

令和7年9月分 岐阜市学校給食献立

p.1

南地区		28日(木)		29日(金)		1日(月)		2日(火)		3日(水)	
		No. 5	中学校	No. 22	中学校	No. 18	中学校	No. 4	中学校	No. 6	中学校
使 用 食 材		<米飯>	242	<コッペパン>	105	<米飯>	242	<米飯>	80	<一食中華麺>	230
		<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	アルファー化米	1.3	<牛乳>	206
		<ドライカレー>		<ポークビーンズ>		<タコライス>		炊き込みわかめ	206	<担々麺>	
		サラダ油	0.65	大豆	12	サラダ油	0.39	<イワシの甘露煮>		サラダ油	0.7
		にんにく	0.26	サラダ油	0.6	にんにく	0.2	イワシの甘露煮	15	にんにく	0.28
		しょうが	0.13	県産豚肉(平切)	18	しょうが	0.13			県産豚肉(ミンチ用)	28
		県産豚肉(ミンチ用)	39	たまねぎ	36	県産豚肉(ミンチ用)	39	<岐福(ぎふ)味噌汁>		豆板醤	0.42
		塩	0.26	にんじん	18	塩	0.26			太もやし	42
		こしょう	0.02	じゃがいも	48	こしょう	0.02			メンマ	7
		たまねぎ	52	トマトピューレ	24	たまねぎ	19.5			鶏ガラスープの素	1.12
		にんじん	19.5	ケチャップ	7.2	砂糖	0.91			塩	0.28
		ホールコーン(冷)	3.9	ウスターソース	2.16	しょうゆ	1.04			こしょう	0.02
		カット大豆(ゆで)	13	砂糖	0.48	洋風スープの素	0.26			しょうゆ	2.8
		小麦粉	1.3	洋風スープの素	0.96	サラダ油	0.39			赤みそ	2.8
		サイコロチーズ	5.2	塩	0.18	たまねぎ	19.5			ごま(ペースト)	5.6
		洋風スープの素	0.39	こしょう	0.03	トマト	19.5			すりごま	3.5
		トマトピューレ	3.9			洋風スープの素	0.39	<ゼリー>		にら	14
		ウスターソース	2.6	<オムレツ>		ケチャップ	5.2	ミニゼリー	44		
		カレー粉	0.78	オムレツ	50	チリソース	1.3			<春巻き>	
		ピーマン	13			塩	0.09			春巻き	50
				<ひじきサラダ>		こしょう	0.02			油	5
		<枝豆の塩ゆで>		ひじき(米)	0.96						
		枝豆	30	大根	30	<にんじんシリシリ>				<中華あえ>	
		塩	0.06	きゅうり	6	サラダ油	0.6			キャベツ	30
		<大根としめじのスープ>		ホールコーン(冷)	6	にんじん	36			きくらげ(スライス)	0.72
		ベーコン	6	ドレッシング(ごま)	8.4	魚のオイル漬け	12			きゅうり	8.4
		大根	36			こしょう	0.02			はるさめ	3.6
		しめじ	12			しょうゆ	0.6			塩	0.12
		洋風スープの素	0.96			ホールコーン(冷)	6			砂糖	1.8
		うすくちしょうゆ	0.96			<卵入りアーサー汁>				酢	1.8
		塩	0.24			干しいたけ(ホール)	0.6			うすくちしょうゆ	1.44
		調味酒	0.96			豆腐	30			ごま油	0.3
		こまつな	12			あおさ	0.36				
						けずり節	1.8				
						調味酒	1.2				
						塩	0.36				
						うすくちしょうゆ	2.4				
						でん粉	0.72				
						液卵	24				
						ねぎ	8.4				
						<ゼリー>					
						ゼリー	40				

