

令和7年9月分 岐阜市学校給食献立

北地区	28日(木)				29日(金)				1日(月)				2日(火)				3日(水)			
	No. 9		小学校	中学校	No. 5		小学校	中学校	No. 22		小学校	中学校	No. 4		小学校	中学校	No. 1		小学校	中学校
使 用 材	<米飯>		176	242	<米飯>		176	242	<コッペパン>		77	105	<米飯>				<米飯>		176	242
	<牛乳>		206	206	<牛乳>		206	206	<牛乳>		206	206	<牛乳>		60	80	<牛乳>		206	206
	<青椒肉絲>				<ドライカレー>				<ポークビーンズ>				<牛乳>		1	1.3	<ツナごはん>			
	サラダ油		0.3	0.39	サラダ油		0.5	0.65	大豆		10	12	<イワシの甘露煮>				魚のオイル漬け		30	39
	しょうが		0.5	0.65	にんにく		0.2	0.26	サラダ油		0.5	0.6	砂糖				しょうゆ		0.5	0.65
	県産豚肉（青椒肉絲用）		30	39	しょうが		0.1	0.13	県産豚肉（平切）		15	18	イワシの甘露煮		15	15	本みりん		0.5	0.65
	たけのこ（レトルト）		15	19.5	県産豚肉（ミンチ用）		30	39	たまねぎ		30	36	<岐阜（ぎふ）味噌汁>				しょうが		0.5	0.65
	ピーマン		10	13	塩		0.2	0.26	にんじん		15	18	にんじん		10	12	枝豆むきみ（冷）		3	3.9
	しょうゆ		1.9	2.47	こしょう		0.01	0.02	じゃがいも		40	48	たまねぎ		10	12	いり卵		25	32.5
	調味酒		1	1.3	たまねぎ		40	52	トマトピューレ		20	24	じゃがいも		20	24	<じゃがいものきんぴら>			
	本みりん		0.6	0.78	にんじん		15	19.5	ケチャップ		6	7.2	煮干粉		1	1.2	サラダ油		0.5	0.6
	オイスターソース		0.5	0.65	ホールコーン（冷）		3	3.9	ウスターソース		1.8	2.16	赤みそ		8.5	10.2	ごぼう		7	8.4
	でん粉		0.2	0.26	カット大豆（ゆで）		10	13	砂糖		0.4	0.48	高野豆腐（細）		1.5	1.8	にんじん		10	12
	<コーン卵スープ>				小麦粉		1	1.3	洋風スープの素		0.8	0.96	切り干し大根（せん）		2	2.4	つきだしこんにゃく		7	8.4
	サラダ油		0.3	0.36	サイコロチーズ		4	5.2	塩		0.15	0.18	<ゼリー>				じゃがいも		30	36
	たまねぎ		10	12	洋風スープの素		0.3	0.39	こしょう		0.02	0.03	ミニゼリー		44	44	あげはんぺん		10	12
	コーンペースト（冷）		20	24	トマトピューレ		3	3.9	<オムレツ>				オムレツ				砂糖		1	1.2
	ホールコーン（冷）		10	12	カレー粉		0.6	0.78	オムレツ		30	50	<ひじきサラダ>				しょうゆ		1.7	2.04
	鶏ガラスープの素		0.8	0.96	ピーマン		10	13	<ひじき（米）>		0.8	0.96	大根		25	30	カットさやいんげん（冷）		5	6
	塩		0.3	0.36	<枝豆の塩ゆで>				ひじき（米）				きゅうり		5	6	一味とうがらし			0.01
	こしょう		0.01	0.02	枝豆		25	30	大根		25	30	ホールコーン（冷）		5	6	<きのこ汁>			
	でん粉		0.5	0.6	塩		0.05	0.06	きゅうり		5	6	ドレッシング（ごま）		7	8.4	大根		10	12
	液卵		20	24	<大根としめじのスープ>				ベーコン		5	6	えのきだけ				しめじ		8	9.6
	ねぎ		7	8.4	大根		30	36	しめじ		10	12	干しいたけ（ホール）				豆腐		0.5	0.6
	<豆乳杏仁豆腐>				洋風スープの素		0.8	0.96	うすくちしょうゆ		0.8	0.96	けずり節				うすくちしょうゆ		1.5	1.8
	豆乳杏仁豆腐（冷）		30	36	塩		0.2	0.24	調味酒		0.8	0.96	塩				塩		0.3	0.36
	バイン（レトルト）		20	24	こまつな		10	12	こまつな				ねぎ				ねぎ		7	8.4

