

令和7年1月分 岐阜市学校給食献立

北地区	7日(火)		8日(水)		9日(木)		10日(金)		14日(火)	
	No. 1	小学校	No. 4	小学校	No. 3	小学校	No. 2	小学校	No. 5	小学校
使	<米飯>	176	<米粉食パン>	91	<米飯>	176	<米飯>	176	<米飯>	176
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
用	<親子丼>		<煮込みハンバーグ>		<ニシンのから揚げ>		<肉豆腐>		<サバの味噌煮>	
	鶏肉(切込)	25	サラダ油	0.5	ニシン	35	県産豚肉	20	サバ	50
食	たまねぎ	40	たまねぎ	10	しょうが	0.8	調味酒	0.5	しょうが	0.7
	干しいたけ(スライス)	0.5	ハンバーグ	60	調味酒	1	たまねぎ	20	ねぎ	5
材	かまぼこ	10	ケチャップ	3.2	しょうゆ	1	にんじん	12	砂糖	4
	砂糖	1	ウスターソース	2.5	でん粉	3	しらたき	10	赤みそ	5
	うすくちしょうゆ	3	砂糖	0.7	米粉	0.5	はくさい	30	調味酒	1
	けずり節	0.5	でん粉	0.4	油	3.5	豆腐(冷)	90	<ほうれん草のごまあえ>	
	液卵	35	<キャベツのソテー>		<筑前煮>		砂糖	1	ほうれん草	30
	<小松菜のそぼろ炒め>		サラダ油	0.5	サラダ油	0.5	しょうゆ	3	はくさい	20
	サラダ油	0.2	キャベツ	35	鶏肉(2cm角切)	20	本みりん	1	にんじん	5
	県産豚肉(ミンチ用)	12	ホールコーン(冷)	7	ごぼう	10	花かつお	0.5	うすくちしょうゆ	1.7
	調味酒	1	塩	0.2	にんじん	10	<白玉ぜんざい>		本みりん	0.3
	砂糖	0.8	こしょう	0.01	れんこん	10	あずき	10	すりごま	1
	しょうゆ	1	<白菜のスープ>		こんにゃく	10	砂糖	6	<けんちん汁>	
	にんじん	5	ベーコン	5	干しいたけ(ホール)	0.8	塩	0.1	ごま油	0.6
	太もやし	20	たまねぎ	10	あげはんぺん	10	白玉団子(冷)	20	ごぼう	7
	こまつな	25	にんじん	7	砂糖	1	<炒めなます>		こんにゃく	10
	本みりん	0.5	じゃがいも	20	しょうゆ	2	サラダ油	0.5	大根	10
	しょうゆ	0.8	はくさい	20	調味酒	0.5	大根	25	さといも	25
	<大根の岐福(ぎふ)味噌汁>		洋風スープの素	0.8	さやいんげん(冷)	5	にんじん	5	油揚げ	3
	大根	20	塩	0.2	<みぞれ汁>		れんこん	15	豆腐	20
	えのきだけ	10	こしょう	0.01	大根	35	油揚げ	1.5	角切昆布	0.7
	厚揚げ(冷)	10			にんじん	7	砂糖	0.8	けずり節	1.5
	カットわかめ	0.5			えのきだけ	7	本みりん	1	しょうゆ	3
	けずり節	1.5			厚揚げ(冷)	10	調味酒	1	塩	0.25
	赤みそ	8			けずり節	1.5	しょうゆ	1.5		
	ねぎ	7			塩	0.3	塩	0.1		
					うすくちしょうゆ	2	酢	1		
					ほうれん草	10	白ごま(いり)	1		

