

令和7年10月分 岐阜市学校給食献立

北地区		1日(水)		2日(木)		3日(金)			
		No. 9	小学校 中学校	No. 1	小学校 中学校	No. 4	小学校 中学校		
使 用 食 材	<米飯>	176	242	<米飯>	176	242	<米飯>	176	242
	<牛乳>	206	206	<牛乳>	206	206	<牛乳>	206	206
	<高野豆腐の卵とじ>			<肉団子の中華煮>			<サワラのたつた揚げ>		
	サラダ油	0.5	0.65	サラダ油	0.5	0.65	サワラ	40	50
	鶏肉（切込）	12	15.6	にんじん	10	13	しょうが	0.4	0.5
	たまねぎ	30	39	たまねぎ	25	32.5	調味酒	0.4	0.5
	にんじん	8	10.4	たけのこ（レトルト）	5	6.5	しょうゆ	1.6	2
	干しいたけ（ホール）	0.5	0.65	肉団子	50	65	でん粉	3.2	4
	高野豆腐	5	6.5	はくさい	15	19.5	米粉	0.8	1
	砂糖	1	1.3	砂糖	1.2	1.56	油	4	5
	うすくちしょうゆ	2.5	3.25	しょうゆ	2	2.6			
	塩	0.1	0.13	鶏ガラスープの素	0.5	0.65	<甘酢あえ>		
	けずり節	0.3	0.39	塩	0.1	0.13	キャベツ	40	48
	液卵	30	39	でん粉	0.5	0.65	にんじん	10	12
							塩	0.1	0.12
	<おひたし>			<切り干し大根のオイスターソースめ>			砂糖	2	2.4
	太もやし	25	30	ごま油	0.5	0.6	うすくちしょうゆ	1	1.2
	こまつな	20	24	切り干し大根（せん）	4	4.8	酢	2	2.4
	けずり節	0.3	0.36	しょうゆ	0.5	0.6			
	うすくちしょうゆ	1.8	2.16	チンゲンサイ	20	24	<お月見汁>		
	本みりん	0.5	0.6	オイスターソース	1	1.2	鶏肉（切込）	8	9.6
	<豚汁>			調味酒	0.8	0.96	干しいたけ（ホール）	0.3	0.36
	県産豚肉（平切）	12	14.4	塩	0.08	0.1	さといも	20	24
	ごぼう	7	8.4	こしょう	0.01	0.02	けずり節	1.5	1.8
	大根	15	18	でん粉	0.15	0.18	塩	0.3	0.36
	こんにゃく	10	12	<ワンタンスープ>			うすくちしょうゆ	2	2.4
	油揚げ	2	2.4	サラダ油	0.5	0.6	白玉団子（冷）	20	24
	さといも	20	24	県産豚肉（平切）	10	12	こまつな	10	12
	けずり節	1.5	1.8	ワンタン	7	8.4			
	赤みそ	4.25	5.1	きくらげ（スライス）	0.5	0.6			
	白みそ	4.25	5.1	太もやし	20	24			
	ねぎ	5	6	鶏ガラスープの素	0.8	0.96			
			塩	0.15	0.18				
			こしょう	0.01	0.02				
			しょうゆ	1	1.2				
			ねぎ	5	6				

令和7年10月分 岐阜市学校給食献立

2

北地区	6日(月)				7日(火)				8日(水)				9日(木)				10日(金)			
	No. 3		小学校	中学校	No. 13		小学校	中学校	No. 20		小学校	中学校	No. 2		小学校	中学校	No. 8		小学校	中学校
使 <																				

令和7年10月分 岐阜市学校給食献立

北地区	16日(木)			17日(金)		
	No. 19	小学校	中学校	No. 7	小学校	中学校
使	<米飯>	176	242	<小型コッペパン>		
	<牛乳>	206	206	低学年(1~2年)	42	
用	<三色ごはん>			高学年(3~6年)	63	
	サラダ油	0.5	0.65	中学生		84
食	しょうが	0.25	0.33	<牛乳>	206	206
	県産豚肉(ミンチ用)	30	39	<揚げパン>		
材	砂糖	1.2	1.56	油	6	8
	しょうゆ	1.5	1.95	シナモンシュガー	6	8
	さやいんげん(冷)	5	6.5	<焼きビーフン>		
	いり卵	25	32.5	サラダ油	0.5	0.65
	<揚げ大豆>			県産豚肉(平切)	20	26
	大豆	10	12	しょうが	0.6	0.78
	でん粉	2	2.4	ねぎ	2	2.6
	角切昆布	1	1.2	しょうゆ	0.5	0.65
	油	3	3.6	調味酒	0.5	0.65
	塩	0.06	0.07	にんじん	10	13
	<岐阜(ぎふ)味噌汁>			たけのこ(レトルト)	8	10.4
	にんじん	10	12	干しいたけ(ホール)	0.5	0.65
	えのきだけ	5	6	たまねぎ	20	26
	はくさい	20	24	キャベツ	30	39
	厚揚げ(冷)	10	12	鶏ガラスープの素	0.5	0.65
	けずり節	1.5	1.8	砂糖	0.2	0.26
	赤みそ	8	9.6	塩	0.1	0.13
	カットわかめ	0.5	0.6	こしょう	0.01	0.02
	ねぎ	7	8.4	しょうゆ	1.2	1.56
				ビーフン	20	26
				<杏仁豆腐>		
				杏仁寒天	30	36
				パイン(レトルト)	10	12
				黄桃(レトルト)	10	12

