

令和7年12月分 岐阜市学校給食献立

p.1

南地区		1日(月)		2日(火)		3日(水)		4日(木)		5日(金)	
		No. 11	中学校	No. 2	中学校	No. 4	中学校	No. 3	中学校	No. 15	中学校
使 用 材		<米飯> <牛乳>	242 206	<米飯> <牛乳>	242 206	<一食中華麺> <牛乳>	230 206	<米飯> <牛乳>	242 206	<食パン> <牛乳>	105 206
		<サバの煮つけ>		<鶏肉と大豆の煮物>		<野菜ラーメン>		<ツナごはん>		<煮込みハンバーグ>	
		サバ	60	大豆	15.6	サラダ油	0.7	魚のオイル漬け	39	サラダ油	0.6
		しょうが	0.84	サラダ油	0.65	にんにく	0.28	砂糖	0.65	たまねぎ	12
		ねぎ	6	しょうが	0.39	県産豚肉(平切)	35	しょうゆ	0.78	ハンバーグ	80
		ざらめ	1.8	ねぎ	3.9	にんじん	7	しょうが	0.65	ケチャップ	3.84
		しょうゆ	3.6	鶏肉(2cm角切)	52	太もやし	28	さやいんげん(冷)	6.5	ウスターソース	3
		本みりん	1.2	砂糖	1.3	きくらげ(スライス)	1.4	いり卵	19.5	砂糖	0.84
		調味酒	4.8	調味酒	2.6	なると巻き	14			でん粉	0.48
				しょうゆ	2.6	キャベツ	21	<さといものそぼろ煮>			
食		<キャベツの甘酢あえ>		<小松菜のおひたし>		鶏ガラスープの素	1.12	サラダ油	0.29	<小松菜のソテー>	
		キャベツ	48	こまつな	12	塩	0.42	鶏肉(ミンチ用)	14.4	サラダ油	0.36
		にんじん	12	ごまつな	0.24	しょうゆ	4.2	調味酒	0.96	こまつな	30
		塩	0.24	にんじん	2.4	こしょう	0.04	さといも	48	太もやし	24
		砂糖	2.4	太もやし	24	ねぎ	9.8	にんじん	12	ホールコーン(冷)	8.4
		うすくちしょうゆ	1.2	油揚げ	3.6			砂糖	1.44	塩	0.24
		酢	2.4	けずり節	0.6	<春巻き>		しょうゆ	1.92	こしょう	0.02
				本みりん	0.6	春巻き	50			洋風スープの素	0.24
		<豚汁>		うすくちしょうゆ	2.16	油	5	<大根の岐福(ぎふ)味噌汁>			
		県産豚肉(平切)	12					大根	30	<さつまいものクリームスープ>	
材		大根	24	<かきたま汁>		<切り干し大根の中華炒め>		えのきだけ	8.4	サラダ油	0.6
		ごぼう	8.4	干しいたけ(ホール)	0.6	ごま油	0.6	豆腐	24	ベーコン	6
		さといも	18	豆腐	36	切り干し大根(せん)	3	けずり節	1.8	たまねぎ	24
		こんにゃく	8.4	けずり節	1.8	チンゲンサイ	30	赤みそ	10.2	にんじん	9.6
		豆腐	18	塩	0.36	厚揚げ(冷)	24	こまつな	12	さつまいも	30
		けずり節	1.8	うすくちしょうゆ	2.4	塩	0.12			塩	0.24
		赤みそ	10.2	でん粉	0.72	鶏ガラスープの素	0.12			こしょう	0.02
		ねぎ	6	液卵	18	こしょう	0.02			洋風スープの素	0.96
				ほうれん草	12	オイスターソース	0.96			米粉	3.6
						しょうゆ	0.6			牛乳(調理用)	36

