

5.1

北地区			1日(木)			2日(金)			7日(水)			8日(木)			9日(金)		
			No. 21		小学校	No. 1		小学校	No. 14		小学校	No. 12		小学校	No. 11		小学校
使 用 材	<米飯>	176	<米飯>	176	<コッペパン>	77	<米飯>	176	<米飯>	176	<米飯>	176	<米飯>	176	<米飯>	176	
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	
	<豚肉のしょうが焼き>		<たけのこごはん>		<ポテトコロッケ>		<チャンプルー>		<ツナライス>								
	サラダ油	0.5	鶏肉(切込・細かめ)	12	ポテトコロッケ	40	豆腐(冷)	60	サラダ油	0.5	たまねぎ	10	にんじん	10	魚のオイル漬け	30	
	県産豚肉(平切)	45	干しいたけ(ホール)	0.5	油	4	サラダ油	0.5	県産豚肉(平切)	25	きくらげ(スライス)	1.2	ホールコーン(冷)	5	さやいんげん(冷)	3	
	しょうが	0.5	にんじん	10			にんじん	12	太もやし	30	にら	10	洋風スープの素	0.3	塩	0.1	
	たまねぎ	30	たけのこ(レトルト)	10	<グリーンソテー>		きくらげ(スライス)	1.2	しょうゆ	1.5	本みりん	0.6	こしょう	0.02			
	ピーマン	7	油揚げ	5	ベーコン	5	にんじん	12	本みりん	0.6	塩	0.36					
	本みりん	2	砂糖	1	キャベツ	20	太もやし	30	こしょう	0.03	ごま油	0.5	<粉ふきいも>		じゃがいも	60	
	しょうゆ	3	うすくちしょうゆ	2	こまつな	30	にら	10	花かつお	0.6			塩	0.2	こしょう	0.02	
調味酒	1.2	本みりん	0.5	洋風スープの素	0.1	しょうゆ	1.5			<もずくの卵スープ>		<キャベツのスープ>					
食 材	<ひじきと大豆の煮物>		さやえんどう(生)	2	こしょう	0.01	塩	0.36			干しいたけ(ホール)	0.5					
	大豆	5			<パンプキンポタージュ>		こしょう	0.03			もずく(冷)	10					
	砂糖	0.4	<サワラの香り揚げ>		サラダ油	0.5	ごま油	0.5			鶏ガラスープの素	0.8					
	しょうゆ	0.4	サワラ	40	たまねぎ	10	花かつお	0.6			うすくちしょうゆ	0.5					
	サラダ油	0.4	調味酒	1	かぼちゃ(ペースト)	30					塩	0.1					
	にんじん	7	青じそ粉	0.3	白いんげん豆(ペースト)	10	<もずくの卵スープ>				でん粉	1					
	ひじき(長)	3	小麦粉	8	洋風スープの素	0.8	干しいたけ(ホール)	0.5			液卵	20					
	油揚げ	3	米粉	0.7	塩	0.25	もずく(冷)	10			チンゲンサイ	10					
	けずり節	0.5	油	5	こしょう	0.01	鶏ガラスープの素	0.8									
	砂糖	1			牛乳(調理用)	30	うすくちしょうゆ	0.5									
しょうゆ	2			コーンスターチ	2	塩	0.1										
さやいんげん(冷)	5	<たまねぎの岐福(ぎふ)味噌汁>		パセリ	1	でん粉	1			<フルーツ盛り合わせ>							
	<花麩のすまし汁>		たまねぎ	20			液卵	20			黄桃(レトルト)	20					
	干しいたけ(スライス)	0.5	高野豆腐(細)	1.5			チンゲンサイ	10			パイ(レトルト)	20					
	えのきだけ	7	けずり節	1.5							ダイゼリー(いちご)	30					
	花麩	6	赤みそ	8													
	けずり節	1.5	カットわかめ	0.5													
	塩	0.2	こまつな	10													
	うすくちしょうゆ	2	<かしわもち>														
	ほうれん草	10	かしわもち	30													

