

1 月学校給食献立表(北地区)

給食日数 小

18 日

岐阜市教育委員会

日	曜	こ ん だ て 名		エネルギー kcal	塩分 g
7	火	牛乳	米飯	親子丼 小松菜のそぼろ炒め 大根の岐福味噌汁	602 2.0
8	水	牛乳	米粉食パン	煮込みハンバーグ キャベツのソテー 白菜のスープ	629 3.1
9	木	牛乳	麦飯	ニシンのから揚げ 筑前煮 みぞれ汁	620 1.5
10	金	牛乳	米飯	肉豆腐 白玉ぜんざい 炒めなます	648 1.0
14	火	牛乳	米飯	サバの味噌煮 ほうれん草のごまあえ けんちん汁	608 1.7
15	水	牛乳	クロワッサン	アサリのスパゲティ ポトフ フルーツヨーグルト	593 2.1
16	木	牛乳	麦飯	ビビンバ丼 シナモンビーンズ トックスープ	623 1.6
17	金	牛乳	米飯	鶏肉のオランダ煮 ブロッコリーのおかかあえ かきたま汁	655 1.6
20	月	牛乳	胚芽パン	チキンシュニツェルトマトソース クラウトザラート カルトツフェルズuppe チョコクリーム	687 2.6
21	火	牛乳	米飯	【味の旅—岐阜県—】 友禅ごはん 大歳のごっつお 干し柿入りおひたし	602 1.8
22	水	牛乳	麦飯	カレーライス フレンチサラダ フルーツ盛り合わせ 小魚	679 2.3
23	木	牛乳	一食うどん	肉きざみうどん 揚げたご焼き 水菜の炊いたん ぶどうヨーグルト	606 1.8
24	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の白】 ワカサギの冬野菜あんかけ かぶの柚子ドレッシングあえ 油揚げと生姜のポカポカ岐福味噌豚汁	608 1.6
27	月	牛乳	コッペパン	ビーンズスープ オムレツ ブロッコリーのサラダ	594 2.6
28	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の白】 豚肉のしょうが焼き ひじきと大豆の煮物 花麩のすまし汁	597 1.8
29	水	牛乳	麦飯	中華丼 ギョーザ わかめスープ	607 2.2
30	木	牛乳	ソフト麺	ミートソース グリーンポテト コーンもやし	646 2.3
31	金	牛乳	米飯	味噌煮込みおでん シシャモの磯辺揚げ 白菜の煮びたし	641 1.8

(令和6年度)

- ◇米は岐阜県産の『はつしも』100%、うどんに使用する小麦粉は岐阜県産を100%、パンとソフト麺と一食中華麺に使用する小麦粉は岐阜県産を50%使用しています。
- 牛乳は岐阜県産を100%使用しています。米飯、パン、ソフト麺、牛乳は岐阜県内で製造しています。
- ◇※のメニューには岐阜県産の食材を使用しています。
- ◇『ふるさと食材の日』は、すべての献立に岐阜県産の食材を使用しています。
- ◇主な食材の産地は、学校給食課のホームページに掲載しています。
- ◇給食用食材の放射性物質検査を行っています。
- 検査結果は、食品衛生課のホームページに掲載しています。
- ◇学校給食は、『学校給食地産地消推進事業』により、県・市町村・JAグループの一部助成を受けています。
- ◇麦飯は、【米10:麦1】の比率です。
- ◇毎月19日は、「食育の日」です。
- ◇給食の赤味噌は、すべて岐阜県産の大豆から作られた岐福(ぎふ)味噌を使用しています。
- ◇学校給食の栄養価は、『学校給食摂取基準(学校給食実施基準)』に基づいて考えられています。

1 月学校給食献立表(中地区)