令和7年1月分 岐阜市学校給食献立

北地区	15日(水)		16日(木)		17日(金)		20日(月)		21日(火)	
	No. 7	小学校	No. 6	小学校	No. 8	小学校	No. 13	小学校	No. 9	小学校
使	<クロワッサン>	40	<米飯>	176	<米飯>	176	<胚芽パン>	88	<米飯>	176
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
用	<アサリのスパゲティ>		<ビビンバ丼>		<鶏肉のオランダ煮>		<チキンシュニッツェルトマトソース>		<友禅ごはん>	
	スパゲティ	25	サラダ油	0.5	鶏肉(2cm角切)	50	チキンカツ	40	サラダ油	0.5
	にんにく	0.2	県産豚肉(ミンチ用)	30	しょうが	0.7	油	4	しょうが	0.3
	サラダ油	0.5	にんにく	0.2	しょうゆ	0.3	たまねぎ	10	鶏肉(ミンチ用)	35
	魚のオイル漬け	12	しょうが	0.4	調味酒	1	サラダ油	0.5	砂糖	1.8
	アサリ(むきみ)	15	砂糖	1	でん粉	6	トマトソース	8	調味酒	1
	白ワイン	2	しょうゆ	2	米粉	2	ウスターソース	0.5	うすくちしょうゆ	2
	たまねぎ	20	本みりん	0.5	鶏レバー(粉付)	10	洋風スープの素	0.1	にんじん	10
	マッシュルーム(水煮)	3	ぜんまい(水煮)	15	油	6	砂糖	0.15	いり卵	20
	洋風スープの素	0.5	油揚げ	5	砂糖	1.2	塩	0.06	きざみのり(一食)	0.3
食	塩	0.3	砂糖	1	しょうゆ	1.8	<クラウトザラート>		<大蔵のごっつお>	
	こしょう	0.02	しょうゆ	1	調味酒	1	ベーコン	5	せん切り昆布	0.5
	パセリ	1	ごま油	0.5	鶏ガラスープの素	0.1	キャベツ	40	こんにゃく	10
	<ポトフ>		にんじん	6	<ブロッコリーのおかかあえ>		白ワインビネガー	2	ごぼう	7
	サラダ油	0.5	小大豆もやし	20	にんじん	10	砂糖	1	花麩	10
	鶏肉(2cm角切)	30	ほうれん草	20	ブロッコリー	20	塩	0.2	大根	20
	白ワイン	0.5	しょうゆ	1	キャベツ	20	ブラックペッパー	0.01	さといも	20
	たまねぎ	20	こしょう	0.02	うすくちしょうゆ	1.8	<カルトッフェルズuppe>		焼き豆腐(冷)	30
	にんじん	10	コチュジャン	0.3	本みりん	0.2	サラダ油	0.5	けずり節	1.5
	じゃがいも	35	<シナモンビーンズ>		けずり節	0.5	にんにく	0.5	塩	0.3
材	かぶ	10	大豆	12	花かつお	0.3	たまねぎ	10	しょうゆ	2
	洋風スープの素	1	でん粉	1	<かきたま汁>		にんじん	8	調味酒	1
	塩	0.3	油	1.2	液卵	15	じゃがいも	10	本みりん	1
	こしょう	0.01	シナモンシュガー	1.2	豆腐	30	じゃがいも(ペースト)	30	<干し柿入りおひたし>	
	<フルーツヨーグルト>		<トックスープ>		干しいたけ(スライス)	0.5	洋風スープの素	1	こまつな	15
	黄桃(レトルト)	20	トック	15	けずり節	1.5	塩	0.25	はくさい	35
	パイナップル(レトルト)	20	はくさい	15	塩	0.3	こしょう	0.02	柿(ドライフルーツ)	0.8
	りんご(レトルト)	15	カットわかめ	0.5	うすくちしょうゆ	2	牛乳(調理用)	20	けずり節	0.3
	ヨーグルト	20	ねぎ	10	ほうれん草	7	パセリ	1	本みりん	0.5
			鶏ガラスープの素	0.8	でん粉	0.6	コーンスターチ	1	しょうゆ	1.8
		塩	0.2			<チョコクリーム>				
		こしょう	0.01			チョコクリーム	10			
		うすくちしょうゆ	1							

