蛮漬け＞		＜鶏肉のレモンソース＞		＜ちらしごはん＞	
	厚焼き卵	60		サラダ油	0.7	アジ	50	鶏肉(2cm角切)	60	干しいたけ(ホール)	1.3
用	＜肉じゃが＞			にんにく	0.14	塩	0.12	調味酒	1.2	にんじん	9.1
	サラダ油	0.6		たまねぎ	56	こしょう	0.02	小麦粉	4.8	ごぼう	9.1
食	県産豚肉(平切)	18		にんじん	7	米粉	1.2	米粉	2.4	高野豆腐(細)	2.6
	たまねぎ	36		トマト	28	でん粉	2.4	油	6	かんぴょう(カット)	1.56
	にんじん	12		サイコロチーズ	5.6	油	5	砂糖	1.08	油揚げ	6.5
	じゃがいも	72		トマトピューレ	21	しょうゆ	2.4	うすくちしょうゆ	2.16	枝豆むきみ(冷)	6.5
	砂糖	1.44		ケチャップ	11.2	酢	2.16	レモン果汁	2.16	砂糖	3.9
	しょうゆ	3.6		洋風スープの素	0.84	砂糖	1.2			うすくちしょうゆ	3.12
	けずり節	0.36		ローリエ(粉末)	0.03	赤とうがらし	0.02	＜大根サラダ＞		酢	1.3
	さやいんげん(冷)	8.4		砂糖	1.4	きゅうり	3.6	ホールコーン(冷)	6	塩	0.1
				塩	0.42	たまねぎ	12	大根	42	錦糸卵	19.5
	＜冬瓜のカレー汁＞			こしょう	0.02			きゅうり	12		
材	サラダ油	0.6		小麦粉	2.8	＜じゃがいものきんぴら＞		ドレッシング(青じそ)	7.2	＜小イワシのから揚げ＞	
	鶏肉(切込)	12		マーガリン	2.8	じゃがいも	36			小イワシ粉つき(冷)	42
	干しいたけ(ホール)	0.6		魚のオイル漬け	28	サラダ油	0.6	＜ポテトスープ＞		油	4.2
	とうがん	48				ごぼう	8.4	ベーコン	6		
	厚揚げ(冷)	12		＜枝豆の塩ゆで＞		つきだしこんにゃく	8.4	たまねぎ	18	＜天の川米めん汁＞	
	けずり節	1.8		枝豆	30	あげはんぺん	12	にんじん	12	米粉麺(冷)	6
	調味酒	1.8		塩	0.06	にんじん	12	じゃがいも	36	えのきだけ	6
	塩	0.36				砂糖	1.2	洋風スープの素	0.96	かまぼこ(ほし)	12
	カレー粉	0.18		＜もやしのソテー＞		しょうゆ	2.04	塩	0.24	けずり節	1.8
	うすくちしょうゆ	2.4		ベーコン	6	塩	0.06	こしょう	0.02	塩	0.36
	でん粉	1.2		ホールコーン(冷)	12	さやいんげん(冷)	6			うすくちしょうゆ	2.4
	こまつな	12		太もやし	42					ほうれん草	12
				洋風スープの素	0.12	＜岐福(ぎふ)味噌汁＞					
				塩	0.02	大根	30			＜セタゼリー＞	
				こしょう		えのきだけ	9.6			ゼリー(セタ)	40
						豆腐	24				
						油揚げ	3.6				
						けずり節	1.8				
						赤みそ	10.2				
						ねぎ	8.4				