令和7年9月分 岐阜市学校給食献立

p.2

南地区		4日(木)		5日(金)		8日(月)		9日(火)		10日(水)	
		No. 17	中学校	No. 16	中学校	No. 9	中学校	No. 10	中学校	No. 1	中学校
使 用 食 材	<米飯>	242	<黒パン>	105	<米飯>	242	<米飯>	242	<米飯>	242	
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	
	<厚焼き卵>		<貝柱のチャウダー>		<青椒肉絲>		<ソースかつ>		<ツナごはん>		
	厚焼き卵	60	サラダ油	0.6	サラダ油	0.39	トンカツ(冷)	60	魚のオイル漬け	39	
			たまねぎ	36	しょうが	0.65	油	6	砂糖	0.65	
	<肉じゃが>		にんじん	12	県産豚肉(青椒肉絲用)	39	ウスターソース	7.2	しょうゆ	0.65	
	サラダ油	0.65	じゃがいも	48	たけのこ(レトルト)	19.5	ケチャップ	3	本みりん	0.65	
	県産豚肉(平切)	26	サイコロチーズ	4.8	ピーマン	13	砂糖	0.48	しょうが	0.65	
	たまねぎ	39	洋風スープの素	1.2	しょうゆ	2.47	本みりん	0.12	枝豆むきみ(冷)	3.9	
	にんじん	13	塩	0.24	調味酒	1.3			いり卵	32.5	
	じゃがいも	78	こしょう	0.02	本みりん	0.78	<ゆで野菜>		<じゃがいものきんぴら>		
	けずり節	0.65	貝柱(イタヤ貝・冷)	30	オイスターソース	0.65	キャベツ	24	サラダ油	0.6	
	砂糖	1.56	牛乳(調理用)	36	でん粉	0.26	にんじん	6	ごぼう	8.4	
	しょうゆ	3.9	米粉	3.6			太もやし	18	にんじん	12	
	カットさやいんげん(冷)	6.5			<コーン卵スープ>				つきだしこんにゃく	8.4	
			<フライビーンズ>		サラダ油	0.36	<こしね汁>		じゃがいも	36	
	<花麩のすまし汁>		大豆	15	たまねぎ	12	サラダ油	0.6	あげはんぺん	12	
	えのきだけ	12	でん粉	1.6	コーンペースト(冷)	24	鶏肉(切込)	12	砂糖	1.2	
	大根	18	油	1.6	ホールコーン(冷)	12	こんにゃく	0.6	しょうゆ	2.04	
	花麩	9.6	塩	0.1	鶏ガラスープの素	0.96	干しいたけ(ホール)	0.6	塩	0.06	
	けずり節	1.8			塩	0.36	大根	12	カットさやいんげん(冷)	6	
	塩	0.24	<キャベツとツナのソテー>		こしょう	0.02	ごぼう	6	一味とうがらし	0.01	
	うすくちしょうゆ	2.4	サラダ油	0.36	でん粉	0.6	さといも	18			
	ねぎ	8.4	しめじ	9.6	液卵	24	油揚げ	3.6			
			こまつな	18	ねぎ	8.4	豆腐	18	<きのこ汁>		
			キャベツ	24			けずり節	1.8	大根	12	
			ホールコーン(冷)	6	<豆乳杏仁豆腐>		白みそ	9.6	えのきだけ	9.6	
			魚のオイル漬け	12	豆乳杏仁豆腐(冷)	36	調味酒	0.24	しめじ	9.6	
			塩	0.12	パイン(レトルト)	24	しょうゆ	0.6	干しいたけ(ホール)	0.6	
			こしょう	0.02			ねぎ	12	豆腐	18	
									けずり節	1.8	
									うすくちしょうゆ	2.4	
									塩	0.36	
									ねぎ	8.4	

