

令和7年7月分 岐阜市学校給食献立

北地区		1日(火)		2日(水)		3日(木)		4日(金)				
		No. 6	小学校 中学校	No. 16	小学校 中学校	No. 3	小学校 中学校	No. 4	小学校 中学校			
使 用	<米飯>	176	242	<米飯>	176	242	<ソフト麺>	160	230	<米飯>	176	242
	<牛乳>	206	206	<牛乳>	206	206	<牛乳>	206	206	<牛乳>	206	206
	<アジの南蛮漬け>			<高野豆腐入り酢豚>			<ツナトマトソース>			<ちらしごはん>		
	アジ	40	50	県産豚肉(2cm角切)	20	26	サラダ油	0.5	0.7	干しいたけ(ホール)	1	1.3
	塩	0.1	0.12	しょうゆ	0.5	0.65	にんにく	0.1	0.14	にんじん	7	9.1
	こしょう	0.01	0.02	調味酒	0.5	0.65	たまねぎ	40	56	ごぼう	7	9.1
	米粉	1	1.2	しょうが	0.5	0.65	にんじん	5	7	高野豆腐(細)	2	2.6
	でん粉	2	2.4	高野豆腐	5	6.5	トマト	20	28	かんぴょう(カット)	1.2	1.56
	油	4	5	鶏ガラスープの素	0.4	0.52	サイコロチーズ	4	5.6	油揚げ	5	6.5
	しょうゆ	2	2.4	でん粉	6	7.8	トマトピューレ	15	21	枝豆むきみ(冷)	5	6.5
食	酢	1.8	2.16	米粉	1	1.3	ケチャップ	8	11.2	砂糖	3	3.9
	砂糖	1	1.2	油	2.5	3.25	洋風スープの素	0.6	0.84	うすくちしょうゆ	2.4	3.12
	赤とうがらし	0.01	0.02	たまねぎ	30	39	ローリエ(粉末)	0.02	0.03	酢	1	1.3
	きゅうり	3	3.6	にんじん	15	19.5	砂糖	1	1.4	塩	0.08	0.1
	たまねぎ	10	12	干しいたけ(ホール)	0.8	1.04	塩	0.3	0.42	錦糸卵	15	19.5
	ピーマン			サラダ油	10	13	こしょう	0.01	0.02			
	<じゃがいものきんぴら>			酢	0.5	0.65	小麦粉	2	2.8	<小イワシのから揚げ>		
	じゃがいも	30	36	砂糖	2.4	3.12	マーガリン	2	2.8	小イワシ粉つき(冷)	35	42
	サラダ油	0.5	0.6	しょうゆ	3.2	4.16	魚のオイル漬け	20	28	油	3.5	4.2
	ごぼう	7	8.4	鶏ガラスープの素	4	5.2						
材	つきだしこんにゃく	7	8.4	でん粉	0.16	0.21	<枝豆の塩ゆで>			<天の川米めん汁>		
	あげはんぺん	10	12		0.4	0.52	枝豆	25	30	米粉麺(冷)	5	6
	にんじん	10	12				塩	0.05	0.06	えのきだけ	5	6
	砂糖	1	1.2	<切り干し大根の中華炒め>						かまぼこ(ほし)	10	12
	しょうゆ	1.7	2.04	ごま油	0.4	0.48	<もやしのソテー>			けずり節	1.5	1.8
	塩	0.05	0.06	しょうゆ	0.5	0.6	ベーコン	5	6	塩	0.3	0.36
	さやいんげん(冷)	5	6	調味酒	0.5	0.6	ホールコーン(冷)	10	12	うすくちしょうゆ	2	2.4
	<岐福(ぎふ)味噌汁>			切り干し大根(せん)	3	3.6	太もやし	35	42	ほうれん草	10	12
	大根	25	30	こまつな	15	18	洋風スープの素	0.1	0.12			
	えのきだけ	8	9.6	オイスターソース	1	1.2	塩	0.1	0.12	<セタゼリー>		
	豆腐	20	24	調味酒	0.8	0.96	こしょう	0.01	0.02	ゼリー(セタ)	31	40
	油揚げ	3	3.6	塩	0.08	0.1						
	けずり節	1.5	1.8	こしょう	0.01	0.02						
	赤みそ	8.5	10.2	でん粉	0.15	0.18						
	ねぎ	7	8.4	<春雨のスープ>								
				ロースハム	7	8.4						
				はるさめ	5	6						
				きくらげ(スライス)	0.5	0.6						
				太もやし	10	12						
				鶏ガラスープの素	0.8	0.96						