給食日数 小

18 日

岐阜市教育委員会

日	曜	こ ん だ て 名			エネルギー kcal	塩分 g
7	火	牛乳	米粉食パン	煮込みハンバーグ キャベツのソテー 白菜のスープ	629	3.1
8	水	牛乳	麦飯	ニシンのから揚げ 筑前煮 みぞれ汁	620	1.5
9	木	牛乳	ソフト麺	ミートソース グリーンポテト コーンもやし	646	2.3
10	金	牛乳	米飯	肉豆腐 白玉ぜんざい 炒めなます	648	1.0
14	火	牛乳	クロワッサン	アサリのスパゲティ ポトフ フルーツヨーグルト	593	2.1
15	水	牛乳	麦飯	ビビンバ丼 シナモンビーンズ トックスープ	623	1.6
16	木	牛乳	麦飯	鶏肉のオランダ煮 ブロッコリーのおかかあえ かきたま汁	655	1.6
17	金	牛乳	米飯	サバの味噌煮 ほうれん草のごまあえ けんちん汁	608	1.7
20	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ワカサギの冬野菜あんかけ かぶの柚子ドレッシングあえ 油揚げと生姜のポカポカ岐福味噌豚汁	608	1.6
21	火	牛乳	胚芽パン	チキンシュニッツェルトマトソース クラウトザラート カルトツフェルズuppe チョコクリーム	687	2.6
22	水	牛乳	麦飯	【味の旅—岐阜県—】 友禅ごはん 大蔵のごっつお 干し柿入りおひたし	602	1.8
23	木	牛乳	麦飯	カレーライス フレンチサラダ フルーツ盛り合わせ 小魚	679	2.3
24	金	牛乳	一食うどん	肉きざみうどん 揚げたこ焼き 水菜の炊いたん ぶどうヨーグルト	606	1.8
27	月	牛乳	米飯	味噌煮込みおでん シシャモの磯辺揚げ 白菜の煮びたし	641	1.8
28	火	牛乳	コッペパン	ビーンズスープ オムレツ ブロッコリーのサラダ	594	2.6
29	水	牛乳	麦飯	中華丼 ギョーザ わかめスープ	607	2.2
30	木	牛乳	麦飯	親子丼 小松菜のそぼろ炒め 大根の岐福味噌汁	602	2.0
31	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 豚肉のしょうが焼き ひじきと大豆の煮物 花魁のすまし汁	597	1.8

(令和6年度)

- ◇米は岐阜県産の『はつしも』100%、うどんに使用する小麦粉は岐阜県産を100%、パンとソフト麺と一食中華麺に使用する小麦粉は岐阜県産を50%使用しています。
- 牛乳は岐阜県産を100%使用しています。米飯、パン、ソフト麺、牛乳は岐阜県内で製造しています。
- ◇※のメニューには岐阜県産の食材を使用しています。
- ◇『ふるさと食材の日』は、すべての献立に岐阜県産の食材を使用しています。
- ◇主な食材の産地は、学校給食課のホームページに掲載しています。
- ◇給食用食材の放射性物質検査を行っています。
- 検査結果は、食品衛生課のホームページに掲載しています。
- ◇学校給食は、『学校給食地産地消推進事業』により、県・市町村・JAグループの一部助成を受けています。
- ◇麦飯は、【米10:麦1】の比率です。
- ◇毎月19日は、「食育の日」です。
- ◇給食の赤味噌は、すべて岐阜県産の大豆から作られた岐福(ぎふ)味噌を使用しています。
- ◇学校給食の栄養価は、『学校給食摂取基準(学校給食実施基準)』に基づいて考えられています。

1 月学校給食献立表(南地区)

