

令和7年11月分 岐阜市学校給食献立

北地区		4日(火)		5日(水)		6日(木)		7日(金)	
		No. 1		No. 4		No. 3		No. 15	
		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	＜米飯＞	176	242	＜コッペパン＞	77 105	＜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
用	＜コロッケ＞			＜カレーフライドチキン＞		＜ミートソース＞		＜和風ハンバーグ＞	
	コロッケ	55	90	鶏肉(2cm角切)	50 65	サラダ油	0.5 0.7	ハンバーグ	60 80
食	油	5.5	9	調味酒	0.2 0.26	にんにく	0.1 0.14	たまねぎ	10 13
				こしょう	0.01 0.02	しょうが	1 1.4	しょうが	1 1.3
材	＜小松菜のそぼろ炒め＞			カレー粉	0.15 0.2	県産豚肉(ミンチ用)	20 28	砂糖	1.6 2.08
	サラダ油	0.3	0.36	ケチャップ	1.5 1.95	塩	0.1 0.14	しょうゆ	2.4 3.12
	県産豚肉(ミンチ用)	12	14.4	ウスターソース	1 1.3	こしょう	0.06 0.08	本みりん	0.8 1.04
	調味酒	1	1.2	しょうゆ	0.5 0.65	たまねぎ	40 56		
	砂糖	0.8	0.96	小麦粉	8 10.4	にんじん	15 21	＜ほうれん草の煮びたし＞	
	しょうゆ	1	1.2	米粉	1 1.3	マッシュルーム(水煮)	5 7	ほうれん草	20 24
	太もやし	15	18	油	5 6.5	サイコロチーズ	4 5.6	太もやし	30 36
	こまつな	30	36			砂糖	2 2.8	けずり節	0.5 0.6
	本みりん	0.5	0.6	＜ブロッコリーのソテー＞		洋風スープの素	1.2 1.68	しょうゆ	1.8 2.16
	しょうゆ	0.8	0.96	サラダ油	0.5 0.6	ウスターソース	6 8.4	本みりん	0.5 0.6
				ブロッコリー	20 24	トマトソース	20 28		
	＜豆腐の味噌汁＞			キャベツ	25 30	トマトビュレ	8 11.2	＜のっぺい汁＞	
	大根	15	18	塩	0.2 0.24	マーガリン	3 4.2	角切昆布	1 1.2
	豆腐	25	30	こしょう	0.02 0.03	小麦粉	3 4.2	ごぼう	10 12
	油揚げ	3	3.6	洋風スープの素	0.2 0.24			にんじん	10 12
	けずり節	1.5	1.8			＜粉ふきいも＞		大根	25 30
	赤みそ	4.25	5.1	＜カラフルスープ＞		じゃがいも	60 72	さといも	20 24
	白みそ	4.25	5.1	ベーコン	5 6	塩	0.2 0.24	豆腐	20 24
	ねぎ	7	8.4	大根	15 18	こしょう	0.01 0.02	けずり節	1.5 1.8
				にんじん	10 12			しょうゆ	2 2.4
				たまねぎ	15 18	＜海藻サラダ＞		塩	0.3 0.36
				じゃがいも	15 18	海藻ミックス	0.7 0.84	でん粉	1 1.2
				ホールコーン(冷)	5 6	大根	30 36		
				洋風スープの素	0.8 0.96	きゅうり	5 6		
				塩	0.2 0.24	ホールコーン(冷)	5 6		
				こしょう	0.01 0.02	ドレッシング	6 7.2		
				パセリ	0.5 0.6				

