

令和7年12月分 岐阜市学校給食献立

b.1

北地区		1日(月)		2日(火)		3日(水)		4日(木)		5日(金)	
		No. 5		No. 3		No. 8		No. 4		No. 2	
		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   											

## 5.2

北地区		8日(月)		9日(火)		10日(水)		11日(木)		12日(金)					
		No. 17		小学校 中学校	No. 6		小学校 中学校	No. 7		小学校 中学校	No. 9		小学校 中学校	No. 14	
使 用 材	<米飯>	176	242	<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
	<豚丼>			<高野豆腐の卵とじ>			<白菜鍋>			<肉味噌>			<アジの磯辺揚げ>		
	サラダ油	0.5	0.65	サラダ油	0.5	0.65	肉団子	40	50	サラダ油	0.5	0.7	アジ	40	50
	県産豚肉(平切)	35	45.5	鶏肉(切込)	15	19.5	はくさい	40	48	鶏肉(ミンチ用)	20	28	しょうが	0.5	0.6
	ごぼう	7	9.1	たまねぎ	30	39	干しいたけ(ホール)	0.5	0.6	しょうが	0.2	0.28	調味酒	1	1.2
	たまねぎ	30	39	にんじん	5	6.5	きくらげ(スライス)	1	1.2	調味酒	0.8	1.12	小麦粉	8	9.6
	にんじん	10	13	干しいたけ(ホール)	0.5	0.65	しめじ	8	9.6	たまねぎ	45	63	米粉	1	1.2
	しらたき	25	32.5	高野豆腐	5	6.5	にんじん	10	12	にんじん	10	14	青のり粉	0.2	0.24
	かまぼこ	7	9.1	砂糖	1	1.3	けずり節	1.5	1.8	けずり節	1.5	2.1	油	5	6
食 材	砂糖	1.8	2.34	塩	0.1	0.13	うすくちしょうゆ	2	2.4	砂糖	6	8.4	<おかかあえ>		
	しょうゆ	3.5	4.55	うすくちしょうゆ	2.5	3.25	本みりん	0.5	0.6	赤みそ	12	16.8	にんじん	5	6
	ねぎ	5	6.5	けずり節	0.3	0.39	塩	0.2	0.24	でん粉	1.5	2.1	太もやし	20	24
	<切り干し大根のハリハリ漬け>			液卵	30	39	ねぎ	10	12	<揚げ大豆>			ほうれん草	25	30
	切り干し大根(せん)	4	4.8	<煮びたし>			<金時豆の甘煮>			大豆	10	12	けずり節	0.3	0.36
	にんじん	7	8.4	はくさい	40	48	金時豆	15	18	角切昆布	2	2.4	うすくちしょうゆ	1.5	1.8
	せん切り昆布	0.8	0.96	こまつな	15	18	砂糖	2.8	3.36	でん粉	1.3	1.6	本みりん	0.5	0.6
	砂糖	1	1.2	にんじん	5	6	塩	0.1	0.12	油	1	1.2	花かつお	0.3	0.36
	しょうゆ	2	2.4	本みりん	0.5	0.6	しょうゆ	0.38	0.46	塩	0.08	0.1	<けんちん汁>		
	酢	2	2.4	うすくちしょうゆ	1.8	2.16	<五目きんぴら>			<炒めなます>			ごま油	0.6	0.72
	本みりん	0.5	0.6	けずり節	0.5	0.6	サラダ油	0.5	0.6	サラダ油	0.5	0.6	ごぼう	7	8.4
	一味とうがらし		0.01	<さといもの絞福(ぎふ)味噌汁>			ごぼう	6	7.2	大根	35	42	大根	20	24
	<花魁のすまし汁>			大根	20	24	にんじん	10	12	にんじん	8	9.6	さといも	25	30
	干しいたけ(ホール)	0.5	0.6	さといも	25	30	つきだしこんにゃく	15	18	油揚げ	2	2.4	にんじん	10	12
	えのきだけ	7	8.4	油揚げ	3	3.6	あげはんぺん	10	12	砂糖	1	1.2	油揚げ	3	3.6
	豆腐	20	24	けずり節	1.5	1.8	さやいんげん(冷)	5	6	本みりん	1	1.2	豆腐	20	24
	花魁	6	7.2	赤みそ	8.5	10.2	砂糖	0.8	0.96	酢	1	1.2	けずり節	1.5	1.8
	けずり節	1.5	1.8	ねぎ	7	8.4	しょうゆ	1.8	2.16	しょうゆ	1.5	1.8	塩	0.3	0.36
	塩	0.2	0.24				本みりん	0.6	0.72	塩	0.1	0.12	しょうゆ	2	2.4
	うすくちしょうゆ	2	2.4				塩	0.05	0.06				ねぎ	7	8.4
ほうれん草	10	12				白ごま(いり)	1	1.2							
						一味とうがらし		0.01							