給食日数 小 18 日

岐阜市教育委員会

日	曜	こ ん だ て 名		エネルギー kcal	塩分 g
7	火	牛乳	米飯 おやこどんぶり ※こまつな いた ※だいこん ぎふみそしる 親子丼 小松菜のそぼろ炒め 大根の岐福味噌汁	602	2.0
8	水	牛乳	麦飯 ※ニシンのから揚げ ちくぜんに ※ じる 筑前煮 みぞれ汁	620	1.5
9	木	牛乳	麦飯 ※にくどうふ しらたま ※いた 肉豆腐 白玉ぜんざい 炒めなます	648	1.0
10	金	牛乳	米粉食パン 煮込みハンバーグ キャベツのソテー ※はくさい 白菜のスープ	629	3.1
14	火	牛乳	米飯 ※とりにく に 鶏肉のオランダ煮 ブロッコリーのおかかあえ ※ かきたま汁	655	1.6
15	水	牛乳	麦飯 ※ ヒビンバ丼 ※ シナモンビーンズ トックスープ	623	1.6
16	木	牛乳	麦飯 ※ みそ に ※ サバの味噌煮 ほうれん草のごまあえ けんちん汁	608	1.7
17	金	牛乳	クロワッサン アサリのスパゲティ ※ ポトフ フルーツヨーグルト	593	2.1
20	月	牛乳	米飯 【味の旅—岐阜県—】 ゆうぜん ※おとし ※ほ がきい 友禅ごはん 大歳のごっつお 干し柿入りおひたし	602	1.8
21	火	牛乳	米飯 【ふるさと食材の日】 ※ ワカサギの冬野菜あんかけ ※ ゆず かぶの柚子ドレッシングあえ ※あぶらあ ※しょうが ※ 油揚げと生姜のポカポカ岐福味噌豚汁 みかん	608	1.6
22	水	牛乳	一食うどん ※にく あ や ※みずな た 肉きざみうどん 揚げたこ焼き 水菜の炊いたん ぶどうヨーグルト	606	1.8
23	木	牛乳	麦飯 ※ カレーライス フレンチサラダ フルーツ盛り合わせ 小魚	679	2.3
24	金	牛乳	胚芽パン チキンシュニッツェルトマトソース クラウトザラート カルトッフェルズッペ チョコクリーム	687	2.6
27	月	牛乳	米飯 ※みそにこ ※ 味噌煮込みおでん シシャモの磯辺揚げ ※はくさい に 白菜の煮びたし	641	1.8
28	火	牛乳	米飯 【ふるさと食材の日】 ※ぶたにく や ※ だいず にもの 豚肉のしょうが焼き ひじきと大豆の煮物 ※はなふ じる 花麩のすまし汁	597	1.8
29	水	牛乳	ソフト麺 ※ ミートソース グリーンポテト ※ コーンもやし	646	2.3
30	木	牛乳	麦飯 ※ちゅうかどんぶり ※ 中華丼 ギョーザ わかめスープ	607	2.2
31	金	牛乳	コッペパン ※ ビーンズスープ オムレツ ブロッコリーのサラダ	594	2.6

(令和6年度)

- ◇米は岐阜県産の『はつしも』100%、うどんに使用する小麦粉は岐阜県産を100%、パンとソフト麺と一食中華麺に使用する小麦粉は岐阜県産を50%使用しています。
- 牛乳は岐阜県産を100%使用しています。米飯、パン、ソフト麺、牛乳は岐阜県内で製造しています。
- ◇※のメニューには岐阜県産の食材を使用しています。
- ◇『ふるさと食材の日』は、すべての献立に岐阜県産の食材を使用しています。
- ◇主な食材の産地は、学校給食課のホームページに掲載しています。
- ◇給食用食材の放射性物質検査を行っています。
- 検査結果は、食品衛生課のホームページに掲載しています。
- ◇学校給食は、『学校給食地産地消推進事業』により、県・市町村・JAグループの一部助成を受けています。
- ◇麦飯は、【米10:麦1】の比率です。
- ◇毎月19日は、「食育の日」です。
- ◇給食の赤味噌は、すべて岐阜県産の大豆から作られた岐福(ぎふ)味噌を使用しています。
- ◇学校給食の栄養価は、『学校給食摂取基準(学校給食実施基準)』に基づいて考えられています。

1 月学校給食献立表(北地区)

