

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
	<筑前煮>			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
	サラダ油	0.5	0.6	塩	0.5	0.6	たまねぎ	30	39	ひじき(米)	3	3.6
	鶏肉(2cm角切)	15	18	こしょう	0.04	0.05	にんじん	5	6.5	にんじん	8	9.6
	ごぼう	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
	にんじん	10	12	キャベツ	50	60	高野豆腐	5	6.5	高野豆腐(細)	1	1.2
	こんにゃく	15	18	中華麺(蒸し麺)	70	84	けずり節	0.3	0.39	けずり節	0.5	0.6
	たけのこ(レトルト)	10	12	ウスターソース	5.5	6.6	砂糖	1	1.3	砂糖	1.2	1.44
	干しいたけ(ホール)	1	1.2	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
	はんぺん(ひじき)	15	18	紅しょうが	1.5	1.8	塩	0.1	0.13	本みりん	0.5	0.6
	砂糖	1	1.2	粉かつお	0.3	0.36	液卵	30	39	さやいんげん(冷)	5	6
	しょうゆ	2.5	3	青のり粉	0.2	0.24						
	調味酒	0.5	0.6	<厚揚げともやしの炒め物>			<大根とツナの煮物>			<ちくわの磯辺揚げ>		
	さやいんげん(冷)	5	6	サラダ油	0.3	0.39	大根	50	65	ちくわ	40	60
	<大根の味噌汁>			にんにく	0.1	0.13	魚のオイル漬け	15	19.5	青のり粉	0.2	0.3
	大根	30	36	ベーコン	5	6.5	砂糖	0.4	0.52	小麦粉	8.5	12.75
	えのきだけ	5	6	きくらげ(スライス)	1	1.3	しょうゆ	2	2.6	米粉	1.5	2.25
	豆腐	15	18	厚揚げ(冷)10g	30	39	調味酒	1	1.3	油	5	7.5
	油揚げ	5	6	太もやし	30	39	さやいんげん(冷)	5	6.5			
	けずり節	1.5	1.8	チンゲンサイ	20	26	<じゃがいもの味噌汁>			<沢煮碗>		
赤みそ	4.25	5.1	塩	0.1	0.13	じゃがいも	30	36	県産豚肉(厚めのたんざく切り)	10	12	
白みそ	4.25	5.1	こしょう	0.01	0.02	厚揚げ(冷)	10	12	調味酒	0.5	0.6	
こまつな	10	12	しょうゆ	0.5	0.65	カットわかめ	0.5	0.6	ごぼう	5	6	
			オイスターソース	1	1.3	けずり節	1.5	1.8	大根	15	18	
			<フルーツカクテル>			赤みそ	4	4.8	干しいたけ(ホール)	0.5	0.6	
			黄桃(レトルト)	15	18	白みそ	4	4.8	けずり節	1.5	1.8	
			パイン(レトルト)	20	24	こまつな	10	12	塩	0.3	0.36	
			ダイゼリー(マスカット)	35	42				うすくちしょうゆ	2	2.4	
									<ミニゼリー>			
									ミニゼリー	22	22	

令和7年6月分 岐阜市学校給食献立

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	<食パン>	77	105	<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			
用	<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	魚のオイル漬け	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
				レモン果汁	2.16	2.59	砂糖	1.8	2.34	しょうゆ	1.2	1.56			
							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>		
食	<キャベツのソテー>			<枝豆の塩ゆで>			ねぎ	5	6.5	しょうが	0.5	0.65	サラダ油	0.3	0.36
	サラダ油	0.5	0.6	枝豆	25	30	<切り干し大根のハリハリ漬け>			<とうもろこしの塩ゆで>			県産豚肉(ミンチ用)	12	14.4
	キャベツ	25	30	塩	0.05	0.06	切り干し大根(せん)	4	4.8	とうもろこし	30		調味酒	1	1.2
	太もやし	20	24	<岐福(ぎふ)味噌汁>			にんじん	7	8.4	塩	0.1		砂糖	0.8	0.96
	にんじん	5	6	大根	20	24	せん切り昆布	0.8	0.96				しょうゆ	1	1.2
	ピーマン	5	6	えのきだけ	7	8.4	砂糖	1	1.2				太もやし	15	18
	塩	0.15	0.18	カットわかめ	0.5	0.6	しょうゆ	2	2.4				こまつな	30	36
	こしょう	0.01	0.02	厚揚げ(冷)	10	12	酢	2	2.4				本みりん	0.5	0.6
	洋風スープの素	0.2	0.24	けずり節	1.5	1.8	本みりん	0.5	0.6				しょうゆ	0.8	0.96
				赤みそ	8	9.6	一味とうがらし		0.01				<八杯汁>		
材	<コーンポタージュ>			こまつな	10	12	<すまし汁>			<豆腐の味噌汁>			干しいたけ(ホール)	1	1.2
	サラダ油	0.5	0.6				干しいたけ(ホール)	0.5	0.6	えのきだけ	10	12	ごぼう	7	8.4
	たまねぎ	15	18				えのきだけ	7	8.4	豆腐	20	24	にんじん	7	8.4
	コーンペースト(冷)	30	36				豆腐	20	24	油揚げ	5	6	豆腐	20	24
	ホールコーン(冷)	10	12				玉麩(乾)	1	1.2	油揚げ	5	6	油揚げ	3	3.6
	洋風スープの素	0.8	0.96				けずり節	1.5	1.8	けずり節	1.5	1.8	こんにやく	10	12
	塩	0.2	0.24				赤みそ	4	4.8	白みそ	4	4.8	ねぎ	5	6
	こしょう	0.01	0.02				塩	0.2	0.24	カットわかめ	0.5	0.6	けずり節	1.5	1.8
	牛乳	30	36				うすくちしょうゆ	2	2.4	ねぎ	7	8.4	しょうゆ	2	2.4
	コーンスターチ	1	1.2				ほうれん草	10	12				塩	0.3	0.36
パセリ	1	1.2				<オレンジ>						でん粉	1	1.2	
						オレンジ(袋)	30	30							

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
	<肉団子のケチャップ煮>		
使	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
用	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
食	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
材	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