

令和6年9月分 岐阜市学校給食献立

| 南地区 | 8月29日(木) | | 8月30日(金) | | 2日(月) | | 3日(火) | | 4日(水) | |
|-----|------------|------|---------------|------|-------------|------|-------------|------|-------------|------|
| | No. 1 | 中学校 | No. 7 | 中学校 | No. 8 | 中学校 | No. 4 | 中学校 | No. 6 | 中学校 |
| 使 | <米飯> | 242 | <コッペパン> | 119 | <米飯> | 242 | <アルファ化米> | 216 | <一食中華麺> | 250 |
| | <牛乳> | 206 | <牛乳> | 206 | <牛乳> | 206 | (炊きこみご飯) | | <牛乳> | 206 |
| 用 | <ドライカレー> | | <ポークビーンズ> | | <チャンプルー> | | <牛乳> | 206 | <ジャージャー麺> | |
| | サラダ油 | 0.65 | 大豆 | 12 | 豆腐(冷) | 78 | | | ごま油 | 0.7 |
| 食 | にんにく | 0.26 | サラダ油 | 0.6 | ごま油 | 0.65 | <焼きのり> | 2.5 | にんにく | 0.14 |
| | しょうが | 0.13 | 県産豚肉(平切) | 18 | 県産豚肉(平切) | 32.5 | 焼きのり | | しょうが | 1.4 |
| 材 | 県産豚肉(ミンチ用) | 39 | たまねぎ | 36 | きくらげ(ホール) | 1.56 | <魚肉ソーセージ> | 70 | 県産豚肉(ミンチ用) | 42 |
| | 塩 | 0.26 | にんじん | 18 | 太もやし | 39 | 魚肉ソーセージ | | たまねぎ | 49 |
| | こしょう | 0.02 | じゃがいも | 48 | しょうゆ | 2.34 | | にんじん | 14 | |
| | たまねぎ | 52 | ケチャップ | 7.2 | 本みりん | 0.78 | <岐福(ぎふ)味噌汁> | | たけのこ(レトルト) | 16.8 |
| | にんじん | 19.5 | ホールトマト(カット) | 24 | 塩 | 0.47 | にんじん | 12 | 干しいたけ(スライス) | 0.7 |
| | ホールコーン(冷) | 3.9 | ウスターソース | 2.16 | こしょう | 0.04 | たまねぎ | 12 | 赤ピーマン | 5.6 |
| | カット大豆(ゆで) | 13 | 砂糖 | 0.48 | にら | 13 | じゃがいも | 24 | しょうゆ | 1.4 |
| | 小麦粉 | 1.3 | 洋風スープの素 | 0.96 | 花かつお | 1.04 | 煮干粉 | 1.2 | 砂糖 | 2.1 |
| | サイコロチーズ | 5.2 | 塩 | 0.18 | | | 赤みそ | 10.2 | 赤みそ | 7 |
| | 洋風スープの素 | 0.39 | こしょう | 0.03 | <にんじんシリシリ> | | 高野豆腐(細) | 1.8 | テンメンジャン | 2.8 |
| | トマトピューレ | 3.9 | | | サラダ油 | 0.6 | 切り干し大根(せん) | 2.4 | 豆板醤 | 0.56 |
| | ウスターソース | 2.6 | <オムレツ> | | にんじん | 36 | | | 調味酒 | 0.84 |
| | カレー粉 | 0.78 | オムレツ | 50 | 魚のオイル漬け | 12 | <ゼリー> | | 鶏ガラスープの素 | 0.84 |
| | ピーマン | 6.5 | | | こしょう | 0.02 | ミニゼリー | 66 | でん粉 | 2.8 |
| | | | <キャベツとツナのソテー> | | しょうゆ | 0.6 | | | <春巻き> | |
| | <枝豆の塩ゆで> | | サラダ油 | 0.36 | ホールコーン(冷) | 6 | | | 春巻き | 50 |
| | 枝豆 | 30 | しめじ | 9.6 | | | | | 油 | 5 |
| | 塩 | 0.06 | こまつな | 18 | <卵入りアースー汁> | | | | | |
| | <コンソメスープ> | | キャベツ | 24 | 糸かまぼこ | 6 | | | <パンサンスー> | |
| | ベーコン | 6 | ホールコーン(冷) | 6 | けずり節 | 1.8 | | | キャベツ | 30 |
| | にんじん | 12 | 魚のオイル漬け | 9.6 | 調味酒 | 1.2 | | | きくらげ(スライス) | 0.72 |
| | じゃがいも | 24 | 塩 | 0.12 | 塩 | 0.36 | | | はるさめ | 3.6 |
| | 洋風スープの素 | 0.96 | こしょう | 0.03 | しょうゆ | 2.4 | | | 塩 | 0.12 |
| | 塩 | 0.36 | しょうゆ | 0.24 | あおさ | 0.36 | | | 砂糖 | 1.8 |
| | こしょう | 0.02 | | | でん粉 | 0.72 | | | 酢 | 1.8 |
| | キャベツ | 36 | | | 液卵 | 24 | | | うすくちしょうゆ | 1.8 |
| | | | | | こねぎ | 3.6 | | | 白ごま(いり) | 1.2 |
| | | | | | <ゼリー> | | | | ごま油 | 0.3 |
| | | | | | ゼリー(シークワサー) | 50 | | | | |

