

令和7年10月分 岐阜市学校給食献立

p.1

南地区		1日(水)		2日(木)		3日(金)		6日(月)		7日(火)	
		No. 2	中学校	No. 13	中学校	No. 3	中学校	No. 4	中学校	No. 9	中学校
使 用 食 材	<ソフト麺>	230	<米飯>	242	<食パン>	105	<米飯>	242	<米飯>	242	
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	
	<肉味噌>		<しょうめし>		<チリコンカン>		<サワラのたつた揚げ>		<高野豆腐の卵とじ>		
	サラダ油	0.7	サラダ油	0.6	サラダ油	0.65	サワラ	50	サラダ油	0.65	
	鶏肉（ミンチ用）	28	鶏肉（切込）	12	にんにく	0.26	しょうが	0.5	鶏肉（切込）	15.6	
	しょうが	0.28	ごぼう	8.4	県産豚肉（ミンチ用）	39	調味酒	0.5	たまねぎ	39	
	調味酒	1.12	にんじん	12	塩	0.13	しょうゆ	2	にんじん	10.4	
	たまねぎ	63	干しいたけ（ホール）	0.6	こしょう	0.02	でん粉	4	干しいたけ（ホール）	0.65	
	にんじん	14	高野豆腐（細）	1.2	たまねぎ	13	米粉	1	高野豆腐	6.5	
	けずり節	2.1	かんぴょう（カット）	1.8	金時豆	15.6	油	5	砂糖	1.3	
使 用 食 材	砂糖	8.4	砂糖	1.2	ウスターソース	2.34	<甘酢あえ>		うすくちしょうゆ	3.25	
	赤みそ	16.8	しょうゆ	2.4	ケチャップ	5.85	キャベツ	0.03	塩	0.13	
	でん粉	4.2	枝豆むきみ（冷）	6	赤とうがらし		にんじん	48	けずり節	0.39	
	<ふかしいも>		<牛肉コロッケ>		<コーンもやし>		塩	12	液卵	39	
	さつまいも	60	牛肉コロッケ	70	太もやし	48	砂糖	0.12	<おひたし>		
	塩	0.24	油	6	ホールコーン（冷）	12	うすくちしょうゆ	2.4	太もやし	30	
	<キャベツのおかかあえ>		<うち豆汁>		洋風スープの素	0.24	酢	2.4	こまつな	24	
	太もやし	30	大根	36	こしょう	0.02	<お月見汁>		けずり節	0.36	
	キャベツ	24	うち豆	6			鶏肉（切込）	9.6	うすくちしょうゆ	2.16	
	ホールコーン（冷）	12	油揚げ	3.6	<コンソメスープ>		干しいたけ（ホール）	0.36	本みりん	0.6	
使 用 食 材	うすくちしょうゆ	1.92	しめじ	6	大根	12	さといも	24	<豚汁>		
	本みりん	0.6	けずり節	1.8	にんじん	12	けずり節	1.8	県産豚肉（平切）	14.4	
	けずり節	0.36	赤みそ	5.1	じゃがいも	24	塩	0.36	ごぼう	8.4	
	花かつお	0.36	白みそ	5.1	カットウインナー	14.4	うすくちしょうゆ	2.4	大根	18	
			こまつな	9.6	洋風スープの素	0.96	白玉団子（冷）	24	こんにゃく	12	
					塩	0.18	こまつな	12	油揚げ	2.4	
					こしょう	0.02			さといも	24	
					<チーズ>		けずり節		けずり節	1.8	
					キャンディチーズ	5	赤みそ		赤みそ	5.1	
							白みそ		白みそ	5.1	
						ねぎ		ねぎ	6		