令和7年9月分 岐阜市学校給食献立

p.3

南地区		11日(木)		12日(金)		16日(火)		17日(水)		18日(木)	
		No. 20	小学校 中学校	No. 12	小学校 中学校	No. 2	小学校 中学校	No. 11	小学校 中学校	No. 21	小学校 中学校
使 用 材	食 材	<米飯>	242	<コッペパン>	105	<米飯>	242	<ソフト麺>	230	<米飯>	242
		<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
		<ちくわの香味揚げ>		<アジのマリネ>		<豚肉のしょうが焼き>		<ボンゴレソース>		<なすの味噌かけ>	
		ちくわ	60	アジ	50	サラダ油	0.65	サラダ油	0.7	なす	91
		青のり粉	0.3	塩	0.1	県産豚肉(平切)	65	にんにく	0.14	米粉	2.6
		紅しょうが	2.1	こしょう	0.02	しょうが	0.65	たまねぎ	42	油	9.1
		小麦粉	12.75	小麦粉	3.6	たまねぎ	39	にんじん	7	サラダ油	0.26
		米粉	2.25	米粉	1.2	ピーマン	9.1	ローリエ(粉末)	0.03	しょうが	0.65
		油	7.5	油	5	本みりん	2.6	砂糖	1.4	県産豚肉(ミンチ用)	19.5
		<ひじきと大豆の煮物>		たまねぎ	12	しょうゆ	3.9	塩	0.84	赤みそ	5.2
		大豆	6	きゅうり	3	調味酒	1.56	こしょう	0.02	調味酒	0.52
		砂糖	0.48	砂糖	1.8			洋風スープの素	0.84	砂糖	3.9
		しょうゆ	0.48	酢	2.4	<おひたし>		サイコロチーズ	5.6	本みりん	0.52
		サラダ油	0.48	サラダ油	1.2	キャベツ	30	トマト	14		
		ひじき(長)	3.6	塩	0.24	太もやし	18	ケチャップ	11.2	<大豆あえ>	
		にんじん	8.4	こしょう	0.02	にんじん	8.4	トマトピューレ	21	こまつな	24
		油揚げ	3.6			けずり節	0.6	小麦粉	2.8	太もやし	36
		けずり節	0.6	<野菜のソテー>		本みりん	0.6	マーガリン	2.8	けずり節	0.36
		砂糖	1.2	サラダ油	0.36	しょうゆ	2.16	マッシュルーム(水煮)	4.2	本みりん	0.6
		しょうゆ	2.4	ホールコーン(冷)	6			アサリ(むきみ)	28	しょうゆ	2.16
		<大根の岐福(ぎふ)味噌汁>		キャベツ	36	<かきたま汁>		調味酒	2.1	大豆フレーク	1.2
		大根	24	塩	24	干しいたけ(ホール)	0.6				
		えのきだけ	8.4	こしょう	0.24	豆腐	24	<ビーンズサラダ>		<しんじょ汁>	
		豆腐	24		0.02	花麴	9.6	キャベツ	24	干しいたけ(ホール)	0.6
		けずり節	1.8	<ミネストローネ>		けずり節	1.8	きゅうり	8.4	にんじん	8.4
		赤みそ	9.6	ベーコン	6	塩	0.36	ミックスビーンズ(ゆで)	12	しんじょ	30
		カットわかめ	0.6	たまねぎ	18	うすくちしょうゆ	2.4	枝豆むきみ(冷)	8.4	けずり節	1.8
		こまつな	12	にんじん	12	でん粉	0.6	ドレッシング(コーン)	8.4	塩	0.36
				じゃがいも	30	液卵	24			うすくちしょうゆ	2.16
				トマト	14.4	ねぎ	8.4	<粉ふきいも>		豆腐	18
				トマトピューレ	18			じゃがいも	72	ねぎ	8.4
				白いんげん豆(ゆで)	9.6			塩	0.18		
				洋風スープの素	0.96			こしょう	0.02		
				塩	0.24						
				こしょう	0.02						
				マカロニ(アルファベット)	2.4						
				<チーズ>							
				キャンディーズ	5						