令和7年10月分 岐阜市学校給食献立

p.4

北地区	20日(月)			21日(火)			22日(水)			23日(木)			24日(金)		
	No. 21	小学校	中学校	No. 14	小学校	中学校	No. 15	小学校	中学校	No. 11	小学校	中学校	No. 18	小学校	中学校
使	<コッペパン>	77	105	<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	<牛乳>	206	206
	<ソースカツ>			<シシャモの天ぷら>			<カレーライス>			<和風あんかけ>			<サバの味噌煮>		
	トンカツ(冷)	40	60	シシャモ	24	30	サラダ油	0.5	0.6	鶏肉(切込)	10	14	サバ	50	60
	油	4	6	小麦粉	8	9.6	にんにく	0.2	0.24	干しいたけ(ホール)	0.5	0.7	しょうが	0.7	0.84
	ウスターソース	6	7.2	米粉	1	1.2	しょうが	0.1	0.12	にんじん	10	14	ねぎ	5	6
	ケチャップ	2.5	3	油	3	3.6	県産豚肉(平切)	30	36	油揚げ	4	5.6	砂糖	4	4.8
	砂糖	0.4	0.48				塩	0.2	0.24	かまぼこ	10	14	赤みそ	5	6
	本みりん	0.1	0.12	<おからの炒り煮>			こしょう	0.05	0.06	はくさい	25	35	調味酒	1	1.2
				サラダ油	0.5	0.6	たまねぎ	40	48	けずり節	2	2.8			
食	<青菜とツナのソテー>			鶏肉(切込)	10	12	にんじん	15	18	塩	0.4	0.56	<小松菜のそぼろ炒め>		
	サラダ油	0.5	0.6	干しいたけ(ホール)	0.5	0.6	じゃがいも	50	60	しょうゆ	3	4.2	サラダ油	0.3	0.36
	キャベツ	15	18	ちくわ	7	8.4	サイコロチーズ	4	4.8	ねぎ	10	14	県産豚肉(ミンチ用)	12	14.4
	ほうれん草	25	30	おから(乾燥)	2.5	3	洋風スープの素	1.2	1.44	でん粉	3	4.2	調味酒	1	1.2
	魚のオイル漬け	10	12	枝豆むきみ(冷)	5	6	リンゴペースト	3	3.6				砂糖	0.8	0.96
	ホールコーン(冷)	5	6	砂糖	1	1.2	ケチャップ	2	2.4	<かき揚げ>			しょうゆ	1	1.2
	洋風スープの素	0.1	0.12	しょうゆ	2	2.4	ウスターソース	2	2.4	大豆(ゆで)	10	12	しめじ	10	12
	塩	0.1	0.12	塩	0.08	0.1	塩	0.5	0.6	ごぼう	5	6	こまつな	30	36
	こしょう	0.01	0.02	ねぎ	5	6	小麦粉	4	4.8	たまねぎ	25	30	本みりん	0.5	0.6
				けずり節	0.3	0.36	マーガリン	4	4.8	くきわかめ(冷)	5	6	しょうゆ	0.8	0.96
材	<大根としめじのスープ>						カレー粉	0.7	0.84	調味酒	1	1.2			
	ベーコン	5	6	<五目汁>			脱脂粉乳	4	4.8	小麦粉	10	12	<かきたま汁>		
	大根	40	48	大根	25	30			米粉	2	2.4	干しいたけ(ホール)	0.5	0.6	
	にんじん	7	8.4	にんじん	7	8.4	<豆のマリネ>			塩	0.05	0.06	えのきだけ	7	8.4
	しめじ	0.6	0.72	油揚げ	3	3.6	大豆	8	9.6	油	6	7.2	豆腐	20	24
	洋風スープの素	0.8	0.96	しめじ	8	9.6	砂糖	0.8	0.96				けずり節	1.5	1.8
	しょうゆ	0.6	0.72	塩	0.3	0.36	うすくちしょうゆ	0.6	0.72	<大根とツナの煮もの>			塩	0.3	0.36
	塩	0.2	0.24	うすくちしょうゆ	2	2.4	サラダ油	1.2	1.44	魚のオイル漬け	15	18	うすくちしょうゆ	2	2.4
	こしょう	0.01	0.02	けずり節	1.5	1.8	たまねぎ	5	6	大根	50	60	液卵	15	18
	調味酒	0.8	0.96	ほうれん草	10	12	にんじん	3	3.6	砂糖	1	1.2	ほうれん草	10	12
			<みかん>			砂糖	0.6	0.72	しょうゆ	1.5	1.8	でん粉	0.6	0.72	
			みかん	55	70	塩	0.2	0.24	塩	0.02	0.03				
						こしょう	0.01	0.02	けずり節	0.5	0.6				
						酢	2	2.4							
						<コーンキャベツ>									
						キャベツ		35	42						
						ホールコーン(冷)		10	12						
						洋風スープの素		0.1	0.12						
						塩		0.2	0.24						
						こしょう		0.01	0.02						