令和7年10月分 岐阜市学校給食献立

p.2

南地区		8日(水)		9日(木)		10日(金)		14日(火)			15日(水)		
		No. 5	中学校	No. 8	中学校	No. 16	中学校						
使 用 食 材	<米飯>		242	<米飯>	242	<一食中華麺>	230						
	<牛乳>		206	<牛乳>	206	<牛乳>	206						
	<ちくわの磯辺揚げ>			<肉じゃが>		<野菜ラーメン>							
	ちくわ		60	サラダ油	0.65	サラダ油	0.84						
	青のり粉		0.3	県産豚肉(平切)	32.5	にんにく	0.28						
	小麦粉		12.7	じゃがいも	78	県産豚肉(平切)	35						
	米粉		2.1	しらたき	13	調味酒	0.7						
	油		7.5	たまねぎ	26	しょうゆ	0.28						
				にんじん	19.5	にんじん	7						
	<くきわかめの炒め煮>			砂糖	1.56	太もやし	21						
	ごま油		0.6	しょうゆ	3.9	きくらげ(スライス)	1.4						
	県産豚肉(平切)		12	けずり節	0.65	なると巻き	14						
	つきだしこんにゃく		12	さやいんげん(冷)	6.5	キャベツ	21						
	くきわかめ(冷)		12			鶏ガラスープの素	1.12						
	にんじん		6	<厚焼き卵>		塩	0.42						
	調味酒		1.2	厚焼き卵	60	しょうゆ	4.2						
	砂糖		0.6			こしょう	0.04						
	しょうゆ		2.16	<清流汁>		ねぎ	7						
	本みりん		1.2	にんじん	8.4								
	さやいんげん(冷)		6	えのきだけ	6	<ギョーザ>							
	白ごま(いり)		1.2	かまぼこ(魚)	12	ギョーザ	51						
				米粉麺(冷)	6	油	5.1						
	<つくね汁>			けずり節	1.8								
	鶏つくね(冷)		24	塩	0.36	<じゃがいもの中華炒め>							
	調味酒		0.6	うすくちしょうゆ	2.4	ごま油	0.6						
	大根		24	ほうれん草	12	じゃがいも	48						
	ごぼう		12			にんじん	6						
	赤みそ		10.2			オイスターソース	1.2						
	けずり節		1.8			うすくちしょうゆ	1.2						
	こまつな		9.6			塩	0.12						
						こしょう	0.02						
						砂糖	1.2						
						酢	1.2						
						<ゼリー>							
						ミニゼリー	21						