令和6年9月分 岐阜市学校給食献立

| 南地区 | 5日(木) | | 6日(金) | | 9日(月) | | 10日(火) | | 11日(水) | |
|-----|-------------|------|------------|------|----------------|------|--------------|------|--------------|------|
| | No. 5 | 中学校 | No. 15 | 中学校 | No. 2 | 中学校 | No. 14 | 中学校 | No. 3 | 中学校 |
| 使 | <米飯> | 242 | <米飯> | 242 | <米飯> | 242 | <米飯> | 242 | <米飯> | 242 |
| | <牛乳> | 206 | <牛乳> | 206 | <牛乳> | 206 | <牛乳> | 206 | <牛乳> | 206 |
| 用 | <ツナごはん> | | <かてめし> | | <和風ハンバーグ> | | <豚キムチ> | | <シシャモの黒ごま揚げ> | |
| | 魚のオイル漬け | 39 | サラダ油 | 0.65 | ハンバーグ | 80 | 県産豚肉(平切) | 45.5 | シシャモ | 30 |
| 食 | 砂糖 | 0.65 | ごぼう | 9.1 | たまねぎ | 13 | サラダ油 | 0.65 | 黒ごま(いり) | 0.6 |
| | しょうゆ | 0.78 | にんじん | 9.1 | しょうが | 1.3 | たまねぎ | 39 | 白ごま(いり) | 0.6 |
| 材 | 本みりん | 0.65 | 油揚げ | 6.5 | 砂糖 | 2.08 | キャベツ | 26 | 小麦粉 | 9.6 |
| | しょうが | 0.65 | 高野豆腐(細) | 2.6 | しょうゆ | 3.12 | キムチ | 13 | 米粉 | 1.2 |
| 食 | いり卵 | 32.5 | さやいんげん(冷) | 6.5 | 本みりん | 1.04 | にら | 13 | 油 | 3.6 |
| | 枝豆むきみ(冷) | 6.5 | 砂糖 | 1.3 | | | 砂糖 | 0.65 | | |
| 材 | <くきわかめの炒め煮> | | しょうゆ | 2.6 | <チンゲンサイのおひたし> | | しょうゆ | 2.6 | <ひじきと大豆の煮物> | |
| | ごま油 | 0.6 | 調味酒 | 1.3 | チンゲンサイ | 30 | 調味酒 | 1.56 | 大豆 | 6 |
| 食 | つきだしこんにやく | 12 | けずり節 | 0.65 | キャベツ | 18 | でん粉 | 0.39 | 砂糖 | 0.48 |
| | にんじん | 12 | <豚肉の長ねぎ炒め> | | しめじ | 12 | <ナムル> | | しょうゆ | 0.48 |
| 材 | あげはんぺん | 12 | サラダ油 | 0.65 | けずり節 | 0.6 | ごま油 | 0.6 | サラダ油 | 0.48 |
