

令和7年6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. 6	小学校	中学校	No. 4	小学校	中学校	No. 21	小学校	中学校	No. 13	小学校	中学校
使 用 食 材				<米飯>	176	242	<小型パン>	42	77	<米飯>	176	242	<米飯>	176	242
				<牛乳>	206	206	<牛乳>	206	206	<牛乳>	206	206	<牛乳>	206	206
				<干草焼き>			<焼きそば>			<高野豆腐の卵とじ>			<ひじきごはん>		
				干草焼き	50	62.5	サラダ油	0.5	0.6	サラダ油	0.5	0.65	サラダ油	0.4	0.48
							県産豚肉(焼きそば用)	25	30	鶏肉(切込)	15	19.5	鶏肉(切込・細かめ)	10	12
				<筑前煮>			塩	0.5	0.6	たまねぎ	30	39	ひじき(米)	3	3.6
				サラダ油	0.5	0.6	こしょう	0.04	0.05	にんじん	5	6.5	にんじん	8	9.6
				鶏肉(2cm角切)	15	18	にんじん	15	18	干しいたけ(ホール)	0.5	0.65	油揚げ	3	3.6
				ごぼう	15	18	キャベツ	50	60	高野豆腐	5	6.5	高野豆腐(細)	1	1.2
				にんじん	10	12	中華麺(蒸し麺)	70	84	けずり節	0.3	0.39	けずり節	0.5	0.6
				こんにゃく	15	18	ウスターソース	5.5	6.6	砂糖	1	1.3	砂糖	1.2	1.44
				たけのこ(レトルト)	10	12	焼きそばソース	6	7.2	うすくちしょうゆ	2.5	3.25	しょうゆ	2	2.4
				干しいたけ(ホール)	1	1.2	紅しょうが	1.5	1.8	塩	0.1	0.13	本みりん	0.5	0.6
				はんぺん(ひじき)	15	18	粉かつお	0.3	0.36	液卵	30	39	さやいんげん(冷)	5	6
				砂糖	1	1.2	青のり粉	0.2	0.24						
				しょうゆ	2.5	3				<大根とツナの煮物>			<ちくわの磯辺揚げ>		
				調味酒	0.5	0.6	<厚揚げともやしの炒め物>			大根	50	65	ちくわ	40	60
				さやいんげん(冷)	5	6	サラダ油	0.3	0.39	魚のオイル漬け	15	19.5	青のり粉	0.2	0.3
							にんにく	0.1	0.13	砂糖	0.4	0.52	小麦粉	8.5	12.75
				<大根の味噌汁>			ベーコン	5	6.5	しょうゆ	2	2.6	米粉	1.5	2.25
				大根	30	36	きくらげ(スライス)	1	1.3	調味酒	1	1.3	油	5	7.5
				えのきだけ	5	6	厚揚げ(冷)10g	30	39	さやいんげん(冷)	5	6.5			
				豆腐	15	18	太もやし	30	39				<沢煮碗>		
				油揚げ	5	6	チンゲンサイ	20	26	<じゃがいもの味噌汁>			県産豚肉(厚めのたんざく切り)	10	12
				けずり節	1.5	1.8	塩	0.1	0.13	じゃがいも	30	36	調味酒	0.5	0.6
				赤みそ	4.25	5.1	こしょう	0.01	0.02	厚揚げ(冷)	10	12	ごぼう	5	6
				白みそ	4.25	5.1	しょうゆ	0.5	0.65	カットわかめ	0.5	0.6	大根	15	18
				こまつな	10	12	オイスターソース	1	1.3	けずり節	1.5	1.8	干しいたけ(ホール)	0.5	0.6
										赤みそ	4	4.8	けずり節	1.5	1.8
							<フルーツカクテル>			白みそ	4	4.8	塩	0.3	0.36
							黄桃(レトルト)	15	18	こまつな	10	12	うすくちしょうゆ	2	2.4
							パイン(レトルト)	20	24						
							ダイスゼリー(マスカット)	35	42				<ミニゼリー>		
													ミニゼリー	22	22

