

令和6年12月分 岐阜市学校給食献立

北地区	2日(月)		3日(火)		4日(水)		5日(木)		6日(金)	
	No. 10	小学校	No. 8	小学校	No. 12	小学校	No. 4	小学校	No. 11	小学校
使	<食パン>	91	<米飯>	176	<米飯>	176	<一食中華麺>	180	<米飯>	176
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
用	<テリコンカン>		<サバのおろしだれ>		<凍み豆腐の卵とじ>		<野菜ラーメン>		<ちくわの香味揚げ>	
	サラダ油	0.5	サバ	50	サラダ油	0.5	サラダ油	0.5	ちくわ	40
	にんにく	0.2	塩	0.1	鶏肉(切込)	20	にんにく	0.2	青のり粉	0.2
	県産豚肉(ミンチ用)	25	調味酒	1	たまねぎ	30	県産豚肉(平切)	25	紅しょうが	1.4
	たまねぎ	10	でん粉	4	にんじん	7	にんじん	5	小麦粉	8.5
	金時豆	12	米粉	1	高野豆腐	5	太もやし	20	米粉	1.5
	ウスターソース	1.8	油	5	砂糖	1	きくらげ(スライス)	1	油	5
	ケチャップ	4.5	大根	15	塩	0.1	メンマ	5		
	塩	0.1	うすくちしょうゆ	1	うすくちしょうゆ	2.5	なると巻き	10	<ひじきと大豆の煮物>	
	こしょう	0.01	本みりん	0.3	けずり節	0.5	キャベツ	15	大豆	5
食	赤とうがらし	0.02本	砂糖	0.2	液卵	30	鶏ガラスープの素	0.8	砂糖	0.5
			こねぎ	1	さやいんげん(冷)	5	塩	0.3	しょうゆ	0.5
	<コーンキャベツ>		<ふきよせ>		<野沢菜ふりかけ>		しょうゆ	3	サラダ油	0.4
	キャベツ	40	サラダ油	0.5	野沢菜漬け(きざみ)	12	こしょう	0.03	にんじん	10
	ホールコーン(冷)	10	鶏肉(切込)	15	しらす干し(冷)	5	ねぎ	7	ひじき(長)	3
	洋風スープの素	0.1	ごぼう	10	調味酒	1	<ギョーザ>		油揚げ	3
	塩	0.1	にんじん	10	ごま油	0.5	ギョーザ	36	けずり節	0.5
	こしょう	0.01	こんにゃく	15	一味とうがらし		油	3.6	砂糖	0.8
	<ポテトスープ>		干しいたけ(ホール)	1	<きのこのみぞれ汁>		<切り干し大根の中華炒め>		しょうゆ	1.8
	ベーコン	5	砂糖	0.5	干しいたけ(スライス)	0.5	ごま油	0.5	さやいんげん(冷)	5
材	たまねぎ	20	うすくちしょうゆ	2	大根	35	切り干し大根(せん)	2.5	<具だくさん味噌汁>	
	にんじん	10	調味酒	1	えのきだけ	10	チンゲンサイ	25	大根	20
	じゃがいも	30	くりの甘露煮	8	なめこ	5	厚揚げ(冷)	20	こんにゃく	10
	洋風スープの素	0.8	本みりん	0.5	肉団子	25	塩	0.1	さといも	20
	塩	0.2	<厚揚げの味噌(ぎふ)味噌汁>		肉団子	25	鶏ガラスープの素	0.1	けずり節	1.5
	こしょう	0.01	えのきだけ	7	けずり節	1.5	こしょう	0.01	赤みそ	4.25
	パセリ	1	厚揚げ(冷)	12	うすくちしょうゆ	2.5	オイスターソース	1.5	白みそ	4.25
	<チーズ>		カットわかめ	0.5	塩	0.08	しょうゆ	0.5	こまつな	10
	スライスチーズ		けずり節	1.5	こまつな	10				
			赤みそ	8	<りんご>					
		こまつな	10	りんご(袋)	30					