| | くきわかめ(冷) | 12 | 県産豚肉(平切) | 39 | 本みりん | 0.6 | チンゲンサイ | 24 | ひじき(長) | 3.6 |
| 食 | 調味酒 | 1.2 | キャベツ | 26 | しょうゆ | 2.16 | 太もやし | 30 | にんじん | 8.4 |
| | 砂糖 | 0.96 | ねぎ | 26 | <岐阜(ぎふ) 早田味噌汁> | | きくらげ(スライス) | 0.96 | 油揚げ | 3.6 |
| 材 | しょうゆ | 1.92 | 赤みそ | 3.12 | 大根 | 12 | 砂糖 | 0.72 | 砂糖 | 1.2 |
| | 本みりん | 1.2 | 砂糖 | 1.04 | にんじん | 6 | しょうゆ | 0.72 | しょうゆ | 2.4 |
| 食 | <厚揚げの味噌汁> | | しょうゆ | 1.95 | えのきだけ | 6 | 酢 | 1.8 | さやいんげん(冷) | 3.6 |
| | えのきだけ | 8.4 | 調味酒 | 1.3 | 油揚げ | 3.6 | 白ごま(いり) | 1.2 | <稲庭うどん汁> | |
| 材 | 厚揚げ(冷) | 14.4 | でん粉 | 0.26 | けずり節 | 1.8 | <アサリと豆腐のスープ> | | 鶏肉(切込) | 12 |
| | けずり節 | 1.8 | <まゆたま汁> | | 赤みそ | 10.2 | アサリ(むきみ) | 18 | たまねぎ | 18 |
| 食 | 赤みそ | 4.8 | 白玉団子(冷) | 24 | 豆腐 | 24 | 調味酒 | 0.24 | にんじん | 12 |
| | 白みそ | 4.8 | 鶏肉(切込) | 12 | おつゆ麩 | 1.8 | にんじん | 6 | 干しいたけ(スライス) | 0.6 |
| 材 | じゃがいも | 24 | こまつな | 12 | こねぎ | 3.6 | えのきだけ | 8.4 | うどん(乾) | 4.8 |
| | キャベツ | 18 | しめじ | 12 | <冷凍ピーチ> | | 豆腐 | 30 | けずり節 | 1.8 |
| 食 | | | じゃがいも | 24 | 冷凍ピーチ(袋) | 30 | でん粉 | 0.6 | うすくちしょうゆ | 2.4 |
| | | | けずり節 | 1.8 | | | 鶏ガラスープの素 | 0.96 | 塩 | 0.36 |
| 材 | | | しょうゆ | 3.6 | | | うすくちしょうゆ | 1.2 | こねぎ | 3.6 |
| | | | 本みりん | 1.44 | | | 塩 | 0.24 | <冷凍みかん> | |
| 食 | | | 調味酒 | 1.2 | | | こしょう | 0.02 | みかん(冷) | 70 |
| | | | 塩 | 0.24 | | | ほうれん草 | 12 | | |
| 材 | | | | | | | <ヨーグルト> | | | |
| | | | | | | | 県産ヨーグルト | 70 | | |