p.2

北地区	9日(月)			10日(火)			11日(水)			12日(木)			13日(金)		
	No. 20	小学校	中学校	No. 2	小学校	中学校	No. 18	小学校	中学校	No. 3	小学校	中学校	No. 7	小学校	中学校
使 用 材	<食パン>	77	105	<米飯>	176	242	<米飯>	176	242	<米飯>	176	242	<米飯>	176	242
	<牛乳>	206	206	<牛乳>	206	206	<牛乳>	206	206	<牛乳>	206	206	<牛乳>	206	206
	<煮込みハンバーグ>			<鶏肉のレモン煮>			<豚丼>			<大豆入りツナごはん>			<サバのから揚げ>		
	サラダ油	0.5	0.6	鶏肉(2cm角切)	50	60	サラダ油	0.5	0.65	大豆	8	10.4	サバ	50	60
	たまねぎ	10	12	調味酒	1.2	1.44	県産豚肉(平切)	35	45.5	砂糖	0.8	1.04	しょうが	0.8	0.96
	ハンバーグ	60	80	小麦粉	4.8	5.76	ごぼう	7	9.1	しょうゆ	0.8	1.04	しょうゆ	2	2.4
	ケチャップ	3.2	3.84	米粉	2.4	2.88	たまねぎ	30	39	サラダ油	0.3	0.39	調味酒	0.5	0.6
	ウスターソース	2.5	3	油	5	6	にんじん	10	13	にんじん	8	10.4	でん粉	4	4.8
	砂糖	0.7	0.84	砂糖	1.08	1.3	しらたき	25	32.5	魚のオイル漬け	30	39	米粉	1	1.2
	でん粉	0.4	0.48	うすくちしょうゆ	2.16	2.59	かまぼこ	7	9.1	砂糖	1	1.3	油	5	6
食 材			レモン果汁	2.16	2.59	砂糖	1.8	2.34	しょうゆ	1.2	1.56				
	<キャベツのソテー>			<枝豆の塩ゆで>			しょうゆ	3.5	4.55	本みりん	0.5	0.65	<小松菜のそぼろ炒め>		
	サラダ油	0.5	0.6	枝豆	25	30	ねぎ	5	6.5	しょうが	0.5	0.65	サラダ油	0.3	0.36
	キャベツ	25	30	塩	0.05	0.06	<切り干し大根のハリハリ漬け>			<かみかみあえ>			県産豚肉(ミンチ用)	12	14.4
	太もやし	20	24				切り干し大根(せん)	4	4.8	こまつな	15	18	調味酒	1	1.2
	にんじん	5	6	<絞福(ぎふ)味噌汁>			にんじん	7	8.4	太もやし	20	24	しょうゆ	1	1.2
	ピーマン	5	6	大根	20	24	せん切り昆布	0.8	0.96	切り干し大根(せん)	2	2.4	太もやし	15	18
	塩	0.15	0.18	えのきだけ	7	8.4	砂糖	1	1.2	せん切り昆布	0.5	0.6	こまつな	30	36
	こしょう	0.01	0.02	カットわかめ	0.5	0.6	しょうゆ	2	2.4	調味酒	1	1.2	本みりん	0.5	0.6
	洋風スープの素	0.2	0.24	厚揚げ(冷)	10	12	酢	2	2.4	本みりん	1	1.2	しょうゆ	0.8	0.96
	<コーンポタージュ>			けずり節	1.5	1.8	本みりん	0.5	0.6	うすくちしょうゆ	1.5	1.8	<八杯汁>		
	サラダ油	0.5	0.6	赤みそ	8	9.6	一味とうがらし		0.01	塩	0.1	0.12	干しいたけ(ホール)	1	1.2
	たまねぎ	15	18	こまつな	10	12							ごぼう	7	8.4
	コーンペースト(冷)	30	36				<すまし汁>			<豆腐の味噌汁>			にんじん	7	8.4
	ホールコーン(冷)	10	12				干しいたけ(ホール)	0.5	0.6	えのきだけ	10	12	豆腐	20	24
	洋風スープの素	0.8	0.96				えのきだけ	7	8.4	豆腐	20	24	油揚げ	3	3.6
	塩	0.2	0.24				豆腐	20	24	油揚げ	5	6	油揚げ	3	3.6
	こしょう	0.01	0.02				玉麴(乾)	1	1.2	けずり節	1.5	1.8	こんにゃく	10	12
	牛乳	30	36				けずり節	1.5	1.8	赤みそ	4	4.8	ねぎ	5	6
	コーンスターチ	1	1.2				塩	0.2	0.24	白みそ	4	4.8	けずり節	1.5	1.8
	パセリ	1	1.2				うすくちしょうゆ	2	2.4	カットわかめ	0.5	0.6	しょうゆ	2	2.4
							ほうれん草	10	12	ねぎ	7	8.4	塩	0.3	0.36
							<オレンジ>						でん粉	1	1.2
							オレンジ(袋)	30	30						