令和7年1月分 岐阜市学校給食献立

北地区	22日(水)		23日(木)		24日(金)		27日(月)		28日(火)	
	No. 10	小学校	No. 12	小学校	No. 11	小学校	No. 18	小学校	No. 16	小学校
使 用 食 材	<米飯>	176	<一食うどん>	175	<米飯>	176	<コッペパン>	77	<米飯>	176
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
	<カレーライス>		<肉きざみうどん>		<ワカサギの冬野菜あんかけ>		<ビーンズスープ>		<豚肉のしょうが焼き>	
	サラダ油	0.5	県産豚肉(平切)	20	ワカサギ	30	大豆	7	サラダ油	0.5
	にんにく	0.2	調味酒	1	しょうが	0.3	サラダ油	0.5	県産豚肉(平切)	50
	しょうが	0.1	たまねぎ	20	調味酒	0.3	鶏肉(切込)	12	しょうが	0.5
	県産豚肉(平切)	30	にんじん	5	米粉	1	塩	0.08	たまねぎ	35
	塩	0.2	しめじ	10	でん粉	6	こしょう	0.01	ピーマン	5
	こしょう	0.05	油揚げ	5	油	4	たまねぎ	30	本みりん	2
	たまねぎ	40	けずり節	1.5	にんじん	3	にんじん	10	しょうゆ	3
	にんじん	15	昆布(だし用)	0.5	生しいたけ	2	じゃがいも	35	調味酒	1.2
	じゃがいも	50	塩	0.2	ごぼう	3	サイコロチーズ	3.5	<ひじきと大豆の煮物>	
	サイコロチーズ	4	うすくちしょうゆ	4	たまねぎ	4	洋風スープの素	1	大豆	5
	塩	0.5	本みりん	0.5	こねぎ	0.6	塩	0.3	砂糖	0.5
	洋風スープの素	1.2	こねぎ	3	本みりん	1.2	こしょう	0.03	しょうゆ	0.5
	リンゴペースト	3	<揚げたこ焼き>		うすくちしょうゆ	1.2	カレー粉	0.2	サラダ油	0.5
	ケチャップ	2	たこ焼き	40	けずり節	0.3	牛乳(調理用)	40	ひじき(長)	3
	ウスターソース	2	油	4	でん粉	0.3	米粉	2	にんじん	7
	サラダ油	4	<水菜の炊いたん>		<かぶの柚子ドレッシングあえ>		パセリ	1	油揚げ	3
	小麦粉	4	みずな	15	かぶ	20	<オムレツ>		砂糖	1.2
	カレー粉	0.7	太もやし	30	キャベツ	20	オムレツ	30	しょうゆ	2
	脱脂粉乳	4	うすくちしょうゆ	1.8	ホールコーン(冷)	5	<ブロッコリーのサラダ>		さやいんげん(冷)	5
<フレンチサラダ>		本みりん	0.5	枝豆むきみ(冷)	5	ブロッコリー	20	<花麩のすまし汁>		
キャベツ	35	けずり節	0.3	ドレッシング(柚子和風)	7	キャベツ	20	大根	15	
ホールコーン(冷)	7	昆布(だし用)	0.1	<油揚げと生巻のボカボカ飯糰(ぎふ)味噌豚汁>		ホールコーン(冷)	7	干しいたけ(スライス)	0.5	
きゅうり	5	<ぶどうヨーグルト>		ごま油	0.4	ドレッシング(コーン)	7	えのきだけ	6	
ドレッシング(フレンチ)	7	ヨーグルト(ぶどう)	80	県産豚肉(平切)	18			花麩	10	
<フルーツ盛り合わせ>				しょうが	0.1			けずり節	1.5	
みかん(レトルト)	20			はくさい	20			塩	0.3	
パイン(レトルト)	25			油揚げ	4			うすくちしょうゆ	2	
黄桃(レトルト)	25			豆腐	20			ほうれん草	10	
<小魚>				こまつな	10					
味付き小魚	5			しょうが	0.1					
				赤みそ	8					
				けずり節	1.5					