令和7年7月分 岐阜市学校給食献立

p.2

南地区	8日(火)			9日(水)			10日(木)			11日(金)			14日(月)		
	No. 12	中学校	No. 13	中学校	No. 1	中学校	No. 2	中学校	No. 10	中学校					
	<米飯>	242	<米飯>	242	<米飯>	242	<コッペパン>	105	<米飯>	242					
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206					
使	<とり天>		<カレーライス>		<親子丼>		<魚のフライ>		<麻婆豆腐>						
	鶏肉(2cm角切)	60	サラダ油	0.6	鶏肉(切込)	32.5	魚のフライ	60	サラダ油	0.65					
用	しょうが	0.48	にんにく	0.24	たまねぎ	52	油	6	にんにく	0.13					
	にんにく	0.12	しょうが	0.12	にんじん	13			しょうが	1.3					
	うすくちしょうゆ	0.96	県産豚肉(平切)	24	かまぼこ	13	<豆のサラダ>		県産豚肉(ミンチ用)	26					
	塩	0.12	塩	0.24	砂糖	1.3	キャベツ	24	豆腐(冷)	130					
	調味酒	2.4	こしょう	0.06	うすくちしょうゆ	3.9	きゅうり	8.4	しょうゆ	3.9					
	小麦粉	7.2	たまねぎ	48	けずり節	0.65	枝豆むきみ(冷)	3.6	調味酒	3.9					
食	でん粉	1.2	にんじん	18	液卵	45.5	大豆(ゆで)	6	赤みそ	3.9					
	油	6	じゃがいも	60			ホールコーン(冷)	8.4	砂糖	0.78					
	<てんしょの煮つけ>		サイコロチーズ	4.8	<おかかあえ>		ドレッシング(和風)	7.2	豆板醤	0.52					
	サラダ油		洋風スープの素	1.2	しめじ	12			塩	0.26					
	切り干し大根(せん)	0.6	リンゴペースト	3.6	太もやし	36	<ミネストローネ>		鶏ガラスープの素	0.78					
	干しいたけ(ホール)	4.2	ケチャップ	2.4	こまつな	12	ベーコン	6	でん粉	1.3					
材	にんじん	0.6	ウスターソース	2.4	本みりん	0.6	たまねぎ	18	にら	13					
	魚のオイル漬け	8.4	塩	0.36	しょうゆ	1.8	にんじん	12	ごま油	1.3					
	砂糖	1.2	小麦粉	4.8	花かつお	0.36	じゃがいも	24	水	31.2					
	うすくちしょうゆ	2.16	マーガリン	4.8			トマト	18							
	けずり節	0.36	カレー粉	0.84	<じゃがいもの味噌汁>		トマトピューレ	18	<ゴーヤの甘辛煮>						
	さやいんげん(冷)	6	脱脂粉乳	4.8	じゃがいも	30	洋風スープの素	0.96	にがうり	12					
			<豆のマリネ>		油揚げ	3.6	塩	0.24	米粉	2.4					
	<麦味噌汁>		大豆	9.6	豆腐	24	こしょう	0.02	じゃがいも	48					
	えのきだけ	6	砂糖	0.96	けずり節	1.8	シェルマカロニ	3.6	油	4.8					
	かぼちゃ(角切)	24	うすくちしょうゆ	0.72	赤みそ	4.8			砂糖	2.4					
	豆腐	24	サラダ油	1.44	白みそ	4.8			本みりん	0.96					
	けずり節	1.8	たまねぎ	6	カットわかめ	0.6			酢	0.96					
	麦味噌	10.2	赤ピーマン	3.6	ねぎ	8.4			うすくちしょうゆ	0.96					
	ねぎ	8.4	砂糖	0.72					白ごま(いり)	1.2					
			塩	0.24											
			こしょう	0.02					<中華炒め>						
			酢	2.4					サラダ油	0.6					
			パセリ	0.36					にんじん	6					
			<福神漬>						太もやし	36					
			福神漬	12					チンゲンサイ	18					
									鶏ガラスープの素	0.24					
									塩	0.12					
									こしょう	0.02					
									しょうゆ	1.2					
									<小魚>						
									味付き小魚	5					

令和7年7月分 岐阜市学校給食献立

p.3

南地区		15日(火)		16日(水)		17日(木)		18日(金)				
		No. 15	中学校	No. 8	中学校	No. 11	中学校	No. 14	中学校			
使 用 食 材	<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
	<サバのから揚げ>			<ジャージャー麺>			<なすと豚肉の味噌炒め>			<肉団子のケチャップ煮>		
	サバ		60	ごま油		0.7	サラダ油		0.65	サラダ油		0.39
	しょうが		0.96	にんにく		0.14	にんにく		0.26	たまねぎ		32.5
	しょうゆ		2.4	しょうが		1.4	しょうが		0.65	肉団子		65
	調味酒		0.6	県産豚肉(ミンチ用)		42	県産豚肉(平切)		45.5	トマトソース		13
	でん粉		4.8	たまねぎ		49	たまねぎ		13	ケチャップ		6.5
	米粉		1.2	にんじん		14	なす		45.5	トマトピューレ		6.5
	油		6	たけのこ(レトルト)		16.8	ピーマン		6.5	ウスターソース		2.6
				干しいたけ(ホール)		0.7	砂糖		1.3	砂糖		1.3
	<小松菜のそぼろ炒め>			ピーマン		5.6	本みりん		1.3	ピーマン		6.5
	サラダ油		0.36	しょうゆ		1.4	しょうゆ		1.3	でん粉		0.65
	県産豚肉(ミンチ用)		14.4	砂糖		2.1	赤みそ		3.9			
	調味酒		1.2	赤みそ		7	でん粉		0.91	<グリーンポテト>		
	砂糖		0.96	テンメンジャン		2.8				じゃがいも		72
	しょうゆ		1.2	豆板醤		0.56	<五目豆>			塩		0.22
	太もやし		18	調味酒		0.84	大豆		9.6	こしょう		0.03
	こまつな		36	鶏ガラスープの素		0.84	砂糖		0.96	パセリ(乾)		0.06
	本みりん		0.6	でん粉		2.8	しょうゆ		0.96			
	しょうゆ		0.96				角切昆布		1.2	<かぼちゃのクリームスープ>		
	<八杯汁>			<シューマイ>			こんにゃく		12	サラダ油		0.6
	干しいたけ(ホール)		1.2	コーンシューマイ		60	にんじん		9.6	たまねぎ		12
	ごぼう		8.4				ちくわ		9.6	かぼちゃ(ペースト)		36
	にんじん		8.4	<厚揚げのオイスターソース炒め>			砂糖		0.96	白いんげん豆(ペースト)		12
	豆腐		24	サラダ油		0.36	しょうゆ		1.44	洋風スープの素		0.96
	油揚げ		3.6	にんにく		0.12				塩		0.24
	こんにゃく		12	きくらげ(スライス)		1.2	<すまし汁>			こしょう		0.03
	ねぎ		6	厚揚げ(冷)		24	えのきだけ		8.4	牛乳(調理用)		36
	けずり節		1.8	太もやし		36	花麴		9.6	コーンスターチ		1.2
	しょうゆ		2.4	チンゲンサイ		12	豆腐		24			
	塩		0.36	塩		0.12	けずり節		1.8			
	でん粉		1.2	こしょう		0.02	うすくちしょうゆ		2.4			
				しょうゆ		0.36	塩		0.36			
				オイスターソース		0.96	ほうれん草		12			