令和7年9月分 岐阜市学校給食献立

北地区	4日(木)				5日(金)				8日(月)				9日(火)				10日(水)			
	No. 6		小学校	中学校	No. 10		小学校	中学校	No. 12		小学校	中学校	No. 17		小学校	中学校	No. 20		小学校	中学校
使 用 食 材	<一食中華麺>		160	230	<米飯>		176	242	<コッペパン>		77	105	<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
	<担々麺>				<ソースかつ>				<アジのマリネ>				<厚焼き卵>				<ちくわの香味揚げ>			
	サラダ油		0.5	0.7	トンカツ(冷)		40	60	アジ		40	50	厚焼き卵		50	60	ちくわ		40	60
	にんにく		0.2	0.28	油		4	6	塩		0.08	0.1					青のり粉		0.2	0.3
	県産豚肉(ミンチ用)		20	28	ウスターソース		6	7.2	こしょう		0.01	0.02	<肉じゃが>				紅しょうが		1.4	2.1
	豆板醤		0.3	0.42	ケチャップ		2.5	3	小麦粉		3	3.6	サラダ油		0.5	0.65	小麦粉		8.5	12.75
	太もやし		30	42	砂糖		0.4	0.48	米粉		1	1.2	県産豚肉(平切)		20	26	米粉		1.5	2.25
	メンマ		5	7	本みりん		0.1	0.12	油		4	5	たまねぎ		30	39	油		5	7.5
	鶏ガラスープの素		0.8	1.12					たまねぎ		10	12	にんじん		10	13				
	塩		0.2	0.28	<ゆで野菜>				きゅうり		2.5	3	じゃがいも		60	78	<ひじきと大豆の煮物>			
	こしょう		0.01	0.02	キャベツ		20	24	砂糖		1.5	1.8	けずり節		0.5	0.65	大豆		5	6
	しょうゆ		2	2.8	にんじん		5	6	酢		2	2.4	砂糖		1.2	1.56	砂糖		0.4	0.48
	赤みそ		2	2.8	太もやし		15	18	サラダ油		1	1.2	しょうゆ		3	3.9	しょうゆ		0.4	0.48
	ごま(ペースト)		4	5.6					塩		0.2	0.24	カットさやいんげん(冷)		5	6.5	サラダ油		0.4	0.48
	すりごま		2.5	3.5	<こしね汁>				こしょう		0.01	0.02					ひじき(長)		3	3.6
	にら		10	14	サラダ油		0.5	0.6	<野菜のソテー>				<花麩のすまし汁>				にんじん		7	8.4
					鶏肉(切込)		10	12					えのきだけ		10	12	油揚げ		3	3.6
	<春巻き>				こんにゃく		10	12	サラダ油		0.3	0.36	大根		15	18	けずり節		0.5	0.6
	春巻き		35	50	干しいたけ(ホール)		0.5	0.6	ホールコーン(冷)		5	6	花麩		8	9.6	砂糖		1	1.2
	油		3.5	5	大根		10	12	太もやし		30	36	けずり節		1.5	1.8	しょうゆ		2	2.4
使 用 食 材	<中華あえ>				ごぼう		5	6	キャベツ		20	24	塩		0.2	0.24				
	キャベツ		25	30	さといも		15	18	塩		0.2	0.24	うすくちしょうゆ		2	2.4	<大根の岐福(ぎふ)味噌汁>			
	きくらげ(スライス)		0.6	0.72	豆腐		15	18	こしょう		0.01	0.02	ねぎ		7	8.4	大根		20	24
	きゅうり		7	8.4	けずり節		1.5	1.8	<ミネストローネ>								えのきだけ		7	8.4
	はるさめ		3	3.6	白みそ		8	9.6	ベーコン		5	6					豆腐		20	24
	塩		0.1	0.12	調味酒		0.2	0.24	たまねぎ		15	18					けずり節		1.5	1.8
	砂糖		1.5	1.8	しょうゆ		0.5	0.6	にんじん		10	12					赤みそ		8	9.6
	酢		1.5	1.8	ねぎ		10	12	じゃがいも		25	30					カットわかめ		0.5	0.6
	うすくちしょうゆ		1.2	1.44					トマト		12	14.4					こまつな		10	12
	ごま油		0.25	0.3					トマトピューレ		15	18								
									白いんげん豆(ゆで)		8	9.6								
									洋風スープの素		0.8	0.96								
									塩		0.2	0.24								
									こしょう		0.01	0.02								
									マカロニ(アルファベット)		2	2.4								
									<チーズ>											
									キャンディーズ			5								