令和6年9月分 岐阜市学校給食献立

| 南地区 | 12日(木) | | 13日(金) | | 17日(火) | | 18日(水) | | 19日(木) | |
|-----|--------------|------|------------|------|--------------|------|--------------|------|-------------|------|
| | No. 21 | 中学校 | No. 12 | 中学校 | No. 9 | 中学校 | No. 11 | 中学校 | No. 13 | 中学校 |
| 使 | <米飯> | 242 | <黒パン> | 105 | <米飯> | 242 | <ソフト麺> | 250 | <米飯> | 242 |
| | <牛乳> | 206 | <牛乳> | 206 | <牛乳> | 206 | <牛乳> | 206 | <牛乳> | 206 |
| 用 | <青椒肉絲> | | <イワシのマリネ> | | <サンマのおろし煮> | | <ペスカトーレソース> | | <カツオの煮つけ> | |
| | サラダ油 | 0.39 | 小イワシ(粉付き) | 50 | サンマのおろし煮 | 50 | オリーブ油 | 0.7 | カツオ(角切) | 65 |
| 食 | しょうが | 0.65 | 油 | 6 | | | にんにく | 0.14 | 大根 | 36 |
| | 県産豚肉(たんざく切り) | 39 | たまねぎ | 14.4 | <さといもの煮もの> | | たまねぎ | 42 | しょうが | 1.2 |
| 材 | たけのこ(レトルト) | 19.5 | 赤ピーマン | 3.6 | さといも | 72 | にんじん | 7 | ざらめ | 2.16 |
| | にんじん | 10.4 | 砂糖 | 2.16 | けずり節 | 0.6 | ローリエ(粉末) | 0.03 | しょうゆ | 3.6 |
| 食 | ピーマン | 19.5 | 酢 | 2.88 | 砂糖 | 1.92 | 砂糖 | 1.4 | 本みりん | 1.2 |
| | しょうゆ | 2.47 | サラダ油 | 1.44 | 本みりん | 0.6 | 塩 | 0.84 | 調味酒 | 1.44 |
| 材 | 調味酒 | 1.3 | 塩 | 0.24 | しょうゆ | 3.24 | こしょう | 0.02 | | |
| | 本みりん | 0.78 | こしょう | 0.02 | <かぼちゃ入りうち豆汁> | | 洋風スープの素 | 0.84 | <小松菜のごまあえ> | |
| 食 | オイスターソース | 0.65 | | | うち豆 | 6 | サイコロチーズ | 5.6 | こまつな | 30 |
| | でん粉 | 0.26 | <もやしのソテー> | | えのきだけ | 9.6 | ホールトマト(カット) | 21 | 太もやし | 24 |
| 材 | | | サラダ油 | 0.36 | 油揚げ | 2.4 | ケチャップ | 11.2 | けずり節 | 0.6 |
| | <コーン卵スープ> | | 太もやし | 36 | キャベツ | 24 | トマトピューレ | 14 | 本みりん | 0.6 |
| 食 | サラダ油 | 0.36 | キャベツ | 24 | 赤みそ | 5.1 | 小麦粉 | 2.8 | しょうゆ | 2.16 |
| | たまねぎ | 12 | ホールコーン(冷) | 6 | 白みそ | 5.1 | マーガリン | 2.8 | すりごま | 1.2 |
| 材 | コーンペースト(冷) | 24 | 塩 | 0.24 | けずり節 | 1.8 | マッシュルーム(水煮) | 4.2 | | |
| | ホールコーン(冷) | 12 | こしょう | 0.02 | かぼちゃ(角切) | 36 | イカ(たんざく) | 21 | <五目きのこ汁> | |
| 食 | 鶏ガラスープの素 | 0.96 | | | こまつな | 12 | アサリ(むきみ) | 21 | 鶏肉(切込) | 15 |
| | 塩 | 0.36 | <ラビオリスープ> | | <月見デザート> | | 白ワイン | 2.1 | 干しいたけ(スライス) | 0.6 |
| 材 | こしょう | 0.02 | サラダ油 | 0.6 | 月見デザート | 40 | <ビーンズサラダ> | | にんじん | 12 |
| | でん粉 | 0.6 | たまねぎ | 18 | | | キャベツ | 24 | さといも | 24 |
| 食 | 液卵 | 24 | にんじん | 12 | | | きゅうり | 8.4 | 厚揚げ(冷) | 12 |
| | ほうれん草 | 12 | じゃがいも | 30 | | | ミックスビーンズ(ゆで) | 12 | けずり節 | 1.8 |
| 材 | | | トマト | 36 | | | 枝豆むきみ(冷) | 8.4 | 塩 | 0.36 |
| | <杏仁豆腐> | | 白いんげん豆(ゆで) | 9.6 | | | ドレッシング | 8.4 | しょうゆ | 2.4 |
| 食 | 杏仁豆腐(レトルト) | 36 | 洋風スープの素 | 0.96 | | | | 8.4 | しめじ | 9.6 |
| | ダイスゼリー(みかん) | 30 | 塩 | 0.36 | | | <グリーンポテト> | | えのきだけ | 6 |
| 材 | パイン(レトルト) | 24 | こしょう | 0.02 | | | じゃがいも | 72 | <おはぎ> | |
| | | | ラビオリ | 12 | | | 塩 | 0.18 | おはぎ | 30 |
| 食 | | | パセリ | 1.2 | | | こしょう | 0.02 | | |
| | | | | | | | パセリ(乾) | 0.06 | | |