令和6年12月分 岐阜市学校給食献立

北地区	16日(月)		17日(火)		18日(水)		19日(木)		20日(金)	
	No. 2	小学校	No. 16	小学校	No. 18	小学校	No. 19	小学校	No. 14	小学校
使 用 食 材	<米飯>	176	<米飯>	176	<米飯>	176	<ソフト麺>	180	<米飯>	176
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
	<厚焼き卵>		<エビと厚揚げのチリソース煮>		<三色ごはん>		<中華あんかけ>		<サケのゆず味噌かけ>	
	厚焼き卵	50	むきエビ	40	サラダ油	0.5	サラダ油	0.5	サケ	40
	<白菜の煮びたし>		調味酒	0.5	しょうが	0.25	しょうが	0.2	調味酒	1.6
	はくさい	40	サラダ油	0.5	鶏肉(ミンチ用)	25	県産豚肉(平切)	20	米粉	3.2
	こまつな	15	にんにく	0.2	砂糖	1.2	調味酒	0.8	油	4
	にんじん	5	しょうが	0.1	調味酒	0.5	しょうゆ	0.5	白みそ	1.6
	けずり節	0.5	たまねぎ	30	しょうゆ	1.5	たまねぎ	30	砂糖	1.6
	本みりん	0.5	厚揚げ(冷)	12	いり卵	25	にんじん	15	本みりん	0.4
	うすくちしょうゆ	1.8	ピーマン	5	枝豆むきみ(冷)	5	たけのこ(レトルト)	5	調味酒	0.4
	<豚汁>		しょうゆ	0.4	<角麩の煮つけ>		干しいたけ(スライス)	0.8	ゆず	0.005個
	ごま油	0.5	チリソース	3	サラダ油	0.5	きくらげ(スライス)	1	<冬至かぼちゃ>	
	県産豚肉(平切)	10	ケチャップ	6	れんこん	10	鶏ガラスープの素	0.8	かぼちゃ(角切)	50
	ごぼう	7	砂糖	1	塩	10	塩	0.2	砂糖	1
	大根	15	でん粉	0.6	にんじん	0.03	こしょう	0.03	本みりん	1
	こんにゃく	10	<じゃがいものオイスターソース炒め>		角麩	20	砂糖	0.5	本みりん	1
	さといも	15	ごま油	0.5	玉はんぺん	20	しょうゆ	3	うすくちしょうゆ	2
	豆腐	15	きくらげ(スライス)	1	けずり節	0.5	調味酒	0.5	けずり節	0.5
	けずり節	1.5	じゃがいも	40	砂糖	1	でん粉	3	<打ち込み汁>	
赤みそ	8.5	にんじん	10	しょうゆ	2	ごま油	1	鶏肉(切込)	10	
ねぎ	5	オイスターソース	1	さやいんげん(冷)	7	<大豆と小魚のごまがらめ>		大根	15	
<納豆>		しょうゆ	1	<のっぺい汁>		大豆	7	れんこん	10	
糸引き納豆	30	塩	0.1	ごぼう	7	でん粉	0.5	にんじん	7	
		こしょう	0.01	大根	15	米粉	0.5	こんにゃく	10	
		砂糖	1	角切昆布	1	油	1	干しいたけ(スライス)	1	
		酢	1	さといも	20	煮干し	4	油揚げ	3	
		<ワンタンスープ>		豆腐	20	砂糖	1.5	しょうゆ	3	
		サラダ油	0.5	けずり節	1.5	しょうゆ	1.2	けずり節	1.5	
		県産豚肉(平切)	10	塩	0.2	本みりん	0.5	塩	0.3	
		ワンタン麺	7	しょうゆ	3	白ごま(いり)	1	冷凍うどん	20	
		えのきだけ	7	でん粉	1	<鯖白菜(ラーバーツァイ)>		ねぎ	7	
		太もやし	20	こまつな	10	しょうが	0.6	<ふりかけ>		
		鶏ガラスープの素	0.8			にんじん	3	ふりかけ		
		塩	0.2			はくさい	50			
		こしょう	0.01			塩	0.3			
		しょうゆ	1			サラダ油	1.2			
		ねぎ	5			赤とうがらし	0.02			
		<ゼリー>				酢	2			
		ミニゼリー	22			砂糖	1			