令和7年9月分 岐阜市学校給食献立

北地区	11日(木)				12日(金)				16日(火)				17日(水)				18日(木)			
	No. 11		小学校	中学校	No. 2		小学校	中学校	No. 18		小学校	中学校	No. 13		小学校	中学校	No. 7		小学校	中学校
使 用 食 材	<ソフト麺>		160	230	<米飯>		176	242	<米飯>		176	242	<米飯>		176	242	<コッペパン>		77	105
	<牛乳>		206	206	<牛乳>		206	206	<牛乳>		206	206	<牛乳>		206	206	<牛乳>		206	206
	<ボンゴレソース>				<豚肉のしょうが焼き>				<タコライス>				<サバの煮つけ>				<カレーフライドチキン>			
	サラダ油		0.5	0.7	サラダ油		0.5	0.65	サラダ油		0.3	0.39	サバ		50	60	鶏肉(2cm角切)		50	60
	にんにく		0.1	0.14	県産豚肉(平切)		50	65	にんにく		0.15	0.2	しょうが		0.7	0.84	調味酒		0.2	0.24
	たまねぎ		30	42	しょうが		0.5	0.65	しょうが		0.1	0.13	ねぎ		5	6	こしょう		0.02	0.03
	にんじん		5	7	たまねぎ		30	39	県産豚肉(ミンチ用)		30	39	ざらめ		1.5	1.8	カレー粉		0.15	0.18
	ローリエ(粉末)		0.02	0.03	ピーマン		7	9.1	塩		0.2	0.26	しょうゆ		3	3.6	ケチャップ		1.5	1.8
	砂糖		1	1.4	本みりん		2	2.6	こしょう		0.01	0.02	本みりん		1	1.2	ウスターソース		1	1.2
	塩		0.6	0.84	しょうゆ		3	3.9	たまねぎ		15	19.5	調味酒		1	1.2	しょうゆ		0.5	0.6
	こしょう		0.01	0.02	調味酒		1.2	1.56	砂糖		0.7	0.91					小麦粉		8	9.6
	洋風スープの素		0.6	0.84					しょうゆ		0.8	1.04	<ごまあえ>				米粉		1	1.2
	サイコロチーズ		4	5.6	<おひたし>				洋風スープの素		0.2	0.26	こまつな		20	24	油		5	6
	トマト		10	14	キャベツ		25	30	サラダ油		0.3	0.39	太もやし		20	24				
	ケチャップ		8	11.2	太もやし		15	18	たまねぎ		15	19.5	にんじん		7	8.4	<コーンもやし>			
	トマトピューレ		15	21	にんじん		7	8.4	トマト		15	19.5	けずり節		0.3	0.36	太もやし		35	42
	小麦粉		2	2.8	けずり節		0.5	0.6	洋風スープの素		0.3	0.39	うすくちしょうゆ		1.8	2.16	ホールコーン(冷)		10	12
	マーガリン		2	2.8	本みりん		0.5	0.6	ケチャップ		4	5.2	本みりん		0.5	0.6	洋風スープの素		0.2	0.24
	マッシュルーム(水煮)		3	4.2	しょうゆ		1.8	2.16	チリソース		1	1.3	すりごま		1	1.2	塩		0.1	0.12
	アサリ(むきみ)		20	28					塩		0.07	0.09	白ごま(いり)		0.5	0.6	こしょう		0.01	0.02
	調味酒		1.5	2.1	<かきたま汁>				こしょう		0.01	0.02					<コンソメスープ>			
	<ビーンズサラダ>				干しいたけ(ホール)		0.5	0.6	<にんじんシリシリ>				<さつまいもの豆乳汁>				<コンソメスープ>			
					豆腐		20	24					鶏肉(切込)		10	12	ベーコン		5	6
	キャベツ		20	24	花麩		8	9.6	サラダ油		0.5	0.6	ごぼう		8	9.6	にんじん		10	12
	きゅうり		7	8.4	けずり節		1.5	1.8	にんじん		30	36	しめじ		8	9.6	しめじ		10	12
	ミックスビーンズ(ゆで)		10	12	塩		0.3	0.36	魚のオイル漬け		10	12	さつまいも		30	36	じゃがいも		20	24
	枝豆むきみ(冷)		7	8.4	うすくちしょうゆ		2	2.4	こしょう		0.01	0.02	油揚げ		3	3.6	キャベツ		15	18
	ドレッシング(コーン)		7	8.4	でん粉		0.5	0.6	しょうゆ		0.5	0.6	けずり節		1.5	1.8	洋風スープの素		0.8	0.96
	<粉ふきいも>				液卵		20	24	ホールコーン(冷)		5	6	赤みそ		4	4.8	塩		0.2	0.24
	じゃがいも		60	72	ねぎ		7	8.4	<卵入りアーサー汁>				白みそ		4	4.8	こしょう		0.01	0.02
	塩		0.15	0.18					干しいたけ(ホール)		0.5	0.6	調味酒		1	1.2				
	こしょう		0.01	0.02					豆腐		25	30	豆乳		24	28.8				
									あおさ		0.3	0.36								
									けずり節		1.5	1.8								
									調味酒		1	1.2								
									塩		0.3	0.36								
									うすくちしょうゆ		2	2.4								
									でん粉		0.6	0.72								
									液卵		20	24								
									ねぎ		7	8.4								
	<ゼリー>								<ゼリー>											
	ゼリー								ゼリー		40	40								

