

令和7年3月分 岐阜市学校給食献立

北地区	3日(月)		4日(火)		5日(水)		6日(木)		7日(金)	
小学校用	No. 1	小学校	No. 2	小学校	No. 10	小学校	No. 3	小学校	No. 13	小学校
	<米飯> <牛乳>	176 206	<米飯> <牛乳>	176 206	<食パン> <牛乳>	91 206	<米飯> <牛乳>	176 206	<米飯> <牛乳>	176 206
使	<ちらしごはん> 干しいたけ(スライス)	1	<カレーライス> サラダ油	0.5	<ビーフコロッケ> ビーフコロッケ	50	<鶏肉のすだちだれ> 鶏肉(2cm角切)	50	<チキンライス> サラダ油	0.5
	ごぼう	7	にんにく	0.2	油	5	調味酒	1	鶏肉(切込)	30
	にんじん	10	しょうが	0.1			小麦粉	4	たまねぎ	40
	れんこん	10	県産豚肉(平切)	20	<もやしとツナのソテー> サラダ油	0.3	米粉	2	にんじん	5
用	かんぴょう(カット)	2.5	塩	0.2	太もやし	30	油	5	洋風スープの素	0.5
	油揚げ	5	こしょう	0.05	にんじん	5	砂糖	0.9	塩	0.2
	砂糖	3	たまねぎ	40	ほうれん草	10	うすくちしょうゆ	1.8	こしょう	0.03
	うすくちしょうゆ	3	にんじん	15	魚のオイル漬け	10	すだち果汁	1.5	トマトソース	12
食	酢	2	じゃがいも	50	洋風スープの素	0.1			ケチャップ	5
	塩	0.08	サイコロチーズ	4	塩	0.1	<切り干し大根の煮つけ> サラダ油	0.5	マッシュルーム(水煮)	5
	さやいんげん(冷)	3	塩	0.3	こしょう	0.01	切り干し大根(せん)	5	<グリーンポテト> じゃがいも	50
	<厚焼き卵> 厚焼き卵	50	洋風スープの素	1			干しいたけ(スライス)	0.5	塩	0.1
材	<すまし汁> えのきだけ	10	リンゴペースト	3	<コーンスープ> サラダ油	0.5	にんじん	7	こしょう	0.01
	豆腐	20	ケチャップ	2	たまねぎ	15	油揚げ	3	パセリ(乾)	0.04
	けずり節	1.5	ウスターソース	2	コーンペースト(冷)	30	砂糖	1		
	うすくちしょうゆ	2	マーガリン	4	ホールコーン(冷)	10	うすくちしょうゆ	2	<豆のスープ> ベーコン	5
	塩	0.3	小麦粉	4	ホールコーン(冷)	10	けずり節	0.4	たまねぎ	10
	玉麩(乾)	1.5	カレー粉	0.7	牛乳(調理用)	30	はくさい	20	キャベツ	15
	ほうれん草	10	脱脂粉乳	4	洋風スープの素	1	ごぼう	5	白いんげん豆(ゆで)	5
	<ゼリー> ゼリー	40	<海藻サラダ> 海藻ミックス	0.7	塩	0.2	にんじん	5	枝豆むきみ(冷)	5
			大根	30	こしょう	0.01	さといも	20	マカロニ(アルファベット)	2
			きゅうり	5	コーンスターチ	1	しめじ	5	洋風スープの素	0.8
			ホールコーン(冷)	5	パセリ	1	けずり節	1.5	塩	0.2
			枝豆むきみ(冷)	3	<ジャム> 岐阜市産イチゴジャム	15	白みそ	8.5	こしょう	0.01
			ドレッシング	6			ごま(ペースト)	4	<ヨーグルト> ヨーグルト	70
			<フルーツ盛り合わせ> 黄桃(レトルト)	20			すりごま	0.5		
			パイ(レトルト)	25			白ごま(いり)	0.5		
			ダイスゼリー(いちご)	25						