p.2

北地区	10日(月)			11日(火)			12日(水)			13日(木)			14日(金)		
	No. 9	小学校	中学校	別表小独立自前立 (No.5一部含む)	小学校	中学校	No. 6	小学校	中学校	No. 8	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	<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
	<ボークビーンズ>			<サンマのかば焼き>			<郡上味噌けいちゃん>			<きのこあん>			<ふきよせごはん>		
	大豆	10	13	サンマ	30	40	サラダ油	0.5	0.65	サラダ油	0.5	0.7	サラダ油	0.5	0.65
	サラダ油	0.5	0.65	しょうが	0.5	0.84	しょうが	0.5	0.65	しょうが	0.2	0.28	鶏肉(切込・細かめ)	15	19.5
	県産豚肉(平切)	15	20	調味酒	0.75	1	にんにく	0.5	0.65	県産豚肉(平切)	20	28	ごぼう	7	9.1
	たまねぎ	30	39	しょうゆ	0.75	1	鶏肉(2cm角切)	50	65	調味酒	0.8	1.12	にんじん	10	13
	にんじん	15	19.5	でん粉	3.75	4.9	たまねぎ	20	26	しょうゆ	1	1.4	干しいたけ(ホール)	1	1.3
	じゃがいも	40	52	米粉	0.75	1	キャベツ	20	26	たまねぎ	30	42	油揚げ	3	3.9
	ケチャップ	6	7.8	油	3	4	太もやし	20	26	にんじん	10	14	砂糖	0.5	0.65
用	トマトピューレ	20	26	砂糖	0.9	1.2	砂糖	1	1.3	干しいたけ(スライス)	0.6	0.84	しょうゆ	2	2.6
	ウスターソース	1.8	2.34	しょうゆ	1.12	1.5	しょうゆ	1	1.3	きくらげ(スライス)	1	1.4	調味酒	1	1.3
	砂糖	0.4	0.52	調味酒	0.6	0.8	調味酒	2	2.6	しめじ	8	11.2	くりの甘露煮	5	6.5
	洋風スープの素	0.8	1.04				本みりん	0.5	0.65	えのきだけ	8	11.2	本みりん	0.5	0.65
	塩	0.15	0.2	<なすとピーマンの味噌炒め>			赤みそ	2	2.6	鶏ガラスープの素	0.8	1.12	枝豆むきみ(冷)	3	3.9
	こしょう	0.02	0.03	サラダ油	0.3	0.39	郡上味噌	2	2.6	塩	0.2	0.28			
				にんにく	0.1	0.13				こしょう	0.03	0.04	<シシヤモのみみじ揚げ>		
				しょうが	0.3	0.39	<五目豆>			しょうゆ	3	4.2	シシヤモ	24	30
				県産豚肉(平切)	15	20	大豆	8	9.6	調味酒	0.5	0.7	にんじん	7	8.4
				たまねぎ	6	8	砂糖	0.8	0.96	でん粉	3	4.2	小麦粉	7	8.4
食	<オムレツ>			なす	25	33	しょうゆ	0.8	0.96				米粉	1	1.2
	オムレツ	30	50	ピーマン	5	7	角切昆布	1	1.2	<大学芋>			油	4	4.8
	<キャベツとツナのソテー>			砂糖	0.6	0.78	こんにゃく	10	12	さつまいも	50	60			
	サラダ油	0.3	0.36	本みりん	0.6	0.78	ごぼう	8	9.6	油	1.5	1.8	<切り干し大根の味噌汁>		
	キャベツ	25	30	しょうゆ	0.6	0.78	にんじん	8	9.6	砂糖	3.8	4.56	切り干し大根(せん)	2	2.4
	しめじ	8	9.6	赤みそ	1.8	2.34	ちくわ	8	9.6	水	4.4	5.28	厚揚げ(冷)	10	12
	こまつな	15	18	でん粉	0.42	0.546	砂糖	0.5	0.6	しょうゆ	0.6	0.72	カットわかめ	0.3	0.36
	ホールコーン(冷)	5	6				しょうゆ	1.2	1.44	黒ごま(いり)	0.3	0.36	けずり節	1.5	1.8
	魚のオイル漬け	8	9.6										赤みそ	4	4.8
	塩	0.1	0.12	<五目汁>						<辣白菜>			白みそ	4	4.8
材	こしょう	0.01	0.02	しめじ	8	9.6	<かきたま汁>						ねぎ	7	8.4
	しょうゆ	0.2	0.24	にんじん	7	8.4	豆腐	20	24	はくさい	50	60			
				カットわかめ	0.5	0.6	干しいたけ(ホール)	0.5	0.6	にんじん	3	3.6			
				ミニ厚揚げ	10	12	花麴	10	12	しょうが	0.6	0.72	<みかん>		
				うすくちしょうゆ	2	2.4	けずり節	1.5	1.8	塩	0.3	0.36	みかん	55	70
				塩	0.3	0.36	塩	0.3	0.36	サラダ油	1.2	1.44			
				削り節	1.5	1.8	うすくちしょうゆ	2	2.4	赤とうがらし	0.01	0.02			
				ねぎ	5	6	でん粉	0.6	0.72	酢	2	2.4			
							液卵	20	24	砂糖	1	1.2			
							ほうれん草	10	12						