令和7年5月分 岐阜市学校給食献立

p.2

北地区		12日(月)		13日(火)		14日(水)		15日(木)		16日(金)	
				No. 5	小学校	No. 17	小学校	No. 13	小学校	No. 15	小学校
使 用 食 材				<米飯>	176	<米飯>	176	<ソフト麺>	160	<米飯>	176
				<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
				<アユの甘だれ>		<ハヤシライス>		<和風カレーあんかけ>		<大根と豚肉の煮物>	
				アユ	30	サラダ油	0.5	鶏肉(切込)	20	県産豚肉(平切)	30
				塩	0.1	県産豚肉(平切)	25	干しいたけ(ホール)	0.5	大根	70
				米粉	1.5	塩	0.1	にんじん	12	砂糖	0.8
				油	3	こしょう	0.01	たまねぎ	20	しょうゆ	2.5
				砂糖	2	たまねぎ	50	油揚げ	3	本みりん	1
				しょうゆ	2.5	にんじん	15	けずり節	2	塩	0.05
				調味酒	0.5	じゃがいも	40	塩	0.4	けずり節	0.5
				本みりん	2	ケチャップ	6	しょうゆ	3	さやいんげん(冷)	5
				<鶏肉と角麩のうま煮>		ウスターソース	1.5	カレー粉	0.4	<小松菜のごまあえ>	
				サラダ油	0.5	塩	0.3	ねぎ	10	にんじん	7
				鶏肉(2cm角切)	20	洋風スープの素	0.5	でん粉	3	こまつな	20
				ごぼう	10	小麦粉	3.5	<キビナゴのから揚げ>		太もやし	25
				たけのこ(レトルト)	10	マーガリン	3.5	キビナゴ	35	けずり節	0.3
				干しいたけ(ホール)	1	デミグラスソース	15	しょうが	0.4	うすくちしょうゆ	1.8
				にんじん	15	<豆のマリネ>		しょうゆ	0.7	すりごま	1
				角麩	15	大豆	8	調味酒	1	<じゃがいもの岐福(ぎふ)味噌汁>	
				砂糖	1.2	砂糖	0.8	でん粉	3	たまねぎ	15
				しょうゆ	2	うすくちしょうゆ	0.6	米粉	1	じゃがいも	30
				けずり節	0.5	サラダ油	1.2	油	4	油揚げ	3
				さやいんげん(冷)	5	たまねぎ	5	<煮びたし>		カットわかめ	0.5
				<清流汁>		赤ピーマン	2	しめじ	5	けずり節	1.5
				にんじん	7	砂糖	0.6	チンゲンサイ	20	赤みそ	8
				えのきだけ	7	塩	0.2	太もやし	25	ねぎ	7
				かまぼこ(魚)	7	こしょう	0.01	ホールコーン(冷)	5	<納豆>	
				米粉麺(冷)	5	酢	2	けずり節	0.3	糸引き納豆	30
				けずり節	1.5	<コーンもやし>		本みりん	0.5		
				塩	0.3	太もやし	35	うすくちしょうゆ	1.8		
				うすくちしょうゆ	2	ホールコーン(冷)	12				
				ほうれん草	10	洋風スープの素	0.25				
						塩	0.2				
						こしょう	0.01				

令和7年5月分 岐阜市学校給食献立

p.3

北地区		19日(月)		20日(火)		21日(水)		22日(木)		23日(金)	
		No. 19	小学校	No. 3	小学校	No. 7	小学校	No. 6	小学校	No. 8	小学校
使 用 食 材	<食パン>	77		<米飯>	176	<米飯>	176	<米飯>	176	<ソフト麺>	160
	<牛乳>	206		<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
	<肉団子のトマト煮>			<鶏肉のオランダ煮>		<中華丼>		<肉じゃが>		<肉味噌>	
	サラダ油	0.5		鶏肉(2cm角切)	50	サラダ油	0.5	サラダ油	0.5	サラダ油	0.5
	肉団子	50		しょうが	0.6	県産豚肉(平切)	20	県産豚肉(平切)	20	しょうが	0.2
	たまねぎ	25		しょうゆ	0.3	しょうが	0.2	たまねぎ	30	鶏肉(ミンチ用)	20
	にんじん	10		調味酒	1	しょうゆ	0.5	しらたき	20	調味酒	0.8
	トマトソース	10		でん粉	6	調味酒	0.4	にんじん	10	たまねぎ	45
	ケチャップ	5		米粉	2	にんじん	8	じゃがいも	60	にんじん	10
	トマトピューレ	5		鶏レバー(粉付)	10	たまねぎ	20	砂糖	1.2	けずり節	1.5
	ウスターソース	2		油	6	干しいたけ(ホール)	0.6	しょうゆ	3	砂糖	6
	砂糖	1		砂糖	1.2	きくらげ(ホール)	1	けずり節	0.5	赤みそ	12
	でん粉	0.5		しょうゆ	1.8	イカ(たんざく)	20	さやいんげん(冷)	5	でん粉	2.5
				調味酒	1	チンゲンサイ	20				
	<キャベツのカレーソテー>			鶏ガラスープの素	0.1	鶏ガラスープの素	0.5	<厚焼き卵>		<お茶豆>	
	サラダ油	0.3		白ごま(いり)	1	砂糖	0.4	厚焼き卵	50	大豆	12
	キャベツ	40				塩	0.15			でん粉	1.2
	ピーマン	5		<磯錦>		こしょう	0.02	<アサリの味噌汁>		米粉	0.5
	ホールコーン(冷)	10		大豆	8	しょうゆ	1.2	大根	15	油	1.2
	カレー粉	0.1		砂糖	0.8	調味酒		あさり(むきみ)	15	お茶(粉末)	0.3
	塩	0.2		しょうゆ	0.5	でん粉	1.5	えのきだけ	7	砂糖	3
	こしょう	0.01		にんじん	8	ごま油	0.4	厚揚げ(冷)	10	水	1.5
				ちくわ	8			けずり節	1.5		
	<野菜スープ>			くきわかめ	8	<春巻き>		赤みそ	4	<いんげんのけずり節あえ>	
	ベーコン	5		砂糖	0.4	春巻き	35	白みそ	4	さやいんげん(生)	10
	大根	20		しょうゆ	0.8	油	3.5	ねぎ	5	太もやし	25
	にんじん	10		さやいんげん(冷)	5					油揚げ	3
	じゃがいも	20				<わかめスープ>				けずり節	0.3
	枝豆むきみ(冷)	5		<五目汁>		キャベツ	20			うすくちしょうゆ	1.8
	洋風スープの素	1		ごぼう	8	えのきだけ	7			本みりん	0.5
	塩	0.2		大根	20	鶏ガラスープの素	0.8				
	こしょう	0.01		干しいたけ(ホール)	0.5	塩	0.2				
				えのきだけ	7	こしょう	0.01				
	<ジャム>			油揚げ	3	うすくちしょうゆ	0.5				
	岐阜市産イチゴジャム	15		豆腐	15	カットわかめ	0.5				
				けずり節	1.5						
				塩	0.3						
				うすくちしょうゆ	2						
				こまつな	10						