令和6年12月分 岐阜市学校給食献立

北地区	23日(月)		24日(火)		25日(水)		26日(木)	
	No. 15	小学校	No. 7	小学校	No. 13	小学校	No. 6	小学校
使	<コッペパン>	63	<米飯>	176	<米飯>	176	<米飯>	176
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
用	<鶏肉の赤ワイン煮>		<小イワシのたつた揚げ>		<ビビンバ>		<豚肉と厚揚げの味噌炒め>	
	サラダ油	0.5	小イワシ	35	サラダ油	0.5	サラダ油	0.5
	にんにく	0.1	しょうが	0.7	県産豚肉(ミンチ用)	30	しょうが	1
	鶏肉(2cm角切)	60	しょうゆ	0.3	にんにく	0.2	県産豚肉(平切)	30
	塩	0.1	調味酒	0.5	しょうが	0.4	調味酒	1
	こしょう	0.01	でん粉	4	砂糖	1	しょうゆ	0.5
	たまねぎ	30	米粉	1	しょうゆ	2	たまねぎ	25
	赤ワイン	4	油	3.5	本みりん	0.5	厚揚げ(冷)10g	35
	砂糖	1			ぜんまい(水煮)	15	砂糖	1
	洋風スープの素	0.3	<切り干し大根の煮つけ>		油揚げ	5	しょうゆ	0.7
食	ケチャップ	5	サラダ油	0.5	砂糖	1	本みりん	1
	ウスターソース	2	切り干し大根(せん)	5	しょうゆ	1	赤みそ	2.5
	コーンスターチ	0.5	干しいたけ(スライス)	0.5	ごま油	0.5	でん粉	0.5
			にんじん	7	にんじん	6		
	<ひじきサラダ>		油揚げ	3	小大豆もやし	20	<小松菜としめじのごまあえ>	
	ひじき(米)	0.8	砂糖	1	ほうれん草	20	こまつな	20
	大根	20	うすくちしょうゆ	2	しょうゆ	1	しめじ	7
	ホールコーン(冷)	5	けずり節	0.4	塩	0.2	太もやし	20
	ブロッコリー	20	白ごま(いり)	1	こしょう	0.02	けずり節	0.5
	ドレッシング(ごま)	7			コチュジャン	0.3	本みりん	0.5
材	<ほうれん草のクリームスープ煮>		<里芋の枝福(ぎふ)味噌汁>		<卵入りトックスープ>		しょうゆ	1.8
	サラダ油	0.5	はくさい	15	干しいたけ(スライス)	1	すりごま	1
	たまねぎ	20	さといも	30	トック	20	<こぶ汁>	
	にんじん	8	カットわかめ	0.5	カットわかめ	0.5	ごぼう	10
	さつまいも	20	えのきだけ	7	鶏ガラスープの素	0.8	大根	15
	洋風スープの素	1	けずり節	1.5	うすくちしょうゆ	1	にんじん	10
	塩	0.2	赤みそ	8	塩	0.1	油揚げ	3
	こしょう	0.01	こまつな	10	こしょう	0.01	せん切り昆布	0.7
	ロースハム	5	<のりの佃煮>		でん粉	1	さといも	25
	牛乳(調理用)	40	のりの佃煮		液卵	15	こんにゃく	10
	ほうれん草	20			ねぎ	7	けずり節	1.5
	米粉	3			<フルーツ盛り合わせ>		しょうゆ	3
	<デザート>				黄桃(レトルト)	20	塩	0.3
	デザート	30			パイン(レトルト)	20		
					カットゼリー(いちご)	20		