令和7年11月分 岐阜市学校給食献立

北地区		17日(月)		18日(火)		19日(水)		20日(木)		21日(金)					
		No. 14		No. 12		No. 16		No. 18		No. 2					
使 用 食 材		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				
	<小型パン>	42	77	<米飯>	176	242	<米飯>	176	242	<黒パン>	77	105	<米飯>	176	242
	<牛乳>	206	206	<牛乳>	206	206	<牛乳>	206	206	<牛乳>	206	206	<牛乳>	206	206
	<焼きそば>			<さつまずもじ>			<ツナライス>			<クリームシチュー>			<豚肉のあんからめ>		
	サラダ油	0.5	0.6	干しいたけ(スライス)	1	1.2	サラダ油	0.5	0.65	サラダ油	0.5	0.6	県産豚肉(2cm角切)	50	60
	県産豚肉(焼きそば用)	25	30	きくらげ(スライス)	0.5	0.6	たまねぎ	10	13	鶏肉(切込)	25	30	調味酒	1	1.2
	塩	0.5	0.6	切り干し大根(せん)	2	2.4	にんじん	10	13	塩	0.1	0.12	しょうが	0.6	0.72
	こしょう	0.04	0.05	ごぼう	5	6	魚のオイル漬け	30	39	こしょう	0.01	0.02	しょうゆ	0.5	0.6
	にんじん	15	18	にんじん	7	8.4	ホールコーン(冷)	5	6.5	たまねぎ	30	36	米粉	1	1.2
	キャベツ	50	60	たけのこ(レトルト)	5	6	洋風スープの素	0.3	0.39	にんじん	15	18	でん粉	7	8.4
	中華麺(蒸し麺)	80	96	けずり節	0.5	0.6	塩	0.1	0.13	じゃがいも	40	48	鶏レバー(粉付)	10	12
	ウスターソース	5.5	6.6	砂糖	1	1.2	こしょう	0.02	0.03	サイコロチーズ	4	4.8	油	4.8	5.8
	焼きそばソース	6	7.2	うすくちしょうゆ	2	2.4				洋風スープの素	1	1.2	ウスターソース	1.7	2.04
	紅しょうが	1.5	1.8	本みりん	0.5	0.6	<小松菜のソテー>			塩	0.2	0.24	砂糖	2.8	3.36
	粉かつお	0.2	0.24	酢	0.8	0.96	ベーコン	5	6	こしょう	0.01	0.02	しょうゆ	1.4	1.68
	青のり粉	0.2	0.24	あげはんぺん	10	12	こまつな	20	24	マーガリン	3.5	4.2	でん粉	0.2	0.24
				錦糸卵	15	18	太もやし	30	36	小麦粉	3.5	4.2	鶏ガラスープの素	0.5	0.6
	<厚揚げともやしの炒め物>						塩	0.1	0.12	脱脂粉乳	5	6	ごま油	0.5	0.6
	サラダ油	0.3	0.39	<小イワシのから揚げ>			こしょう	0.02	0.03						
	にんにく	0.1	0.13	小イワシ	35	45	洋風スープの素	0.2	0.24	<フライビーンズ>			<小松菜の大豆あえ>		
	ベーコン	5	6.5	しょうが	0.4	0.48				大豆	10	12	こまつな	30	36
	厚揚げ(冷)	30	39	調味酒	1	1.2	<白菜と肉団子のスープ>			でん粉	1.33	1.6	太もやし	20	24
	太もやし	30	39	しょうゆ	0.3	0.36	サラダ油	0.5	0.6	油	1	1.2	けずり節	0.5	0.6
	チンゲンサイ	20	26	でん粉	3	3.6	肉団子	25	30	塩	0.08	0.1	本みりん	0.5	0.6
	オイスターソース	0.8	1.04	米粉	1	1.2	たまねぎ	15	18				しょうゆ	1.6	1.92
	しょうゆ	0.5	0.65	油	4	5	しめじ	7	8.4	<温野菜サラダ>			大豆フレーク	1	1.2
	塩	0.1	0.13				はくさい	30	36	ブロッコリー	20	24			
	こしょう	0.01	0.02	<呉汁>			洋風スープの素	0.8	0.96	キャベツ	20	24	<五目きのこ汁>		
				大豆ペースト	5	6	塩	0.2	0.24	ホールコーン(冷)	7	8.4	大根	15	18
	<杏仁豆腐>			さといも	25	30	こしょう	0.01	0.02	ドレッシング	7	8.4	ごぼう	7	8.4
	杏仁寒天	30	36	かぼちゃ(角切)	15	18							干しいたけ(ホール)	0.5	0.6
	カットゼリー(みかん)	10	12	こんにゃく	10	12							にんじん	10	12
	パイン(レトルト)	20	24	油揚げ	3	3.6							えのきだけ	8	9.6
				けずり節	1.5	1.8							しめじ	8	9.6
				麦味噌	8.5	10.2							花麴	5	6
				ねぎ	5	6							塩	0.3	0.36
													しょうゆ	2	2.4
													けずり節	1.5	1.8
													ほうれん草	8	9.6