令和7年3月分 岐阜市学校給食献立

北地区	10日(月)		11日(火)		12日(水)		13日(木)		14日(金)	
小学校用	No. 11	小学校	No. 6	小学校	No. 12	小学校	No. 14	小学校	No. 7	小学校
使	<米飯>	176	<米飯>	176	<米飯>	176	<米粉コッペパン>	77	<米飯>	176
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
用	<シシャモのお茶揚げ>		<鶏肉と大豆の煮物>		<麻婆豆腐>		<ビーンズシチュー>		<サバのたつた揚げ>	
	シシャモ	24	大豆	12	サラダ油	0.5	大豆	6	サバ	40
	お茶(粉末)	0.1	サラダ油	0.5	にんにく	0.1	サラダ油	0.5	しょうが	0.4
	小麦粉	6	しょうが	0.3	しょうが	1	鶏肉(切込)	15	しょうゆ	1.6
	米粉	2	ねぎ	3	県産豚肉(ミンチ用)	20	塩	0.1	調味酒	0.4
	油	3	鶏肉(2cm角切)	40	豆腐(冷)	100	こしょう	0.01	でん粉	3.2
	<肉じゃが>		砂糖	1	しょうゆ	3	たまねぎ	40	米粉	0.8
	サラダ油	0.3	調味酒	2	調味酒	3	にんじん	15	油	4
	県産豚肉(平切)	20	しょうゆ	2	赤みそ	3	じゃがいも	40	<こっばなます>	
	たまねぎ	20	<小松菜のおひたし>		砂糖	0.6	サイコロチーズ	4	大根	30
食	にんじん	10	こまつな	25	豆板醤	0.4	洋風スープの素	1	にんじん	6
	じゃがいも	40	太もやし	20	塩	0.2	塩	0.3	油揚げ	4
	砂糖	0.6	にんじん	5	鶏ガラスープの素	0.6	こしょう	0.03	すりごま	3
	けずり節	0.3	油揚げ	3	でん粉	1	マーガリン	3	白みそ	3
	しょうゆ	1.5	けずり節	0.5	にら		小麦粉	3	砂糖	3
	さやいんげん(冷)	5	けずり節	0.5	ごま油	1	カレー粉	0.2	酢	1
	<岐阜(ぎふ)味噌汁>		本みりん	0.5	<シューマイ>		脱脂粉乳	5	塩	0.2
	大根	25	うすくちしょうゆ	1.8	肉シューマイ	36	パセリ	1	<ぼっかけ汁>	
	豆腐	20	<かきたま汁>		コーンシューマイ		<オムレツ>		ごぼう	10
	油揚げ	3	干しいたけ(スライス)	0.5	<野菜の中華炒め>		オムレツ	30	にんじん	10
材	赤みそ	8.5	豆腐	20	サラダ油	0.5	<コーンサラダ>		糸こんにゃく	20
	けずり節	1.5	花麩	10	にんじん	10	ホールコーン(冷)	8	厚揚げ(冷)	10
	こまつな	10	けずり節	1.5	太もやし	20	キャベツ	30	かまぼこ	10
			塩	0.3	チンゲンサイ	20	パプリカ(赤)	3	ねぎ	7
			うすくちしょうゆ	2	きくらげ(スライス)	0.5	きゅうり	5	けずり節	1.5
			でん粉	0.6	鶏ガラスープの素	0.2	ドレッシング	7	調味酒	1
			液卵	15	塩	0.1			本みりん	1
			ほうれん草	10	こしょう	0.01			しょうゆ	3
					しょうゆ	0.8				

令和7年3月分 岐阜市学校給食献立

北地区	17日(月)		18日(火)		19日(水)		21日(金)		24日(月)	
小学校用	No. 5	小学校	No. 8	小学校	No. 15	小学校	No. 9	小学校	No. 4	小学校
使	<食パン>	91	<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
用	<煮込みハンバーグ>		<高野豆腐入り酢豚>		<厚揚げのそぼろあんかけ>		<肉味噌>		<トンカツのおろしかけ>	
	サラダ油	0.5	県産豚肉(2cm角切)	20	厚揚げ(冷)	50	サラダ油	0.5	トンカツ(冷)	40
	たまねぎ	10	しょうゆ	0.5	しょうゆ	1.7	県産豚肉(ミンチ用)	20	油	4
	ハンバーグ	60	調味酒	0.5	本みりん	0.5	しょうが	0.2	大根	10
	ケチャップ	3.2	しょうが	0.5	県産豚肉(ミンチ用)	10	調味酒	0.8	本みりん	0.3
	ウスターソース	2.5	高野豆腐	5	しょうが	0.2	たまねぎ	45	砂糖	0.2
	砂糖	0.7	鶏ガラスープの素	0.4	調味酒	1	にんじん	10	うすくちしょうゆ	1
	でん粉	0.4	でん粉	6	でん粉	0.5	けずり節	1.5	こねぎ	1
			米粉	1			砂糖	6		
			油	2.5	<ほうれん草のごまよごし>		赤みそ	12	<筑前煮>	
食	<小松菜のソテー>		たまねぎ	30	にんじん	8	でん粉	1.5	サラダ油	0.5
	サラダ油	0.5	にんじん	15	太もやし	20			鶏肉(2cm角切)	20
	太もやし	20	たけのこ(レトルト)	10	ほうれん草	25	<揚げ大豆>		ごぼう	10
	ホールコーン(冷)	7	干しいたけ(ホール)	0.8	けずり節	0.3	大豆	10	にんじん	10
	こまつな	25	ピーマン	5	本みりん	0.5	角切昆布	2	れんこん	10
	塩	0.2	サラダ油	0.5	しょうゆ	1.8	でん粉	1.33	こんにゃく	10
	こしょう	0.01	酢	2.4	すりごま	1	油	1	干しいたけ(ホール)	1
	洋風スープの素	0.2	砂糖	3.2	<じゃがいもの味噌汁>		塩	0.08	砂糖	1
			しょうゆ	4	切り干し大根(せん)	1.5	<切り干し大根の甘酢あえ>		しょうゆ	2
			鶏ガラスープの素	0.16	たまねぎ	15	キャベツ	20	調味酒	0.5
材	<ポテトスープ>		でん粉	0.4	じゃがいも	30	にんじん	5	さやいんげん(冷)	5
	ベーコン	5	<春雨のスープ>		カットわかめ	0.5	切り干し大根(せん)	3.5	<お祝い汁>	
	たまねぎ	20	ロースハム	7	けずり節	1.5	酢	2	えのきだけ	7
	にんじん	7	はるさめ	5	赤みそ		砂糖	2	かまぼこ(さくら)	10
	じゃがいも	40	きくらげ(スライス)	0.5	白みそ	4	うすくちしょうゆ	1	豆腐	15
	洋風スープの素	0.8	太もやし	10	<ぼたもち>		塩	0.08	けずり節	1.5
	塩	0.2	チンゲンサイ	15	ぼたもち	30			うすくちしょうゆ	2
	こしょう	0.01	鶏ガラスープの素	0.8					塩	0.3
	パセリ	1	塩	0.2					ほうれん草	10
			こしょう	0.01					<お祝いデザート>	
		<杏仁豆腐>						デザート	45	
		杏仁寒天	30							
		ダイスゼリー(みかん)	20							
		パイン(レトルト)	20							