令和7年10月分 岐阜市学校給食献立

p.5

北地区	27日(月)			28日(火)			29日(水)			30日(木)			31日(金)		
				No. 5	小学校	中学校	No. 10	小学校	中学校	No. 16	小学校	中学校	No. 6	小学校	中学校
使 用 食 材				<米飯>	176	242	<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
				<ちくわの磯辺揚げ>			<ひじきごはん>			<野菜ラーメン>			<ジャンバラヤ>		
				ちくわ	40	60	サラダ油	0.5	0.6	サラダ油	0.6	0.84	サラダ油	0.5	0.65
				青のり粉	0.2	0.3	鶏肉(切込・細かめ)	12	14.4	にんにく	0.2	0.28	カットウィンナー	25	32.5
				小麦粉	8.5	12.7	ひじき(米)	3	3.6	県産豚肉(平切)	25	35	たまねぎ	35	45.5
				米粉	1.5	2.1	にんじん	8	9.6	調味酒	0.5	0.7	セロリー	4	5.2
				油	5	7.5	干しいたけ(ホール)	0.5	0.6	しょうゆ	0.2	0.28	にんじん	5	6.5
							ちくわ	5	6	にんじん	5	7	ピーマン	5	6.5
				<くきわかめの炒め煮>			高野豆腐(細)	1	1.2	太もやし	15	21	マッシュルーム(水煮)	5	6.5
				ごま油	0.5	0.6	けずり節	0.5	0.6	きくらげ(スライス)	1	1.4	ホールコーン(冷)	8	10.4
				県産豚肉(平切)	10	12	砂糖	1.2	1.44	なると巻き	10	14	洋風スープの素	0.8	1.04
				つきだしこんにゃく	10	12	しょうゆ	2	2.4	キャベツ	15	21	トマトピューレ	5	6.5
				くきわかめ(冷)	10	12	本みりん	0.5	0.6	鶏ガラスープの素	0.8	1.12	ケチャップ	6	7.8
				にんじん	5	6	さやいんげん(冷)	3	3.6	塩	0.3	0.42	チリパウダー	0.02	0.03
				調味酒	1	1.2				しょうゆ	3	4.2	塩	0.2	0.26
				砂糖	0.5	0.6	<厚揚げのそぼろあんかけ>			こしょう	0.03	0.04	こしょう	0.01	0.02
				しょうゆ	1.8	2.16	厚揚げ(冷)	55	72	ねぎ	5	7			
				本みりん	1	1.2	サラダ油	0.3	0.39				<粉ふきいも>		
				さやいんげん(冷)	5	6	県産豚肉(ミンチ用)	15	19.5	<ギョーザ>			じゃがいも	60	72
				白ごま(いり)	1	1.2	しょうが	0.2	0.26	ギョーザ	34	51	塩	0.2	0.24
							調味酒	1	1.3	油	3.4	5.1	こしょう	0.02	0.03
				<つくね汁>			しょうゆ	1.7	2.21	<じゃがいもの中華炒め>			<卵スープ>		
				鶏つくね(冷)	20	24	本みりん	0.5	0.65	ごま油	0.5	0.6	キャベツ	10	12
				調味酒	0.5	0.6	でん粉	0.5	0.65	じゃがいも	40	48	えのきだけ	7	8.4
				大根	20	24	けずり節	0.2	0.26	にんじん	5	6	洋風スープの素	0.8	0.96
				ごぼう	10	12				オイスターソース	1	1.2	塩	0.3	0.36
				赤みそ	8.5	10.2	<異だくさん献立(ぎふ)味噌汁>			うすくちしょうゆ	1	1.2	こしょう	0.01	0.02
				けずり節	1.5	1.8	大根	20	24	塩	0.1	0.12	でん粉	0.6	0.72
				こまつな	8	9.6	にんじん	5	6	こしょう	0.01	0.02	液卵	20	24
							さといも	20	24	砂糖	1	1.2	ほうれん草	10	12
							はくさい	15	18	酢	1	1.2			
							けずり節	1.5	1.8				<大豆入り小魚>		
							赤みそ	8	9.6	<ゼリー>			大豆入り小魚		8
							カットわかめ	0.3	0.36	ミニゼリー	21	21			