p.4

北地区		25日(火)		26日(水)		27日(木)		28日(金)				
		No. 11		No. 10		No. 13		No. 17				
		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	<米飯>	176	242	<コッペパン>	77	105	<ソフト麺>	160	230
	<牛乳>	206	206	<牛乳>	206	206	<牛乳>	206	206	<牛乳>	206	206
	<ハヤシライス>			<麻婆豆腐>			<ポトフ>			<和風カレーあん>		
	サラダ油	0.5	0.6	サラダ油	0.5	0.65	鶏肉(切込)	15	18	鶏肉(切込)	20	28
	県産豚肉(平切)	25	30	にんにく	0.1	0.13	たまねぎ	20	24	干しいたけ(ホール)	0.5	0.7
	塩	0.1	0.12	しょうが	1	1.3	にんじん	15	18	にんじん	10	14
	こしょう	0.01	0.02	県産豚肉(ミンチ用)	20	26	じゃがいも	40	48	たまねぎ	15	21
	たまねぎ	50	60	豆腐(冷)	100	130	ブロッコリー	15	18	油揚げ	3	4.2
	にんじん	15	18	しょうゆ	3	3.9	かぶ	15	18	けずり節	2	2.8
	じゃがいも	40	48	調味酒	3	3.9	洋風スープの素	0.8	0.96	塩	0.4	0.56
食 材	ケチャップ	6	7.2	赤みそ	3	3.9	塩	0.2	0.24	しょうゆ	3	4.2
	ウスターソース	1.5	1.8	砂糖	0.6	0.78	こしょう	0.01	0.02	カレー粉	0.4	0.56
	塩	0.3	0.36	豆板醤	0.4	0.52				ねぎ	10	14
	洋風スープの素	0.5	0.6	塩	0.2	0.26	<ウィンナーのソースかけ>			でん粉	3	4.2
	小麦粉	3.5	4.2	鶏ガラスープの素	0.6	0.78	ロングウィンナー	30				
	マーガリン	3.5	4.2	でん粉	1	1.3	ウィンナー		40	<じゃがいものから揚げ>		
	デミグラスソース	15	18	にら	10	13	ケチャップ	2	2.4	じゃがいも	60	72
	<白菜のスープ煮>			ごま油	1	1.3	ウスターソース	1	1.2	油	3	3.6
	はくさい	45	54	水	24	31.2	砂糖	0.2	0.24	塩	0.1	0.12
	ホールコーン(冷)	10	12	<シューマイ>			でん粉	0.2	0.24	青のり粉	0.05	0.06
	洋風スープの素	0.3	0.36	コーンシューマイ	30	60				<切り干し大根のごまよごし>		
	塩	0.1	0.12				<コーンキャベツ>			こまつな	25	30
	こしょう	0.01	0.02	<テンゲンサイの中華炒め>			キャベツ	30	36	切り干し大根(せん)	4	4.8
				ベーコン	5	6	ホールコーン(冷)	10	12	しょうゆ	2	2.4
	<フルーツ盛り合わせ>			テンゲンサイ	20	24	洋風スープの素	0.1	0.12	けずり節	0.5	0.6
	黄桃(レトルト)	10	12	太もやし	25	30	塩	0.1	0.12	本みりん	0.6	0.72
	パイン(レトルト)	10	12	にんじん	8	9.6	こしょう	0.01	0.02	すりごま	1	1.2
	ダイスゼリー(マスカット)	30	36	オイスターソース	0.8	0.96						
				塩	0.1	0.12	<ヨーグルト>					
				こしょう	0.01	0.02	ヨーグルト		70			
			しょうゆ	0.5	0.6							