

令和7年12月分 岐阜市学校給食献立

p.1

| 北地区              | 1日(月)           |      | 2日(火) |                | 3日(水) |      | 4日(木)      |      | 5日(金) |               |      |      |            |     |      |
|------------------|-----------------|------|-------|----------------|-------|------|------------|------|-------|---------------|------|------|------------|-----|------|
|                  | No.5            | 小学校  | 中学校   | No.3           | 小学校   | 中学校  | No.8       | 小学校  | 中学校   | No.4          | 小学校  | 中学校  | No.2       | 小学校 | 中学校  |
| 使<br>用<br>食<br>材 | <コッペパン>         | 77   | 105   | <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  | <牛乳>       | 206 | 206  |
|                  | <ピーンズシチュー>      | 6    | 7.2   | <ツナごはん>        | 30    | 39   | <ちくわの香味揚げ> | 40   | 60    | <野菜ラーメン>      | 0.5  | 0.7  | <鶏肉と大豆の煮物> | 12  | 15.6 |
|                  | 大豆              | 0.5  | 0.6   | 魚のオイル漬け        | 0.5   | 0.65 | ちくわ        | 0.2  | 0.3   | サラダ油          | 0.2  | 0.28 | 大豆         | 0.5 | 0.65 |
|                  | サラダ油            | 15   | 18    | 砂糖             | 0.6   | 0.78 | 青のり粉       | 1.4  | 2.1   | にんにく          | 0.3  | 0.39 | サラダ油       | 0.3 | 0.39 |
|                  | 鶏肉(切込)          | 0.1  | 0.12  | しょうゆ           | 0.5   | 0.65 | 紅しょうが      | 8.5  | 12.8  | 県産豚肉(平切)      | 25   | 35   | しょうが       | 3   | 3.9  |
|                  | 塩               | 0.01 | 0.02  | しょうが           | 5     | 6.5  | 小麦粉        | 1.5  | 2.3   | にんじん          | 5    | 7    | ねぎ         | 40  | 52   |
|                  | こしょう            | 40   | 48    | さやいんげん(冷)      | 15    | 19.5 | 米粉         | 5    | 7.5   | 太もやし          | 20   | 28   | 鶏肉(2cm角切)  | 1   | 1.3  |
|                  | たまねぎ            | 15   | 18    | いり卵            |       |      | 油          |      |       | きくらげ(スライス)    | 1    | 1.4  | 砂糖         | 1   | 1.3  |
|                  | にんじん            | 40   | 48    | <さといものそぼろ煮>    |       |      |            |      |       | なると巻き         | 10   | 14   | 調味酒        | 2   | 2.6  |
| 食<br>材           | じゃがいも           | 4    | 4.8   | <サイコロチーズ>      | 0.24  | 0.29 | <ひじきの煮物>   | 0.3  | 0.36  | キャベツ          | 15   | 21   | しょうゆ       | 2   | 2.6  |
|                  | 洋風スープの素         | 1    | 1.2   | サラダ油           | 12    | 14.4 | サラダ油       | 0.8  | 0.36  | 鶏ガラスープの素      | 0.8  | 1.12 |            |     |      |
|                  | 塩               | 0.3  | 0.36  | 鶏肉(ミニチ用)       | 0.8   | 0.96 | にんじん       | 8    | 9.6   | 塩             | 0.3  | 0.42 | <小松菜のおひたし> | 25  | 30   |
|                  | こしょう            | 0.03 | 0.04  | 調味酒            | 40    | 48   | ひじき(長)     | 3    | 3.6   | しょうゆ          | 3    | 4.2  | こまつな       | 5   | 6    |
|                  | マーガリン           | 3    | 3.6   | さといも           | 10    | 12   | 高野豆腐(細)    | 2    | 2.4   | こしょう          | 0.03 | 0.04 | にんじん       | 20  | 24   |
|                  | 小麦粉             | 3    | 3.6   | にんじん           | 1.2   | 1.44 | 油揚げ        | 2    | 2.4   | ねぎ            | 7    | 9.8  | 太もやし       | 3   | 3.6  |
|                  | カレー粉            | 0.2  | 0.24  | 砂糖             | 1.6   | 1.92 | けずり節       | 0.5  | 0.6   |               |      |      | 油揚げ        | 0.5 | 0.6  |
|                  | 脱脂粉乳            | 5    | 6     | しょうゆ           |       |      | 砂糖         | 1.5  | 1.8   | <春巻き>         |      |      | けずり節       | 0.5 | 0.6  |
|                  | <ほうれん草としめじのソテー> |      |       | <大根の枝幅(ぎふ)味噌汁> |       |      | しょうゆ       | 2    | 2.4   | 春巻き           | 35   | 50   | 本みりん       | 0.5 | 0.6  |
|                  | ベーコン            | 5    | 6     | 大根             | 25    | 30   | さやいんげん(冷)  | 3    | 3.6   | 油             | 3.5  | 5    | うすくちしょうゆ   | 1.8 | 2.16 |
| 使<br>用<br>食<br>材 | しめじ             | 8    | 9.6   | えのきだけ          | 7     | 8.4  | <さつま汁>     |      |       | <切り干し大根の中華炒め> |      |      | <かきたま汁>    | 0.5 | 0.6  |
|                  | キャベツ            | 15   | 18    | 豆腐             | 20    | 24   | 鶏肉(切込)     | 15   | 18    | ごま油           | 0.5  | 0.6  | 干しいたけ(ホール) | 0.5 | 0.6  |
|                  | ほうれん草           | 25   | 30    | けずり節           | 1.5   | 1.8  | ごぼう        | 7    | 8.4   | 切り干し大根(せん)    | 2.5  | 3    | 豆腐         | 30  | 36   |
|                  | 塩               | 0.2  | 0.24  | 赤みそ            | 8.5   | 10.2 | 大根         | 20   | 24    | チンゲンサイ        | 25   | 30   | けずり節       | 1.5 | 1.8  |
|                  | こしょう            | 0.02 | 0.03  | こまつな           | 10    | 12   | さつまいも      | 20   | 24    | 厚揚げ(冷)        | 20   | 24   | 塩          | 0.3 | 0.36 |
|                  | しょうゆ            | 0.2  | 0.24  |                |       |      | けずり節       | 1.5  | 1.8   | 塩             | 0.1  | 0.12 | うすくちしょうゆ   | 2   | 2.4  |
|                  | <フルーツゼリー>       |      |       |                |       |      | 赤みそ        | 4.25 | 5.1   | 鶏ガラスープの素      | 0.1  | 0.12 | でん粉        | 0.6 | 0.72 |
|                  | カットゼリー(みかん)     | 25   | 30    |                |       |      | 白みそ        | 4.25 | 5.1   | こしょう          | 0.01 | 0.02 | 液卵         | 15  | 18   |
|                  | ダイスゼリー(りんご)     | 25   | 30    |                |       |      | ねぎ         | 7    | 8.4   | オイスターソース      | 0.8  | 0.96 | ほうれん草      | 10  | 12   |
|                  | パイン(レトルト)       | 15   | 18    |                |       |      |            |      |       | しょうゆ          | 0.5  | 0.6  |            |     |      |