p.4

北地区		19日(金)		22日(月)		24日(水)		25日(木)		26日(金)		
		No. 21		No. 19		No. 14		No. 15		No. 8		
		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 用 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
	<なすの味噌かけ>			<きのこスパゲティ>			<中華丼>			<小魚のから揚げ>		
	なす	70	91	スパゲティ	25	32.5	サラダ油	0.5	0.65	小イワシ	35	42
	米粉	2	2.6	サラダ油	1	1.3	しょうが	0.2	0.26	しょうゆ	0.7	0.84
	油	7	9.1	県産豚肉(ミンチ用)	20	26	県産豚肉(平切)	20	26	しょうが	0.3	0.36
	サラダ油	0.2	0.26	たまねぎ	15	19.5	調味酒	0.4	0.52	調味酒	0.7	0.84
	しょうが	0.5	0.65	干しいたけ(ホール)	0.5	0.65	しょうゆ	0.5	0.65	でん粉	5	6
	県産豚肉(ミンチ用)	15	19.5	マッシュルーム(水煮)	5	6.5	たまねぎ	25	32.5	米粉	0.5	0.6
	赤みそ	4	5.2	しめじ	10	13	にんじん	10	13	油	3.5	4.2
食 材	調味酒	0.4	0.52	洋風スープの素	0.3	0.39	はくさい	30	39			
	砂糖	3	3.9	ピーマン	5	6.5	たけのこ(レトルト)	7	9.1	<里芋のごま煮>		
	本みりん	0.4	0.52	塩	0.3	0.39	干しいたけ(ホール)	0.6	0.78	さといも(大)	50	60
	<大豆あえ>			こしょう	0.03	0.04	鶏ガラスープの素	0.5	0.65	けずり節	0.3	0.36
	こまつな	20	24	しょうゆ	1	1.3	塩	0.15	0.2	砂糖	1.2	1.44
	太もやし	30	36	<ポテトスープ>			こしょう	0.02	0.03	本みりん	0.4	0.48
	けずり節	0.3	0.36	サラダ油	0.5	0.6	砂糖	0.4	0.52	しょうゆ	2	2.4
	本みりん	0.5	0.6	ベーコン	5	6	しょうゆ	1.2	1.56	すりごま	2	2.4
	しょうゆ	1.8	2.16	たまねぎ	20	24	イカ(たんざく)	20	26	<米麺汁>		
	大豆フレーク	1	1.2	にんじん	7	8.4	でん粉	1.5	1.95	鶏肉(切込)	10	12
	<しんじょ汁>			じゃがいも	40	48	ごま油	0.4	0.52	たまねぎ	15	18
	干しいたけ(ホール)	0.5	0.6	洋風スープの素	0.8	0.96	<ギョーザ>			にんじん	10	12