令和7年10月分 岐阜市学校給食献立

p.3

南地区		16日(木)		17日(金)		20日(月)		21日(火)		22日(水)	
		No. 1	中学校	No. 19	中学校	No. 18	中学校	No. 15	中学校	No. 11	中学校
使		<米飯>	242	<米飯>	242	<米飯>	242	<米飯>	242	<ソフト麺>	230
		<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
用		<肉団子の中華煮>		<三色ごはん>		<サバの味噌煮>		<カレーライス>		<和風あんかけ>	
		サラダ油	0.65	サラダ油	0.65	サバ	60	サラダ油	0.6	鶏肉(切込)	14
食		にんじん	13	しょうが	0.33	しょうが	0.84	にんにく	0.24	干しいたけ(ホール)	0.7
		たまねぎ	32.5	県産豚肉(ミンチ用)	39	ねぎ	6	しょうが	0.12	にんじん	14
材		たけのこ(レトルト)	6.5	砂糖	1.56	砂糖	4.8	県産豚肉(平切)	36	油揚げ	5.6
		肉団子	65	しょうゆ	1.95	赤みそ	6	塩	0.24	かまぼこ	14
		はくさい	19.5	さやいんげん(冷)	6.5	調味酒	1.2	こしょう	0.06	はくさい	35
		砂糖	1.56	いり卵	32.5			たまねぎ	48	けずり節	2.8
		しょうゆ	2.6			<小松菜のそぼろ炒め>		にんじん	18	塩	0.56
		鶏ガラスープの素	0.65	<揚げ大豆>		サラダ油	0.36	じゃがいも	60	しょうゆ	4.2
		塩	0.13	大豆	12	県産豚肉(ミンチ用)	14.4	サイコロチーズ	4.8	ねぎ	14
		でん粉	0.65	でん粉	2.4	調味酒	1.2	洋風スープの素	1.44	でん粉	4.2
		<切り干し大根のオイスターソース炒め>		角切昆布	1.2	砂糖	0.96	リンゴペースト	3.6		
		ごま油	0.6	油	3.6	しょうゆ	1.2	ケチャップ	2.4	<かき揚げ>	
		切り干し大根(せん)	4.8	塩	0.07	しめじ	12	ウスターソース	2.4	大豆(ゆで)	12
		しょうゆ	0.6	<岐阜(ぎふ)味噌汁>		こまつな	36	塩	0.6	ごぼう	6
		チンゲンサイ	24	にんじん	12	本みりん	0.6	小麦粉	4.8	たまねぎ	30
		オイスターソース	1.2	えのきだけ	6	しょうゆ	0.96	マーガリン	4.8	くきわかめ(冷)	6
		調味酒	0.96	はくさい	24	<かきたま汁>		カレー粉	0.84	調味酒	1.2
		塩	0.1	厚揚げ(冷)	12	干しいたけ(ホール)	0.6	脱脂粉乳	4.8	小麦粉	12
		こしょう	0.02	けずり節	1.8	えのきだけ	8.4			米粉	2.4
		でん粉	0.18	赤みそ	9.6	豆腐	24	<豆のマリネ>		塩	0.06
		<ワンタンスープ>		カットわかめ	0.6	けずり節	1.8	大豆	9.6	油	7.2
		サラダ油	0.6	ねぎ	8.4	塩	0.36	砂糖	0.96		
		県産豚肉(平切)	12			うすくちしょうゆ	0.72	うすくちしょうゆ	0.72	<大根とツナの煮もの>	
		ワンタン	8.4			液卵	2.4	サラダ油	1.44	魚のオイル漬け	18
		きくらげ(スライス)	0.6			ほうれん草	18	たまねぎ	6	大根	60
		太もやし	24			でん粉	12	にんじん	3.6	砂糖	1.2
		鶏ガラスープの素	0.96				0.72	砂糖	0.72	しょうゆ	1.8
		塩	0.18					塩	0.24	塩	0.03
		こしょう	0.02					こしょう	0.02	けずり節	0.6
		しょうゆ	1.2					酢	2.4		
		ねぎ	6					<コーンキャベツ>			
								キャベツ	42		
								ホールコーン(冷)	12		
								洋風スープの素	0.12		
								塩	0.24		
								こしょう	0.02		