p.3

北地区		16日(月)		17日(火)		18日(水)		19日(木)		20日(金)	
		No. 15		No. 11		No. 12		No. 14		No. 5	
		小学校	中学校	小学校	中学校	小学校	中学校	小学校	中学校	小学校	中学校
使 											

令和7年6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)			27日(金)		
	No. 17		小学校 中学校	No. 16		小学校 中学校	No. 1		小学校 中学校	No. 9		小学校 中学校	No. 8		小学校 中学校
使	<ナン>			<米飯>		176 242	<米飯>		176 242	<ソフト麺>		160 230	<米飯>		176 242
	1～3年生		70	<牛乳>		206 206	<牛乳>		206 206	<牛乳>		206 206	<牛乳>		206 206
用	4～6年生		100	<モウカザメのお茶揚げ>			<イワシの梅煮>			<和風あんかけ>			<チキンライス>		
	中学生		120	モウカザメ(角切)		50 60	イワシ		30 40	鶏肉(切込)		15 21	サラダ油		0.5 0.65
食	<牛乳>		206 206	調味酒		1 1.2	しょうが		0.7 0.84	干しいたけ(ホール)		0.5 0.7	鶏肉(切込・細かめ)		30 39
	<キーマカレー>			お茶(粉末)		0.1 0.12	ざらめ		1.5 1.8	しめじ		7 9.8	たまねぎ		40 52
材	サラダ油		0.5 0.65	小麦粉		8 9.6	しょうゆ		2.5 3	にんじん		8 11.2	にんじん		5 6.5
	にんにく		0.2 0.26	米粉		0.7 0.84	本みりん		3 3.6	たまねぎ		20 28	洋風スープの素		0.5 0.66
	しょうが		0.2 0.26	油		6 7.2	調味酒		4 4.8	油揚げ		5 7	塩		0.2 0.26
	県産豚肉(ミンチ用)		30 39	<チンゲンサイの煮びたし>			梅干し		2.5 3	かまぼこ		7 9.8	こしょう		0.03 0.04
	塩		0.1 0.13	チンゲンサイ		25 30	<じゃがいものそぼろ煮>			けずり節		2 2.8	トマトソース		12 15.6
	こしょう		0.02 0.03	キャベツ		20 24	サラダ油		0.5 0.6	しょうゆ		3 4.2	ケチャップ		5 6.5
	たまねぎ		40 52	油揚げ		5 6	県産豚肉(ミンチ用)		20 24	さやいんげん(冷)		5 7	マッシュルーム(水煮)		5 6.5
	にんじん		8 10.4	けずり節		0.5 0.6	調味酒		1 1.2	でん粉		3 4.2	<ジャーマンポテト>		
	小麦粉		1 1.3	本みりん		0.5 0.6	じゃがいも		35 42	<コロッケ>			ベーコン		7 8.4
	レンズ豆(水煮)		5 6.5	しょうゆ		2 2.4	にんじん		10 12	コロッケ		40 60	たまねぎ		10 12
	ホールコーン(冷)		5 6.5	たまねぎ		20 24	砂糖		1 1.2	油		4 6	じゃがいも		40 48
	枝豆むきみ(冷)		10 13	<つみれ汁>			しょうゆ		1.8 2.16	<小松菜の大豆あえ>			こしょう		0.1 0.12
	砂糖		0.2 0.26	ごぼう		7 8.4	本みりん		0.5 0.6	こまつな		25 30	<卵スープ>		
	塩		0.2 0.26	にんじん		5 6	けずり節		0.3 0.36	太もやし		30 36	えのきだけ		10 12