令和7年7月分 岐阜市学校給食献立

p.2

北地区		7日(月)		8日(火)		9日(水)		10日(木)		11日(金)											
		No. 9		小学校	中学校	No. 7		小学校	中学校	No. 8		小学校	中学校	No. 12		小学校	中学校				
使 用 材	食 材	<黒パン>		77	105	<米飯>		176	242	<一食中華麺>		160	230	<米飯>		176	242				
		<牛乳>		206	206	<牛乳>		206	206	<牛乳>		206	206	<牛乳>		206	206				
		<鶏肉のレモンソース>				<夏ののりきるカレー>				<ジャージャー麺>				<とり天>							
		鶏肉(2cm角切)		50	60	サラダ油		0.5	0.6	厚焼き卵		50	60	ごま油		0.5	0.7	鶏肉(2cm角切)		50	60
		調味酒		1	1.2	県産豚肉(ミンチ用)		30	39	にんにく		0.1	0.14	しょうが		0.1	0.14	しょうが		0.4	0.48
		小麦粉		4	4.8	にんにく		0.2	0.26	<肉じゃが>				しょうが		1	1.4	にんにく		0.1	0.12
		米粉		2	2.4	塩		0.1	0.13	サラダ油		0.5	0.6	県産豚肉(ミンチ用)		30	42	うすくちしょうゆ		0.8	0.96
		油		5	6	こしょう		0.02	0.03	県産豚肉(平切)		15	18	たまねぎ		35	49	塩		0.1	0.12
		砂糖		0.9	1.08	酒		1	1.3	たまねぎ		30	36	にんじん		10	14	調味酒		2	2.4
		うすくちしょうゆ		1.8	2.16	たまねぎ		30	39	にんじん		10	12	たけのこ(レトルト)		12	16.8	小麦粉		6	7.2
		レモン果汁		1.8	2.16	にんじん		10	13	じゃがいも		60	72	干しいたけ(ホール)		0.5	0.7	でん粉		1	1.2
						なす		10	13	砂糖		1.2	1.44	ピーマン		4	5.6	油		5	6
						ズッキーニ		10	13	しょうゆ		3	3.6	しょうゆ		1	1.4				
						トマト		10	13	けずり節		0.3	0.36	砂糖		1.5	2.1	<てんしょの煮つけ>			
						厚揚げ		20	26	さやいんげん(冷)		7	8.4	赤みそ		5	7	サラダ油		0.5	0.6
						オクラ		5	6					テンメンジャン		2	2.8	切り干し大根(せん)		3.5	4.2
						塩		0.3	0.39	<冬瓜のカレー汁>				豆板醤		0.4	0.56	干しいたけ(ホール)		0.5	0.6
						カットトマト		18	28	サラダ油		0.5	0.6	調味酒		0.6	0.84	にんじん		7	8.4
						洋風スープの素		1	1.3	鶏肉(切込)		10	12	鶏ガラスープの素		0.6	0.84	魚のオイル漬け		15	18
						カレー粉		0.8	1.04	干しいたけ(ホール)		0.5	0.6	でん粉		2	2.8	砂糖		1	1.2
						米粉		2	2.6	とうがん		40	48					うすくちしょうゆ		1.8	2.16
						豆乳		10	13	厚揚げ(冷)		10	12	<シューマイ>				けずり節		0.3	0.36
						じゃがいも		30	36	けずり節		1.5	1.8	コーンシューマイ		30	60	さやいんげん(冷)		5	6
						洋風スープの素		0.8	0.96	<枝豆の塩ゆで>											
						枝豆		30	36	調味酒		1.5	1.8	<厚揚げのオイスターソース炒め>				<麦味噌汁>			
						塩		1	1.2	カレー粉		0.3	0.36	サラダ油		0.3	0.36	えのきだけ		5	6
						塩		1	1.2	うすくちしょうゆ		0.15	0.18	にんにく		0.1	0.12	かぼちゃ(角切)		20	24
						<コーンもやし>				でん粉		2	2.4	きくらげ(スライス)		1	1.2	豆腐		20	24
						太もやし		40	48	こまつな		10	12	厚揚げ(冷)		20	24	けずり節		1.5	1.8
						ホールコーン(冷)		10	12					太もやし		30	36	麦味噌		8.5	10.2
						洋風スープの素		0.1	0.12					チンゲンサイ		10	12	ねぎ		7	8.4
						塩		0.2	0.24					塩		0.1	0.12				
						こしょう		0.01	0.02					こしょう		0.01	0.02				
														しょうゆ		0.3	0.36				
						<デザート>								オイスターソース		0.8	0.96				
						デザート(中学校のみ)			40												