令和7年12月分 岐阜市学校給食献立

p.2

南地区		8日(月)		9日(火)		10日(水)		11日(木)		12日(金)	
		No. 10	中学校	No. 8	中学校	No. 9	中学校	No. 6	中学校	No. 17	中学校
	<食パン>	105	<米飯>	242	<ソフト麺>	230	<米飯>	242	<米飯>	242	<米飯>
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>
使	<チリコンカン>		<ちくわの香味揚げ>		<肉味噌>		<高野豆腐の卵とじ>		<豚井>		
	サラダ油	0.65	ちくわ	60	サラダ油	0.7	サラダ油	0.65	サラダ油	0.65	
	にんにく	0.26	青のり粉	0.3	鶏肉（ミンチ用）	28	鶏肉（切込）	19.5	県産豚肉（平切）	45.5	
	県産豚肉（ミンチ用）	32.5	紅しょうが	2.1	しょうが	0.28	たまねぎ	39	ごぼう	9.1	
	たまねぎ	13	小麦粉	12.75	調味酒	1.12	にんじん	6.5	たまねぎ	39	
	金時豆	15.6	米粉	2.25	たまねぎ	63	干しいたけ（ホール）	0.65	にんじん	13	
用	ウスターソース	2.34	油	7.5	にんじん	14	高野豆腐	6.5	しらたき	32.5	
	ケチャップ	5.85			けずり節	2.1	砂糖	1.3	かまぼこ	9.1	
	塩	0.13	<ひじきの煮物>		砂糖	8.4	塩	0.13	砂糖	2.34	
	こしょう	0.02	サラダ油	0.36	赤みそ	16.8	うすくちしょうゆ	3.25	しょうゆ	4.55	
食	赤とうがらし	0.03	にんじん	9.6	でん粉	2.1	けずり節	0.39	ねぎ	6.5	
			ひじき（長）	3.6			液卵				
	<コーンキャベツ>		高野豆腐（細）	2.4	<揚げ大豆>				<切り干し大根のハリハリ漬け>		
	キャベツ	48	油揚げ	2.4	大豆	12	<煮びたし>		切り干し大根（せん）	4.8	
	ホールコーン（冷）	12	けずり節	0.6	角切昆布	2.4	はくさい	48	にんじん	8.4	
	洋風スープの素	0.12	砂糖	1.8	でん粉	1.6	こまつな	18	せん切り昆布	0.96	
材	塩	0.12	しょうゆ	2.4	油	1.2	にんじん	6	砂糖	1.2	
	こしょう	0.02	さやいんげん（冷）	3.6	塩	0.1	本みりん	0.6	しょうゆ	2.4	
	<ポテトスープ>		<さつま汁>		<炒めなます>		うすくちしょうゆ	2.16	酢	2.4	
	ベーコン	6	鶏肉（切込）	18	サラダ油	0.6	けずり節	0.6	本みりん	0.6	
	たまねぎ	24	ごぼう	8.4	大根	42	<さともの岐福（ぎふ）味噌汁>		一味とうがらし	0.01	
	にんじん	9.6	大根	24	にんじん	9.6	大根	24	<花麩のすまし汁>		
	じゃがいも	48	さつまいも	24	油揚げ	2.4	さとのも	30	干しいたけ（ホール）	0.6	
	洋風スープの素	0.96	けずり節	1.8	砂糖	1.2	油揚げ	3.6	えのきだけ	8.4	
	塩	0.24	赤みそ	5.1	本みりん	1.2	けずり節	1.8	豆腐	24	
	こしょう	0.02	白みそ	5.1	酢	1.2	赤みそ	10.2	花麩	7.2	
	<チーズ>		ねぎ	8.4	しょうゆ	1.8	ねぎ	8.4	けずり節	1.8	
	角チーズ	10			塩	0.12			塩	0.24	
									うすくちしょうゆ	2.4	
									ほうれん草	12	

令和7年12月分 岐阜市学校給食献立

p.3

南地区		15日(月)		16日(火)		17日(水)		18日(木)		19日(金)		
		No. 7	中学校	No. 20	中学校	No. 19	中学校	No. 14	中学校			
使 用 食 材		<米飯>	242	<米飯>	242	<ソフト麺>	230	<米飯>	242			
		<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206			
		<白菜鍋>		<ビビンバ丼>		<中華あんかけ>		<アジの磯辺揚げ>				
		肉団子	50	サラダ油	0.65	サラダ油	0.7	アジ	50			
		はくさい	48	県産豚肉(ミンチ用)	45.5	しょうが	0.28	しょうが	0.6			
		干しいたけ(ホール)	0.6	にんにく	0.26	県産豚肉(平切)	28	調味酒	1.2			
		きくらげ(スライス)	1.2	しょうが	0.52	調味酒	1.12	小麦粉	9.6			
		しめじ	9.6	砂糖	1.3	しょうゆ	0.7	米粉	1.2			
		にんじん	12	しょうゆ	2.6	たまねぎ	42	青のり粉	0.24			
		けずり節	1.8	本みりん	0.65	にんじん	21	油	6			
		うすくちしょうゆ	2.4	ぜんまい(水煮)	19.5	たけのこ(レトルト)	7					
		本みりん	0.6	油揚げ	6.5	干しいたけ(ホール)	1.12	<おかかあえ>				
		塩	0.24	砂糖	1.3	きくらげ(スライス)	1.4	にんじん	6			
		ねぎ	12	しょうゆ	1.3	鶏ガラスープの素	1.12	太もやし	24			
		<金時豆の甘煮>		ごま油	0.65	塩	0.28	ほうれん草	30			
		金時豆	18	にんじん	7.8	こしょう	0.04	けずり節	0.36			
		砂糖	3.36	太もやし	26	砂糖	0.7	うすくちしょうゆ	1.8			
		塩	0.12	ほうれん草	26	しょうゆ	4.2	本みりん	0.6			
		しょうゆ	0.46	しょうゆ	1.3	調味酒	0.7	花かつお	0.36			
		<五目きんぴら>		塩	0.13	でん粉	4.2					
		サラダ油	0.6	こしょう	0.03	ごま油	1.4	<けんちん汁>				
		ごぼう	7.2	コチュジャン	0.39			ごま油	0.72			
		にんじん	12	<シナモンビーンズ>		<さつまいもチップス>		ごぼう	8.4			
		つきだしこんにゃく	18	大豆	14.4	さつまいも	48	大根	24			
		あげはんぺん	12	でん粉	1.15	油	2.4	さといも	30			
		さやいんげん(冷)	6	油	1.44	塩	0.12	にんじん	12			
		砂糖	0.96	シナモンシュガー	1.44	<辣白菜>		油揚げ	3.6			
		しょうゆ	2.16			しょうが	0.72	豆腐	24			
		本みりん	0.72	<卵入りわかめスープ>		にんじん	3.6	けずり節	1.8			
		塩	0.06	キャベツ	24	はくさい	60	塩	0.36			
		白ごま(いり)	1.2	鶏ガラスープの素	0.96	塩	0.36	しょうゆ	2.4			
		一味とうがらし	0.01	塩	0.24	サラダ油	1.44	ねぎ	8.4			
				こしょう	0.02	赤とうがらし	0.03					
				うすくちしょうゆ	0.96	酢	2.4					
				カットわかめ	0.6	砂糖	1.2					
				錦糸卵	9.6							
				ねぎ	6							

令和7年12月分 岐阜市学校給食献立

p.4

[illegible]