給食日数 中 18 日

岐阜市教育委員会

日	曜	こ ん だ て 名		エネルギー kcal	塩分 g
7	火	牛乳	米飯 おやこどんぶり※こまつな 親子丼 小松菜のそぼろ炒め 大根の岐福味噌汁 ゼリー	780	2.5
8	水	牛乳	米粉食パン 煮込みハンバーグ キャベツのソテー ※はくさい 白菜のスープ	782	3.8
9	木	牛乳	麦飯 ※ニシンのから揚げ 筑前煮 ※みぞれ汁	768	1.8
10	金	牛乳	米飯 ※にくどうふ しらたま ※いた 肉豆腐 白玉ぜんざい 炒めなます	810	1.3
14	火	牛乳	米飯 ※みそに ※ほうれん草の ごまあえ ※けんちん汁	750	2.1
15	水	牛乳	クロワッサン アサリのスパゲティ ※ポトフ フルーツヨーグルト	753	2.7
16	木	牛乳	麦飯 ※ヒビンバ丼 ※シナモンビーンズ ※トックスープ	781	2.0
17	金	牛乳	米飯 ※とりにく 鶏肉のオランダ煮 ブロッコリーのおかかあえ ※かきたま汁	826	2.0
20	月	牛乳	胚芽パン チキンシュニッツェルトマトソース クラウトザラート カルトツフェルズuppe チョコクリーム	866	3.5
21	火	牛乳	米飯 【味の旅—岐阜県—】 ゆうぜん 友禅ごはん ※おとし 大蔵のごつつお ※ほ がまい 干し柿入りおひたし	752	2.1
22	水	牛乳	麦飯 ※カレーライス フレンチサラダ フルーツ盛り合わせ ※こざかな 小魚	842	2.6
23	木	牛乳	一食うどん ※にく あ や ※みずな た 肉きざみうどん 揚げたこ焼き 水菜の炊いたん ぶどうヨーグルト	789	2.3
24	金	牛乳	米飯 【ふるさと食材の日】 ※ふかさぎの冬野菜あんかけ ※かぶの柚子ドレッシングあえ ※あぶらあ しょうが 油揚げと生姜のポカポカ岐福味噌豚汁 ※みかん	784	1.9
27	月	牛乳	コッペパン ※ビーンズスープ オムレツ ブロッコリーのサラダ	759	3.4
28	火	牛乳	米飯 【ふるさと食材の日】 ※ぶたにく 豚肉のしょうが焼き ※だいず にもの ひじきと大豆の煮物 ※はなふ 花麩のすまし汁	751	2.3
29	水	牛乳	麦飯 ※ちゅうかどんぶり 中華丼 ギョーザ ※わかめスープ	794	2.4
30	木	牛乳	ソフト麺 ※ミートソース グリーンポテト ※コーンもやし	839	3.2
31	金	牛乳	米飯 ※みそにこ 味噌煮込みおでん ※いそべあ シヤモの磯辺揚げ ※はくさい 白菜の煮びたし	794	2.1

(令和6年度)

- ◇米は岐阜県産の『はつしも』100%、うどんに使用する小麦粉は岐阜県産を100%、パンとソフト麺と一食中華麺に使用する小麦粉は岐阜県産を50%使用しています。
- ◇牛乳は岐阜県産を100%使用しています。米飯、パン、ソフト麺、牛乳は岐阜県内で製造しています。
- ◇※のメニューには岐阜県産の食材を使用しています。
- ◇『ふるさと食材の日』は、すべての献立に岐阜県産の食材を使用しています。
- ◇主な食材の産地は、学校給食課のホームページに掲載しています。
- ◇給食用食材の放射性物質検査を行っています。
- ◇検査結果は、食品衛生課のホームページに掲載しています。
- ◇学校給食は、『学校給食地産地消推進事業』により、県・市町村・JAグループの一部助成を受けています。
- ◇麦飯は、【米10:麦1】の比率です。
- ◇毎月19日は、「食育の日」です。
- ◇給食の赤味噌は、すべて岐阜県産の大豆から作られた岐福(ぎふ)味噌を使用しています。
- ◇学校給食の栄養価は、『学校給食摂取基準(学校給食実施基準)』に基づいて考えられています。

1月学校給食献立表(中地区)