令和7年5月分 岐阜市学校給食献立

5.4

北地区	26日(月)		27日(火)		28日(水)		29日(木)		30日(金)	
	No. 4	小学校	No. 2	小学校	No. 10	小学校	No. 16	小学校	No. 18	小学校
使 用 材	<コッペパン>	77	<米飯>	176	<米飯>	176	<米飯>	176	<一食中華麺>	160
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
	<アサリのチャウダー>		<親子丼>		<小イワシの磯辺揚げ>		<郡上味噌けいちゃん>		<五目ラーメン>	
	ベーコン	3	鶏肉(切込)	30	小イワシ	35	サラダ油	0.5	サラダ油	0.5
	たまねぎ	30	たまねぎ	40	しょうが	0.3	しょうが	0.5	にんにく	0.2
	にんじん	15	にんじん	10	しょうゆ	1	にんにく	0.5	県産豚肉(平切)	20
	じゃがいも	40	かまぼこ	10	調味酒	1	鶏肉(2cm角切)	50	しょうゆ	0.2
	アサリ(むきみ)	20	砂糖	1	青のり粉	0.2	たまねぎ	20	調味酒	0.5
	白ワイン	3	うすくちしょうゆ	3	小麦粉	8	キャベツ	20	にんじん	10
	サイコロチーズ	4	けずり節	0.5	米粉	1	太もやし	20	太もやし	30
食 材	洋風スープの素	0.8	液卵	35	油	4	しょうゆ	1	きくらげ(スライス)	1
	塩	0.2					調味酒	2	メンマ	5
	こしょう	0.01	<小松菜のおひたし>		<キャベツのレモンあえ>		本みりん	0.5	なると巻き	5
	マーガリン	2	太もやし	25	キャベツ	35	砂糖	1	鶏ガラスープの素	0.8
	小麦粉	2	油揚げ	3	にんじん	5	郡上味噌	2	塩	0.2
	牛乳(調理用)	30	本みりん	0.3	きゅうり	5	赤みそ	2	しょうゆ	3
			うすくちしょうゆ	1.8	うすくちしょうゆ	1.5			こしょう	0.03
	<豆のサラダ>		けずり節	0.5	本みりん	0.5	<切り干し大根とツナの煮つけ>		ねぎ	5
	キャベツ	20	こまつな	20	レモン果汁	0.5	サラダ油	0.5		
	きゅうり	7					切り干し大根(せん)	4	<シイラのあられ揚げ>	
使 用 材	ひよこ豆(ゆで)	7	<大根の岐福(ぎふ)味噌汁>		<うずみ>		にんじん	7	シイラ(角切)	45
	大豆(ゆで)	7	大根	25	鶏肉(切込)	12	魚のオイル漬け	10	調味酒	1
	ホールコーン(冷)	7	えのきだけ	10	むきエビ	10	砂糖	0.5	しょうゆ	0.6
	ドレッシング(コーン)	7	豆腐	20	大根	20	うすくちしょうゆ	1.5	しょうが	0.8
			けずり節	1.5	つきだしこんにゃく	10	けずり節	0.5	でん粉	7
	<フルーツポンチ>		赤みそ	8	豆腐	15			米粉	1
	黄桃(レトルト)	20	カットわかめ	0.5	油揚げ	3	<錦糸卵のすまし汁>		油	5
	パイナップル(レトルト)	20			ごぼう	8	えのきだけ	5		
	カクテルゼリー(冷)	30			しめじ	15	にんじん	5	<じゃがいもの中華炒め>	
			けずり節	1	錦糸卵	0.3	豆腐	20	ごま油	0.6
使 用 材			塩	0.3	しょうゆ	2	けずり節	1.5	じゃがいも	30
			ねぎ	5			塩	0.3	にんじん	10
							うすくちしょうゆ	2	ピーマン	10
							こまつな	8	オイスターソース	1
									しょうゆ	0.5
									塩	0.1
									こしょう	0.01
									砂糖	1
									酢	1
									白ごま(いり)	1
使 用 材									<ゼリー>	
									ミニゼリー(アセロラ)	22