令和7年12月分 岐阜市学校給食献立

p.3

北地区	15日(月)				16日(火)				17日(水)				18日(木)				19日(金)			
	No. 10		小学校	中学校	No. 20		小学校	中学校	No. 11		小学校	中学校	No. 19		小学校	中学校	No. 16		小学校	中学校
使 用 材	<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
	<チリコンカン>				<ビビンバ丼>				<サバの煮つけ>				<中華あんかけ>				<タラのゆず味噌かけ>			
	サラダ油		0.5	0.65	サラダ油		0.5	0.65	サバ		50	60	サラダ油		0.5	0.7	タラ(角切)		40	48
	にんにく		0.2	0.26	県産豚肉(ミンチ用)		35	45.5	しょうが		0.7	0.84	しょうが		0.2	0.28	調味酒		1.6	1.92
	県産豚肉(ミンチ用)		25	32.5	にんにく		0.2	0.26	ねぎ		5	6	県産豚肉(平切)		20	28	米粉		3.2	3.84
	たまねぎ		10	13	しょうが		0.4	0.52	ざらめ		1.5	1.8	調味酒		0.8	1.12	油		4	4.8
	金時豆		12	15.6	砂糖		1	1.3	しょうゆ		3	3.6	しょうゆ		0.5	0.7	白みそ		1.6	1.92
	ウスターソース		1.8	2.34	しょうゆ		2	2.6	本みりん		1	1.2	たまねぎ		30	42	砂糖		1.6	1.92
	ケチャップ		4.5	5.85	本みりん		0.5	0.65	調味酒		4	4.8	にんじん		15	21	本みりん		0.4	0.48
	塩		0.1	0.13	ぜんまい(水煮)		15	19.5					たけのこ(レトルト)		5	7	調味酒		0.4	0.48
	こしょう		0.01	0.02	油揚げ		5	6.5	<キャベツの甘酢あえ>				干しいたけ(ホール)		0.8	1.12	ゆず		0.005	0.006
	赤とうがらし		0.02	0.03	砂糖		1	1.3	キャベツ		40	48	きくらげ(スライス)		1	1.4				
					しょうゆ		1	1.3	にんじん		10	12	鶏ガラスープの素		0.8	1.12	<冬至かぼちゃ>			
	<コーンキャベツ>				ごま油		0.5	0.65	塩		0.2	0.24	塩		0.2	0.28	かぼちゃ(角切)		50	60
	キャベツ		40	48	にんじん		6	7.8	砂糖		2	2.4	こしょう		0.03	0.04	砂糖		1	1.2
	ホールコーン(冷)		10	12	太もやし		20	26	うすくちしょうゆ		1	1.2	砂糖		0.5	0.7	本みりん		1	1.2
	洋風スープの素		0.1	0.12	ほうれん草		20	26	酢		2	2.4	しょうゆ		3	4.2	うすくちしょうゆ		2	2.4
	塩		0.1	0.12	しょうゆ		1	1.3					調味酒		0.5	0.7	けずり節		0.5	0.6
使 用 材	こしょう		0.01	0.02	塩		0.1	0.13	<豚汁>				でん粉		3	4.2				
					こしょう		0.02	0.03	県産豚肉(平切)		10	12	ごま油		1	1.4	<打ち込み汁>			
	<ポテトスープ>				コチュジャン		0.3	0.39	大根		20	24					鶏肉(切込)		10	12
	ベーコン		5	6					ごぼう		7	8.4	<さつまいもチップス>				ごぼう		5	6
	たまねぎ		20	24	<シナモンビーンズ>				さといも		15	18	さつまいも		40	48	大根		20	24
	にんじん		8	9.6	大豆		12	14.4	こんにゃく		7	8.4	油		2	2.4	にんじん		7	8.4
	じゃがいも		40	48	でん粉		0.96	1.15	豆腐		15	18	塩		0.1	0.12	こんにゃく		10	12
	洋風スープの素		0.8	0.96	油		1.2	1.44	けずり節		0.6	0.72					干しいたけ(ホール)		1	1.2
	塩		0.2	0.24	シナモンシュガー		1.2	1.44	赤みそ		8.5	10.2	<辣白菜>				油揚げ		3	3.6
	こしょう		0.01	0.02					ねぎ		5	6	しょうが		0.6	0.72	ねぎ		7	8.4
					<卵入りわかめスープ>								にんじん		3	3.6	けずり節		1.5	1.8
	<チーズ>				キャベツ		20	24					はくさい		50	60	しょうゆ		3	3.6
	角チーズ			10	鶏ガラスープの素		0.8	0.96					塩		0.3	0.36	塩		0.3	0.36
					塩		0.2	0.24					サラダ油		1.2	1.44	冷凍うどん		20	24
					こしょう		0.01	0.02					赤とうがらし		0.02	0.03				
					うすくちしょうゆ		0.8	0.96					酢		2	2.4				
					カットわかめ		0.5	0.6					砂糖		1	1.2				
					錦糸卵		8	9.6												
					ねぎ		5	6												