給食日数 中 18日

岐阜市教育委員会

日	曜	こ ん だ て 名		エネルギー kcal	塩分 g
7	火	牛乳	米粉食パン 煮込みハンバーグ キャベツのソテー 白菜のスープ	782	3.8
8	水	牛乳	麦飯 ニシンのから揚げ 筑前煮 みぞれ汁	768	1.8
9	木	牛乳	ソフト麺 ミートソース グリーンポテト コーンもやし	839	3.2
10	金	牛乳	米飯 肉豆腐 白玉ぜんざい 炒めなます	810	1.3
14	火	牛乳	クロワッサン アサリのスパゲティ ポトフ フルーツヨーグルト	753	2.7
15	水	牛乳	麦飯 ビビンバ丼 シナモンビーンズ トックスープ	781	2.0
16	木	牛乳	麦飯 鶏肉のオランダ煮 ブロッコリーのおかかあえ かきたま汁	826	2.0
17	金	牛乳	米飯 サバの味噌煮 ほうれん草のごまあえ けんちん汁	750	2.1
20	月	牛乳	米飯 【ふるさと食材の日】 ワカサギの冬野菜あんかけ かぶの柚子ドレッシングあえ 油揚げと生姜のポカポカ岐福味噌豚汁 みかん	784	1.9
21	火	牛乳	胚芽パン チキンシュニッツェルトマトソース クラウトザラート カルトツフェルズuppe チョコクリーム	866	3.5
22	水	牛乳	麦飯 【味の旅—岐阜県—】 友禅ごはん 大蔵のごつつお 干し柿入りおひたし	752	2.1
23	木	牛乳	麦飯 カレーライス フレンチサラダ フルーツ盛り合わせ 小魚	842	2.6
24	金	牛乳	一食うどん 肉ぎざみうどん 揚げたご焼き 水菜の炊いたん ぶどうヨーグルト	789	2.3
27	月	牛乳	米飯 味噌煮込みおでん シシャモの磯辺揚げ 白菜の煮びたし	794	2.1
28	火	牛乳	コッペパン ビーンズスープ オムレツ ブロッコリーのサラダ	759	3.4
29	水	牛乳	麦飯 中華丼 ギョーザ わかめスープ	794	2.4
30	木	牛乳	麦飯 親子丼 小松菜のそぼろ炒め 大根の岐福味噌汁 ゼリー	780	2.5
31	金	牛乳	米飯 【ふるさと食材の日】 豚肉のしょうが焼き ひじきと大豆の煮物 花麩のすまし汁	751	2.3

(令和6年度)

- ◇米は岐阜県産の『はつしも』100%、うどんに使用する小麦粉は岐阜県産を100%、パンとソフト麺と一食中華麺に使用する小麦粉は岐阜県産を50%使用しています。
- 牛乳は岐阜県産を100%使用しています。米飯、パン、ソフト麺、牛乳は岐阜県内で製造しています。
- ◇※のメニューには岐阜県産の食材を使用しています。
- ◇『ふるさと食材の日』は、すべての献立に岐阜県産の食材を使用しています。
- ◇主な食材の産地は、学校給食課のホームページに掲載しています。
- ◇給食用食材の放射性物質検査を行っています。
- 検査結果は、食品衛生課のホームページに掲載しています。
- ◇学校給食は、『学校給食地産地消推進事業』により、県・市町村・JAグループの一部助成を受けています。
- ◇麦飯は、【米10:麦1】の比率です。
- ◇毎月19日は、「食育の日」です。
- ◇給食の赤味噌は、すべて岐阜県産の大豆から作られた岐福(ぎふ)味噌を使用しています。
- ◇学校給食の栄養価は、『学校給食摂取基準(学校給食実施基準)』に基づいて考えられています。

1月学校給食献立表(南地区)