## 令和7年12月分 岐阜市学校給食献立

p.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    | 小学校 | 中学校  |
| 使用食材料 | <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               | 1.3 | 1.3  | けずり節       | 1.5  | 1.8  | けずり節     | 1.5  | 2.1  | 油         | 5   | 6    |
| 材料    | 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  | <おかげあえ>   |     |      |
|       | 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>   |      |      | サラダ油     | 0.5  | 0.6  | ごま油       | 0.6 | 0.72 |
| 材料    | 本みりん            | 0.5  | 0.6  | けずり節             | 0.5 | 0.6  | <炒めなます>    |      |      | ごぼう      | 6    | 7.2  | ごぼう       | 7   | 8.4  |
|       | 一味とうがらし         | 0.01 |      | <さといもの岐福(ぎふ)味噌汁> |     |      | 大根         | 10   | 12   | 大根       | 35   | 42   | 大根        | 20  | 24   |
|       | <花麩のすまし汁>       |      |      | 大根               | 20  | 24   | にんじん       | 15   | 18   | 油揚げ      | 2    | 2.4  | にんじん      | 10  | 12   |
|       | 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  | 10   | 12   | 砂糖       | 1    | 1.2  | 油揚げ       | 3   | 3.6  |
|       | えのきだけ           | 7    | 8.4  | 油揚げ              | 3   | 3.6  | あげはんべん     | 5    | 6    | 本みりん     | 1    | 1.2  | 豆腐        | 20  | 24   |
|       | 豆腐              | 20   | 24   | けずり節             | 1.5 | 1.8  | さやいんげん(冷)  | 0.8  | 0.96 | 酢        | 1    | 1.2  | けずり節      | 1.5 | 1.8  |
|       | 花麩              | 6    | 7.2  | 赤みそ              | 8.5 | 10.2 | 砂糖         | 1.8  | 2.16 | しょうゆ     | 1.5  | 1.8  | 塩         | 0.3 | 0.36 |
|       | けずり節            | 1.5  | 1.8  | ねぎ               | 7   | 8.4  | しょうゆ       | 0.6  | 0.72 | 塩        | 0.1  | 0.12 | しょうゆ      | 2   | 2.4  |
|       | 塩               | 0.2  | 0.24 |                  |     |      | 本みりん       | 0.05 | 0.06 |          |      |      | ねぎ        | 7   | 8.4  |
|       | うすくちしょうゆ        | 2    | 2.4  |                  |     |      | 塩          | 1    | 1.2  |          |      |      |           |     |      |
|       | ほうれん草           | 10   | 12   |                  |     |      | 白ごま(いり)    | 0.01 |      |          |      |      |           |     |      |