令和7年9月分 岐阜市学校給食献立

p.4

南地区	19日(金)			22日(月)			24日(水)			25日(木)			26日(金)		
	No. 7	小学校	中学校	No. 13	小学校	中学校	No. 14	小学校	中学校	No. 3	小学校	中学校	No. 19	小学校	中学校
使 用 材	<コッペパン>		105	<米飯>		242	<米飯>		242	<米飯>		242	<小型パン>		77
	<牛乳>		206	<牛乳>		206	<牛乳>		206	<牛乳>		206	<牛乳>		206
	<カレーフライドチキン>			<サバの煮つけ>			<中華丼>			<シシャモのごま揚げ>			<きのこスパゲティ>		
	鶏肉(2cm角切)		60	サバ		60	サラダ油		0.65	シシャモ		30	スパゲティ		32.5
	調味酒		0.24	しょうが		0.84	しょうが		0.26	黒ごま(いり)		0.6	サラダ油		1.3
	こしょう		0.03	ねぎ		6	県産豚肉(平切)		26	白ごま(いり)		0.6	県産豚肉(ミンチ用)		26
	カレー粉		0.18	ざらめ		1.8	調味酒		0.52	小麦粉		9.6	たまねぎ		19.50
	ケチャップ		1.8	しょうゆ		3.6	しょうゆ		0.65	米粉		1.2	干しいたけ(ホール)		0.65
	ウスターソース		1.2	本みりん		1.2	たまねぎ		32.5	油		3.6	マッシュルーム(水煮)		6.5
	しょうゆ		0.6	調味酒		1.2	にんじん		13				しめじ		13
食 材	小麦粉		9.6				はくさい		39	<筑前煮>			洋風スープの素		0.39
	米粉		1.2	<ごまあえ>			たけのこ(レトルト)		9.1	サラダ油		0.6	ピーマン		6.5
	油		6	こまつな		24	干しいたけ(ホール)		0.78	鶏肉(2cm角切)		24	塩		0.39
	<コーンもやし>			太もやし		24	鶏ガラスープの素		0.65	ごぼう		12	こしょう		0.04
	太もやし		42	にんじん		8.4	塩		0.2	にんじん		12	しょうゆ		1.3
	ホールコーン(冷)		12	けずり節		0.36	こしょう		0.03	干しいたけ(ホール)		1.2			
	洋風スープの素		0.24	うすくちしょうゆ		2.16	砂糖		0.52	こんにやく		12	<ポテトスープ>		
	塩		0.12	本みりん		0.6	しょうゆ		1.56	角麩		12	サラダ油		0.6
	こしょう		0.02	すりごま		1.2	調味酒		0.52	けずり節		0.6	ベーコン		6
				白ごま(いり)		0.6	イカ(たんざく)		26	砂糖		1.2	たまねぎ		24
使 用 材	<コンソメスープ>			<さつまいもの豆乳汁>			でん粉		1.95	しょうゆ		2.4	にんじん		8.4
	ベーコン		6	鶏肉(切込)		12	ごま油		0.52	調味酒		1.2	じゃがいも		48
	にんじん		12	ごぼう		9.6	<ギョーザ>			枝豆むきみ(冷)		6	洋風スープの素		0.96
	しめじ		12	しめじ		9.6	ギョーザ		51	<なすの岐燻(ぎふ)味噌汁>			塩		0.24
	じゃがいも		24	さつまいも		36	油		5.1	なす		24	こしょう		0.02
	キャベツ		18	油揚げ		3.6				えのきだけ		8.4	<フルーツポンチ>		
	洋風スープの素		0.96	けずり節		1.8	<わかめスープ>			油揚げ		3.6	ダイスゼリー(マスカット)		36
	塩		0.24	赤みそ		4.8	キャベツ		24	豆腐		24	パイン(レトルト)		12
	こしょう		0.02	白みそ		4.8	えのきだけ		8.4	けずり節		1.8	黄桃(レトルト)		12
				調味酒		1.2	鶏ガラスープの素		0.96	赤みそ		9.6			
			豆乳		28.8	塩		0.24	カットわかめ		0.36				
						こしょう		0.02	こまつな		12				
						うすくちしょうゆ		1.2							
						カットわかめ		0.6							

令和7年9月分 岐阜市学校給食献立

南地区		29日(月)		30日(火)	
		No. 8		No. 15	
		小学校	中学校	小学校	中学校
		<米飯>		<米飯>	
		242		242	
		<牛乳>		<牛乳>	
		206		206	
使		<和風ハンバーグ>		<小魚のから揚げ>	
		ハンバーグ		小イワシ	
用		たまねぎ		しょうゆ	
		13		しょうが	
		しょうが		しょうが	
		1.3		調味酒	
		砂糖		2.08	
		しょうゆ		でん粉	
		3.12		米粉	
		本みりん		1.04	
		<おかかあえ>		<里芋のごま煮>	
		ほうれん草		さといも(大)	
食		24		60	
		太もやし		けずり節	
		0.36		しょうゆ	
		1.8		砂糖	
		しょうゆ		本みりん	
		0.6		しょうゆ	
		本みりん		すりごま	
		0.36		2.4	
材		<岐阜(ぎふ) 早田味噌汁>		<米麺汁>	
		大根		12	
		にんじん		6	
		えのきだけ		鶏肉(切込)	
		6		たまねぎ	
		油揚げ		18	
		3.6		にんじん	
		けずり節		干しいたけ(ホール)	
		1.8		米粉麺(冷)	
		10.2		けずり節	
		赤みそ		24	
		豆腐		うすくちしょうゆ	
		おつゆ麴		1.2	
		こねぎ		塩	
		3.6		ねぎ	
				8.4	