給食日数 中

18日

岐阜市教育委員会

日	曜	こ ん だ て 名		エネルギー kcal	塩分 g
7	火	牛乳	米飯 おやこどんぶり ※こまつな 親子丼 小松菜のそぼろ炒め 大根の岐福味噌汁 ゼリー	780	2.5
8	水	牛乳	麦飯 ※ニシンのから揚げ 筑前煮 みぞれ汁	768	1.8
9	木	牛乳	麦飯 ※にくどうふ しらたま ※いた 肉豆腐 白玉ぜんざい 炒めなます	810	1.3
10	金	牛乳	米粉食パン 煮込みハンバーグ キャベツのソテー 白菜のスープ	782	3.8
14	火	牛乳	米飯 ※とりにく に 鶏肉のオランダ煮 ブロッコリーのおかかあえ ※かきたま汁	826	2.0
15	水	牛乳	麦飯 ※ヒビンバ丼 ※シナモンビーンズ ※トックスープ	781	2.0
16	木	牛乳	麦飯 ※サバの味噌煮 ※ほうれん草のごまあえ ※けんちん汁	750	2.1
17	金	牛乳	クロワッサン アサリのスパゲティ ※ポトフ フルーツヨーグルト	753	2.7
20	月	牛乳	米飯 【味の旅—岐阜県—】 友禅ごはん 大蔵のごっつお ※ほ がきい 干し柿入りおひたし	752	2.1
21	火	牛乳	米飯 【ふるさと食材の日】 ※ワカサギの冬野菜あんかけ ※かぶの柚子ドレッシングあえ ※あぶらあ しょうが ぎふみそぶたじる ※ 油揚げと生姜のポカポカ岐福味噌豚汁 みかん	784	1.9
22	水	牛乳	一食うどん ※にく 肉ぎざみうどん 揚げたご焼き ※みずな た 水菜の炊いたん ぶどうヨーグルト	789	2.3
23	木	牛乳	麦飯 ※カレーライス フレンチサラダ フルーツ盛り合わせ 小魚	842	2.6
24	金	牛乳	胚芽パン チキンシュニツェルトマトソース クラウトザラート カルトツフェルズuppe チョコクリーム	866	3.5
27	月	牛乳	米飯 ※みそにこ ※ 味噌煮込みおでん シシャモの磯辺揚げ ※はくさい に 白菜の煮びたし	794	2.1
28	火	牛乳	米飯 【ふるさと食材の日】 ※ぶたにく や ※ だいず にもの 豚肉のしょうが焼き ひじきと大豆の煮物 ※はなふ じる 花麩のすまし汁	751	2.3
29	水	牛乳	ソフト麺 ※ミートソース グリーンポテト ※ コーンもやし	839	3.2
30	木	牛乳	麦飯 ※ちゅうかどんぶり ※ 中華丼 ギョーザ わかめスープ	794	2.4
31	金	牛乳	コッペパン ※ ビーンズスープ オムレツ ブロッコリーのサラダ	759	3.4

(令和6年度)

- ◇米は岐阜県産の『はつしも』100%、うどんに使用する小麦粉は岐阜県産を100%、パンとソフト麺と一食中華麺に使用する小麦粉は岐阜県産を50%使用しています。
- 牛乳は岐阜県産を100%使用しています。米飯、パン、ソフト麺、牛乳は岐阜県内で製造しています。
- ◇※のメニューには岐阜県産の食材を使用しています。
- ◇『ふるさと食材の日』は、すべての献立に岐阜県産の食材を使用しています。
- ◇主な食材の産地は、学校給食課のホームページに掲載しています。
- ◇給食用食材の放射性物質検査を行っています。
- 検査結果は、食品衛生課のホームページに掲載しています。
- ◇学校給食は、『学校給食地産地消推進事業』により、県・市町村・JAグループの一部助成を受けています。
- ◇麦飯は、【米10:麦1】の比率です。
- ◇毎月19日は、「食育の日」です。
- ◇給食の赤味噌は、すべて岐阜県産の大豆から作られた岐福(ぎふ)味噌を使用しています。
- ◇学校給食の栄養価は、『学校給食摂取基準(学校給食実施基準)』に基づいて考えられています。