令和7年12月分 岐阜市学校給食献立

| 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. 16     | 小学校  | 中学校  |
| 使<br>用<br>食<br>材 | <食パン>      | 77   | 105    | <米飯>        | 176    | 242  | <米飯>        | 176 | 242    | <ソフト麺>     | 160  | 230  |
|                  | <牛乳>       | 206  | 206    | <牛乳>        | 206    | 206  | <牛乳>        | 206 | 206    | <牛乳>       | 206  | 206  |
|                  | <チリコンカン>   |      |        | <ピビンパ丼>     |        |      | <サバの煮つけ>    |     |        | <中華あんかけ>   |      |      |
|                  | 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  |
|                  | 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 |
|                  | 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   |
|                  | 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 |
|                  | 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  |
|                  | ウスターーソース   | 1.8  | 2.34   | しょうゆ        | 2      | 2.6  | 本みりん        | 1   | 1.2    | たまねぎ       | 30   | 42   |
|                  | 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   |
| 食<br>材           | 塩          | 0.1  | 0.13   | ぜんまい(水煮)    | 15     | 19.5 |             |     |        | たけのこ(レトルト) | 5    | 7    |
|                  | 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 |
|                  | 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  |
|                  | <コーンキャベツ>  |      |        | 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 |
|                  | キャベツ       | 40   | 48     | ごま油         | 0.5    | 0.65 | 塩           | 0.2 | 0.24   | 塩          | 0.2  | 0.28 |
|                  | ホールコーン(冷)  | 10   | 12     | にんじん        | 6      | 7.8  | 砂糖          | 2   | 2.4    | こしょう       | 0.03 | 0.04 |
|                  | 洋風スープの素    | 0.1  | 0.12   | 太もやし        | 20     | 26   | うすくちしょうゆ    | 1   | 1.2    | 砂糖         | 0.5  | 0.7  |
|                  | 塩          | 0.1  | 0.12   | ほうれん草       | 20     | 26   | 酢           | 2   | 2.4    | しょうゆ       | 3    | 4.2  |
|                  | こしょう       | 0.01 | 0.02   | しょうゆ        | 1      | 1.3  |             |     |        | 調味酒        | 0.5  | 0.7  |
|                  | <ポテトスープ>   |      |        | 塩           | 0.1    | 0.13 | <豚汁>        |     |        | でん粉        | 3    | 4.2  |
| 食<br>材           | ベーコン       | 5    | 6      | こしょう        | 0.02   | 0.03 | 県産豚肉(平切)    | 10  | 12     | ごま油        | 1    | 1.4  |
|                  | たまねぎ       | 20   | 24     | コチュジャン      | 0.3    | 0.39 | 大根          | 20  | 24     | <打ち込み汁>    |      |      |
|                  | にんじん       | 8    | 9.6    | 大豆          | 12     | 14.4 | ごぼう         | 7   | 8.4    | 鶏肉(切込)     | 10   | 12   |
|                  | じゃがいも      | 40   | 48     | でん粉         | 0.96   | 1.15 | さといも        | 15  | 18     | ごぼう        | 5    | 6    |
|                  | 洋風スープの素    | 0.8  | 0.96   | 油           | 1.2    | 1.44 | こんにゃく       | 7   | 8.4    | 大根         | 20   | 24   |
|                  | 塩          | 0.2  | 0.24   | シナモンシュガー    | 1.2    | 1.44 | 豆腐          | 15  | 18     | 油          | 7    | 8.4  |
|                  | こしょう       | 0.01 | 0.02   |             | 1.2    | 1.44 | けずり節        | 0.6 | 0.72   | 塩          | 0.1  | 0.12 |
|                  | <チーズ>      |      |        |             | 1.2    | 1.44 | 赤みそ         | 8.5 | 10.2   | にんじん       | 10   | 12   |
|                  | 角チーズ       | 10   |        | <卵入りわかめスープ> |        |      | ねぎ          | 5   | 6      | <辣白菜>      |      |      |
|                  |            |      |        | キャベツ        | 20     | 24   |             |     |        | はくさい       | 50   | 60   |
| 食<br>材           |            |      |        | 鶏ガラスープの素    | 0.8    | 0.96 |             |     |        | 塩          | 0.3  | 0.36 |
|                  |            |      |        | 塩           | 0.2    | 0.24 |             |     |        | サラダ油       | 1.2  | 1.44 |
|                  |            |      |        | 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    |             |     |        |            |      |      |

令和7年12月分 岐阜市学校給食献立