	洋風スープの素		0.65 0.85	大根		15 18	さやいんげん(冷)		5 6	しょうゆ		1.8 2.16	洋風スープの素		0.8 0.96
	トマトピューレ		4 5.2	つみれ		15 18	<かみなり汁>			本みりん		0.3 0.36	塩		0.3 0.36
	ウスターソース		4 5.2	けずり節		1.5 1.8	サラダ油		0.5 0.6	けずり節		0.5 0.6	こしょう		0.01 0.02
	クミン		0.02 0.03	赤みそ		4.25 5.1	こんにゃく		10 12	大豆フレーク		1 1.2	でん粉		0.6 0.72
	コリアンダー		0.02 0.03	白みそ		4.25 5.1	ごぼう		7 8.4	大根		15 18	豆腐		20 24
	カレー粉		0.5 0.65	ねぎ		7 8.4	豆腐		20 24	油揚げ		5 6	液卵		25 30
	<マカロニスープ>			<マカロニ>			油揚げ		1.5 1.8	けずり節		0.3 0.36	ほうれん草		15 18
	ベーコン		5 6	大根		15 18	塩		0.3 0.36	しょうゆ		2 2.4	<チーズ>		
	たまねぎ		15 18	豆腐		20 24	ねぎ		7 8.4	<キャンディチーズ>			キャンディチーズ		5
	にんじん		7 8.4	油揚げ		5 6									
	じゃがいも		20 24	けずり節		1.5 1.8									
	マカロニ(アルファベット)		1.5 1.8	塩		0.3 0.36									
	洋風スープの素		0.8 0.96	しょうゆ		2 2.4									
	塩		0.3 0.36	ねぎ		7 8.4									
	こしょう		0.01 0.02												
	パセリ		1 1.2												
	<フルーツポンチ>			<パイ>			<パイ>			<パイ>			<パイ>		
	パイ(レトルト)		20 24	パイ(レトルト)		20 24	パイ(レトルト)		20 24	パイ(レトルト)		20 24	パイ(レトルト)		20 24
	黄桃(レトルト)		20 24	黄桃(レトルト)		20 24	黄桃(レトルト)		20 24	黄桃(レトルト)		20 24	黄桃(レトルト)		20 24
	カクテルゼリー(冷)		30 36	カクテルゼリー(冷)		30 36	カクテルゼリー(冷)		30 36	カクテルゼリー(冷)		30 36	カクテルゼリー(冷)		30 36

令和7年6月分 岐阜市学

北地区		30日(月)	
		No. 23	
		小学校	中学校
	<コッペパン>	77	105
	<牛乳>	206	206
使 用 食 材	<肉団子のケチャップ煮>		
	サラダ油	0.3	0.39
	たまねぎ	25	32.5
	肉団子	50	65
	トマトソース	10	13
	ケチャップ	5	6.5
	トマトピューレ	5	6.5
	ウスターソース	2	2.6
	砂糖	1	1.3
	ピーマン	5	6.5
	でん粉	0.5	0.65
	<グリーンポテト>		
	じゃがいも	60	72
	塩	0.18	0.22
	こしょう	0.02	0.03
	パセリ(乾)	0.05	0.06
	<かぼちゃのクリームスープ>		
	サラダ油	0.5	0.6
	たまねぎ	10	12
	かぼちゃ(ペースト)	30	36
	白いんげん豆(ペースト)	10	12
	洋風スープの素	0.8	0.96
	塩	0.2	0.24
	こしょう	0.02	0.03
	牛乳(調理用)	30	36
	コーンスターチ	1	1.2