令和7年10月分 岐阜市学校給食献立

p.4

南地区		23日(木)		24日(金)		27日(月)		28日(火)		29日(水)	
		No. 10	中学校	No. 17	中学校	No. 14	中学校	No. 6	中学校	No. 7	中学校
使 用 食 材	<米飯>	242		<コッペパン>	105	<米飯>	242	<米飯>	242	<小型コッペパン>	
	<牛乳>	206		<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	低学年(1~2年)	
	<ひじきごはん>			<さつまいものシチュー>		<シシャモの天ぷら>		<ジャンバラヤ>		高学年(3~6年)	84
	サラダ油	0.6		サラダ油	0.6	シシャモ	30	サラダ油	0.65	<牛乳>	206
	鶏肉(切込・細かめ)	14.4		鶏肉(2cm角切)	18	小麦粉	9.6	カットウインナー	32.5		
	ひじき(米)	3.6		塩	0.12	米粉	1.2	たまねぎ	45.5	<揚げパン>	
	にんじん	9.6		こしょう	0.02	油	3.6	セロリー	5.2	油	8
	干しいたけ(ホール)	0.6		たまねぎ	36			にんじん	6.5	シナモンシュガー	8
	ちくわ	6		にんじん	12	<おからの炒り煮>		ピーマン	6.5		
	高野豆腐(細)	1.2		さつまいも	60	サラダ油	0.6	マッシュルーム(水煮)	6.5	<焼きビーフン>	
	けずり節	0.6		洋風スープの素	0.96	鶏肉(切込)	12	ホールコーン(冷)	10.4	サラダ油	0.65
	砂糖	1.44		塩	0.24	干しいたけ(ホール)	0.6	洋風スープの素	1.04	県産豚肉(平切)	26
	しょうゆ	2.4		こしょう	0.02	ちくわ	8.4	トマトピューレ	6.5	しょうが	0.78
	本みりん	0.6		貝柱(イタヤ貝・冷)	30	おから(乾燥)	3	ケチャップ	7.8	ねぎ	2.6
	さやいんげん(冷)	3.6		マーガリン	4.2	枝豆むきみ(冷)	6	チリパウダー	0.03	しょうゆ	0.65
				小麦粉	4.2	砂糖	1.2	塩	0.26	調味酒	0.65
	<厚揚げのそぼろあんかけ>			脱脂粉乳	6	しょうゆ	2.4	こしょう	0.02	にんじん	13
	厚揚げ(冷)	72				塩	0.1			たけのこ(レトルト)	10.4
	サラダ油	0.39		<キャベツのカレーソテー>		ねぎ	6	<粉ふきいも>		干しいたけ(ホール)	0.65
	県産豚肉(ミンチ用)	19.5		サラダ油	0.36	けずり節	0.36	じゃがいも	72	たまねぎ	26
	しょうが	0.26		キャベツ	48			塩	0.24	キャベツ	39
	調味酒	1.3		ホールコーン(冷)	12	<五目汁>		こしょう	0.03	鶏ガラスープの素	0.65
	しょうゆ	2.21		カレー粉	0.12	大根	30			砂糖	0.26
	本みりん	0.65		塩	0.24	にんじん	8.4	<卵スープ>		塩	0.13
	でん粉	0.65		こしょう	0.02	油揚げ	3.6	キャベツ	12	こしょう	0.02
	けずり節	0.26				しめじ	9.6	えのきだけ	8.4	しょうゆ	1.56
				<フルーツポンチ>		塩	0.36	洋風スープの素	0.96	ビーフン	26
	<異だくさん岐燻(ぎふ)味噌汁>			黄桃(レトルト)	12	うすくちしょうゆ	2.4	塩	0.36		
	大根	24		パイン(レトルト)	12	けずり節	1.8	こしょう	0.02	<杏仁豆腐>	
	にんじん	6		ダイスゼリー(梨)	36	ほうれん草	12	でん粉	0.72	杏仁寒天	36
	さといも	24						液卵	24	パイン(レトルト)	12
	はくさい	18				<みかん>		ほうれん草	12	黄桃(レトルト)	12
	けずり節	1.8				みかん	70				
	赤みそ	9.6						<大豆入り小魚>			
	カットわかめ	0.36						大豆入り小魚	8		

令和7年10月分 岐阜市学校給食献立

p.5

南地区		30日(木)		31日(金)										
		No. 20	中学校	No. 21	中学校		小学校	中学校		小学校	中学校		小学校	中学校
使 用 材	<米飯>		242	<コッペパン>		105								
	<牛乳>		206	<牛乳>		206								
	<鶏肉と大豆の煮物>			<鶏肉のレモンソース>										
	大豆		15.6	鶏肉(2cm角切)		65								
	サラダ油		0.65	調味酒		1.3								
	しょうが		0.39	小麦粉		5.2								
	ねぎ		4	米粉		2.6								
	鶏肉(2cm角切)		52	油		6.5								
	砂糖		1.3	砂糖		1.17								
	調味酒		2.6	うすくちしょうゆ		2.34								
	しょうゆ		2.6	レモン果汁		1.95								
	<ごまあえ>			<青菜とツナのソテー>										
	はくさい		36	サラダ油		0.6								
	こまつな		24	キャベツ		18								
	けずり節		0.36	ほうれん草		30								
	うすくちしょうゆ		2.16	魚のオイル漬け		12								
	本みりん		0.6	ホールコーン(冷)		6								
	すりごま		1.2	洋風スープの素		0.12								
	<けんちん汁>			塩		0.12								
	ごま油		0.6	こしょう		0.02								
ごぼう		8.4	<大根としめじのスープ>											
大根		18	ベーコン		6									
さといも		24	大根		48									
にんじん		8.4	にんじん		8.4									
油揚げ		3.6	しめじ		8.4									
豆腐		24	洋風スープの素		0.96									
角切昆布		0.84	しょうゆ		1.2									
けずり節		1.8	塩		0.24									
塩		0.36	こしょう		0.02									
しょうゆ		2.4	調味酒		0.96									