令和6年9月分 岐阜市学校給食献立

| 南地区 | 20日(金) | | 24日(火) | | 25日(水) | |
|-----|------------|----------|------------|---------|--------------|-------|
| | No. 16 | 中学校 | No. 10 | 中学校 | No. 18 | 中学校 |
| 使 | <食パン> | 119 | <米飯> | 242 | <米飯> | 242 |
| | <牛乳> | 206 | <牛乳> | 206 | <牛乳> | 206 |
| 用 | <貝柱のチャウダー> | | <中華丼> | | <ちくわの香味揚げ> | |
| | サラダ油 | 0.6 | サラダ油 | 0.65 | ちくわ | 60 |
| | たまねぎ | 36 | しょうが | 0.26 | 青のり粉 | 0.3 |
| | にんじん | 12 | 県産豚肉(平切) | 26 | 紅しょうが | 2.1 |
| | じゃがいも | 48 | 調味酒 | 0.52 | 小麦粉 | 12.75 |
| | サイコロチーズ | 4.8 | しょうゆ | 0.65 | 米粉 | 2.25 |
| | 洋風スープの素 | 1.2 | たまねぎ | 26 | 油 | 7.5 |
| | 塩 | 0.24 | にんじん | 10.4 | | |
| | こしょう | 0.02 | たけのこ(レトルト) | 9.1 | <じゃがいものきんぴら> | |
| | 貝柱(冷) | 30 | 干しいたけ(ホール) | 0.78 | サラダ油 | 0.6 |
| 食 | 牛乳(調理用) | 36 | きくらげ(スライス) | 1.3 | ごぼう | 8.4 |
| | 米粉 | 3.6 | ヤングコーン(水煮) | 10.4 | にんじん | 12 |
| | パセリ | 1.2 | 鶏ガラスープの素 | 0.65 | じゃがいも | 36 |
| | | | 塩 | 0.2 | あげはんぺん | 14.4 |
| | <フライビーンズ> | | こしょう | 0.03 | 砂糖 | 1.2 |
| | 大豆 | 14.4 | 砂糖 | 0.52 | しょうゆ | 2.04 |
| | でん粉 | 1.2 | しょうゆ | 1.56 | 塩 | 0.08 |
| | 米粉 | 0.24 | 調味酒 | 0.52 | さやいんげん(冷) | 6 |
| | 油 | 2.16 | 貝柱(冷) | 13 | 一味とうがらし | 0.01 |
| | 塩 | 0.1 | イカ(たんざく) | 26 | | |
| 材 | <カラフルサラダ> | | はくさい | 26 | <なすの味噌汁> | |
| | キャベツ | 30 | でん粉 | 1.95 | なす | 18 |
| | パプリカ | 3.6 | ごま油 | 0.52 | えのきだけ | 12 |
| | 枝豆むきみ(冷) | 8.4 | <ギョーザ> | | 豆腐 | 24 |
| | ホールコーン(冷) | 6 | ギョーザ | 54 | 油揚げ | 3.6 |
| | きゅうり | 6 | 油 | 5.4 | けずり節 | 1.8 |
| | ドレッシング | 8.4 | <わかめスープ> | | 赤みそ | 4.8 |
| | <ジャム> | | キャベツ | 24 | 白みそ | 4.8 |
| | ラ・フランスジャム | 15 | 鶏ガラスープの素 | 0.96 | こまつな | 12 |
| | | | 塩 | 0.24 | カットわかめ | 0.6 |
| | | こしょう | 0.02 | <冷凍みかん> | | |
| | | うすくちしょうゆ | 1.2 | みかん(冷) | 70 | |
| | | カットわかめ | 0.6 | | | |

令和6年9月分 岐阜市学校給食献立

| 南地区 | | 30日(月) | | | |
|-----|--|-------------|------|-----|-----|
| | | No. 20 | 中学校 | 小学校 | 中学校 |
| | | <米飯> | 242 | | |
| | | <牛乳> | 206 | | |
| | | <鶏天> | | | |
| 使 | | 鶏肉(とり天用) | 60 | | |
| | | しょうが | 0.48 | | |
| | | にんにく | 0.12 | | |
| | | うすくちしょうゆ | 0.96 | | |
| | | 塩 | 0.12 | | |
| 用 | | 調味酒 | 2.4 | | |
| | | 小麦粉 | 8.4 | | |
| | | 油 | 6 | | |
| | | <小松菜のおかかあえ> | | | |
| 食 | | 切り干し大根(せん) | 3.6 | | |
| | | こまつな | 24 | | |
| | | にんじん | 8.4 | | |
| | | しめじ | 9.6 | | |
| | | けずり節 | 0.36 | | |
| 材 | | うすくちしょうゆ | 2.16 | | |
| | | 本みりん | 0.6 | | |
| | | 花かつお | 0.36 | | |
| | | <錦糸卵のすまし汁> | | | |
| | | 干しいたけ(スライス) | 0.6 | | |
| | | 豆腐 | 24 | | |
| | | 錦糸卵 | 12 | | |
| | | けずり節 | 1.8 | | |
| | | うすくちしょうゆ | 2.4 | | |
| | | 塩 | 0.24 | | |
| | | カットわかめ | 0.6 | | |
| | | ほうれん草 | 12 | | |