令和7年7月分 岐阜市学校給食献立

p.3

北地区		14日(月)		15日(火)		16日(水)		17日(木)		18日(金)					
		No. 2		No. 1		No. 10		No. 13		No. 11					
		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				
	<コッペパン>	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			
使	<魚のフライ>			<親子丼>			<麻婆豆腐>			<カレーライス>		<なすと豚肉の味噌炒め>			
	魚のフライ	50	60	鶏肉(切込)	25	32.5	サラダ油	0.5	0.65	サラダ油	0.5	0.6	サラダ油	0.5	0.65
用	油	5	6	たまねぎ	40	52	にんにく	0.1	0.13	にんにく	0.2	0.24	にんにく	0.2	0.26
	<豆のサラダ>			しょうが	10	13	しょうが	1	1.3	しょうが	0.1	0.12	しょうが	0.5	0.65
	キャベツ	20	24	かまぼこ	10	13	県産豚肉(ミンチ用)	20	26	県産豚肉(平切)	20	24	県産豚肉(平切)	35	45.5
	きゅうり	7	8.4	砂糖	1	1.3	豆腐(冷)	100	130	塩	0.2	0.24	たまねぎ	10	13
	枝豆むきみ(冷)	3	3.6	うすくちしょうゆ	3	3.9	しょうゆ	3	3.9	こしょう	0.05	0.06	なす	35	45.5
	大豆(ゆで)	5	6	けずり節	0.5	0.65	調味酒	3	3.9	たまねぎ	40	48	ピーマン	5	6.5
食	ホールコーン(冷)	7	8.4	液卵	35	45.5	赤みそ	3	3.9	にんじん	15	18	砂糖	1	1.3
	ドレッシング(和風)	6	7.2	<おかかあえ>			豆板醤	0.6	0.78	じゃがいも	50	60	本みりん	1	1.3
	<ミネストローネ>			しめじ	10	12	塩	0.4	0.52	サイコロチーズ	4	4.8	しょうゆ	1	1.3
	ベーコン	5	6	太もやし	30	36	鶏ガラスープの素	0.6	0.78	洋風スープの素	1	1.2	赤みそ	3	3.9
	たまねぎ	15	18	こまつな	10	12	でん粉	1	1.3	リンゴペースト	3	3.6	でん粉	0.7	0.91
	にんじん	10	12	本みりん	0.5	0.6	にら	10	13	ウスターソース	2	2.4	<五目豆>		
材	じゃがいも	20	24	しょうゆ	1.5	1.8	ごま油	1	1.3	塩	0.3	0.36	大豆	8	9.6
	トマト	15	18	花かつお	0.3	0.36	水	24	31.2	小麦粉	4	4.8	砂糖	0.8	0.96
	トマトピューレ	15	18	<じゃがいもの味噌汁>			<ゴーヤの甘辛煮>			マーガリン	4	4.8	しょうゆ	0.8	0.96
	洋風スープの素	0.8	0.96	じゃがいも	25	30	にがうり	10	12	カレー粉	0.7	0.84	角切昆布	1	1.2
	塩	0.2	0.24	油揚げ	3	3.6	米粉	2	2.4	脱脂粉乳	4	4.8	こんにゃく	10	12
	こしょう	0.01	0.02	豆腐	20	24	じゃがいも	40	48	<豆のマリネ>			にんじん	8	9.6
	シエルマカロニ	3	3.6	けずり節	1.5	1.8	油	4	4.8	大豆	8	9.6	ちくわ	8	9.6
				赤みそ	4	4.8	砂糖	2	2.4	砂糖	0.8	0.96	しょうゆ	1.2	1.44
				白みそ	4	4.8	本みりん	0.8	0.96	うすくちしょうゆ	0.6	0.72	<すまし汁>		
				カットわかめ	0.5	0.6	酢	0.8	0.96	サラダ油	1.2	1.44	えのきだけ	7	8.4
				ねぎ	7	8.4	うすくちしょうゆ	0.8	0.96	たまねぎ	5	6	花麴	3	3.6
							白ごま(いり)	1	1.2	赤ピーマン	3	3.6	豆腐	20	24
				<中華炒め>			サラダ油	0.5	0.6	こしょう	0.01	0.02	けずり節	1.5	1.8
				にんじん	5	6	にんじん	5	6	酢	2	2.4	うすくちしょうゆ	2	2.4
				太もやし	30	36	太もやし	30	36	パセリ	0.3	0.36	塩	0.3	0.36
				チンゲンサイ	15	18	チンゲンサイ	15	18	<福神漬け>			ほうれん草	10	12
				鶏ガラスープの素	0.2	0.24	鶏ガラスープの素	0.2	0.24	福神漬け	10	12			
				塩	0.1	0.12	塩	0.1	0.12						
				こしょう	0.01	0.02	こしょう	0.01	0.02						
				しょうゆ	1	1.2	しょうゆ	1	1.2						
				<小魚>			<小魚>								
				味付き小魚			味付き小魚								