## 5.4

北地区		22日(月)		23日(火)		24日(水)		25日(木)		26日(金)					
		No. 15		No. 1		No. 18		No. 13		No. 12					
		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	<食パン>	77	105	<米飯>	176	242	<コッペパン>	63	91	<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
	<煮込みハンバーグ>			<豚肉と厚揚げの味噌炒め>			<フライドチキン>			<カレーライス>			<肉じゃが>		
	サラダ油	0.5	0.6	サラダ油	0.5	0.65	鶏肉(2cm角切)	50	65	サラダ油	0.5	0.6	サラダ油	0.5	0.65
	たまねぎ	10	12	しょうが	1	1.3	調味酒	0.4	0.52	にんにく	0.2	0.24	県産豚肉(平切)	15	19.5
	ハンバーグ	60	80	県産豚肉(平切)	30	39	しょうが	0.4	0.52	しょうが	0.1	0.12	たまねぎ	30	39
	ケチャップ	3.2	3.84	調味酒	1	1.3	にんにく	0.2	0.26	県産豚肉(平切)	30	36	にんじん	10	13
	ウスターソース	2.5	3	しょうゆ	0.5	0.65	小麦粉	5	6.5	塩	0.2	0.24	じゃがいも	60	78
	砂糖	0.7	0.84	たまねぎ	25	32.5	米粉	0.8	1.04	こしょう	0.05	0.06	砂糖	1.2	1.56
	でん粉	0.4	0.48	厚揚げ(冷)	35	45	チリパウダー	0.02	0.03	たまねぎ	40	48	しょうゆ	3	3.9
	<小松菜のソテー>			砂糖	1	1.3	オールスパイス	0.02	0.03	にんじん	15	18	けずり節	0.3	0.39
	サラダ油	0.3	0.36	しょうゆ	0.7	0.91	塩	0.07	0.09	じゃがいも	50	60	さやいんげん(冷)	7	9.1
	こまつな	25	30	本みりん	1	1.3	こしょう	0.01	0.02	サイコロチーズ	4	4.8			
	太もやし	20	24	赤みそ	2.5	3.25	油	5	6	洋風スープの素	1.2	1.44	<厚焼き卵>		
	ホールコーン(冷)	7	8.4	でん粉	0.5	0.65				リンゴペースト	3	3.6	厚焼き卵	50	60
	塩	0.2	0.24	<ごまあえ>			<グリーンポテト>			ケチャップ	2	2.4			
	こしょう	0.01	0.02	こまつな	20	24	じゃがいも	50	60	ウスターソース	2	2.4	<みぞれ汁>		
	洋風スープの素	0.2	0.24	しめじ	7	8.4	塩	0.15	0.18	塩	0.5	0.6	大根	35	42
	<さつまいものクリームスープ>			太もやし	20	24	パセリ(乾)	0.04	0.05	小麦粉	4	4.8	えのきだけ	7	8.4
	サラダ油	0.5	0.6	けずり節	0.5	0.6	<かぶのスープ>			マーガリン	4	4.8	干しいたけ(ホール)	0.5	0.6
ベーコン	5	6	本みりん	0.5	0.6	かぶ			カレー粉	0.7	0.84	豆腐	30	36	
たまねぎ	20	24	しょうゆ	1.8	2.16	ベーコン	5	6	脱脂粉乳	4	4.8	けずり節	1.5	1.8	
にんじん	8	9.6	すりごま	1	1.2	たまねぎ	15	18	<豆のマリネ>			塩	0.3	0.36	
さつまいも	25	30	<こぶ汁>			にんじん	10	12	大豆	8	9.6	うすくちしょうゆ	2	2.4	
塩	0.2	0.24	せん切り昆布	0.7	0.84	かぶ	20	24	砂糖	0.8	0.96	こねぎ	3	3.6	
こしょう	0.01	0.02	ごぼう	7	8.4	洋風スープの素	0.8	0.96	うすくちしょうゆ	0.6	0.72	<みかん>			
洋風スープの素	0.8	0.96	大根	15	18	塩	0.2	0.24	サラダ油	1.2	1.44	みかん		55	
米粉	3	3.6	にんじん	10	12	こしょう	0.01	0.02	砂糖	0.6	0.72				
牛乳(調理用)	30	36	さといも	25	30	ブロッコリー	10	12	塩	0.2	0.24				
			こんにゃく	7	8.4	<デザート>			こしょう	0.01	0.02				
			豆腐	15	18	デザート	30	30	酢	2	2.4				
			けずり節	1.5	1.8				たまねぎ	5	6				
			しょうゆ	3	3.6				にんじん	3	3.6				
			塩	0.3	0.36				パセリ	0.3	0.36				
									<コーンもやし>						
									太もやし	35	42				
									ホールコーン(冷)	10	12				
									洋風スープの素	0.2	0.24				
									塩	0.1	0.12				
									こしょう	0.01	0.02				