	にんじん	7	8.4	塩	0.2	0.24	ギョーザ			干しいたけ(ホール)	0.5	0.6
	しんじょ	25	30	こしょう	0.01	0.02	油	3.4	5.1	米粉麺(冷)	10	12
	けずり節	1.5	1.8	<フルーツポンチ>						けずり節	1.5	1.8
	塩	0.3	0.36	ダイスゼリー(マスカット)	30	36	<わかめスープ>			うすくちしょうゆ	2	2.4
	うすくちしょうゆ	1.8	2.16	バイン(レトルト)	10	12	キャベツ	20	24	ねぎ	0.3	0.36
	豆腐	15	18	黄桃(レトルト)	10	12	えのきだけ	7	8.4		7	8.4
	ねぎ	7	8.4				鶏ガラスープの素	0.8	0.96			
							塩	0.2	0.24			
						こしょう	0.01	0.02				
						うすくちしょうゆ	1	1.2				
						カットわかめ	0.5	0.6				

p.5

北地区		29日(月)		30日(火)	
		No. 16	小学校 中学校	No. 3	小学校 中学校
使	<黒パン>	77	105	<米飯>	176 242
	<牛乳>	206	206	<牛乳>	206 206
	<貝柱のチャウダー>			<シシャモのごま揚げ>	
	サラダ油	0.5	0.6	シシャモ	24 30
	たまねぎ	30	36	黒ごま(いり)	0.5 0.6
	にんじん	10	12	白ごま(いり)	0.5 0.6
	じゃがいも	40	48	小麦粉	8 9.6
	サイコロチーズ	4	4.8	米粉	1 1.2
	洋風スープの素	1	1.2	油	3 3.6
	塩	0.2	0.24		
用	こしょう	0.01	0.02	<筑前煮>	
	貝柱(イタヤ貝・冷)	25	30	サラダ油	0.5 0.6
	牛乳(調理用)	30	36	鶏肉(2cm角切)	20 24
	米粉	3	3.6	ごぼう	10 12
				にんじん	10 12
				干しいたけ(ホール)	1 1.2
				こんにゃく	10 12
				角麩	10 12
				けずり節	0.5 0.6
				砂糖	1 1.2
食	<フライビーンズ>			しょうゆ	2 2.4
	大豆	12	15	調味酒	1 1.2
	でん粉	1.33	1.6	枝豆むきみ(冷)	5 6
	油	1.3	1.6		
	塩	0.08	0.1	<なすの岐福(ぎふ)味噌汁>	
				なす	20 24
	<キャベツとツナのソテー>			えのきだけ	7 8.4
	サラダ油	0.3	0.36	油揚げ	3 3.6
	しめじ	8	9.6	豆腐	20 24
	こまつな	15	18	けずり節	1.5 1.8
材	キャベツ	20	24	赤みそ	8 9.6
	ホールコーン(冷)	5	6	カットわかめ	0.3 0.36
	魚のオイル漬け	10	12	こまつな	10 12
	塩	0.01	0.12		
	こしょう	0.01	0.02		