

令和7年1月分 岐阜市学校給食献立

南地区	7日(火)		8日(水)		9日(木)		10日(金)		14日(火)	
	No. 1	中学校	No. 3	中学校	No. 2	中学校	No. 4	中学校	No. 8	中学校
使	<米飯>	242	<米飯>	242	<米飯>	242	<米粉食パン>	119	<米飯>	242
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
用	<親子丼>		<ニシンのから揚げ>		<肉豆腐>		<煮込みハンバーグ>		<鶏肉のオランダ煮>	
	鶏肉(切込)	32.5	ニシン	45	県産豚肉	26	サラダ油	0.6	鶏肉(2cm角切)	65
	たまねぎ	52	しょうが	1	調味酒	0.65	たまねぎ	12	しょうが	0.91
	干しいたけ(スライス)	0.65	調味酒	1.3	たまねぎ	26	ハンバーグ	80	しょうゆ	0.39
	かまぼこ	13	しょうゆ	1.3	にんじん	15.6	ケチャップ	3.84	調味酒	1.3
	砂糖	1.3	でん粉	3.9	しらたき	13	ウスターソース	3	でん粉	7.8
	うすくちしょうゆ	3.9	米粉	0.65	はくさい	39	砂糖	0.84	米粉	2.6
	けずり節	0.65	油	4.5	豆腐(冷)	117	でん粉	0.48	鶏レバー(粉付)	13
	液卵	45.5			砂糖	1.3			油	7.8
	食	<小松菜のそぼろ炒め>		<筑前煮>		しょうゆ	3.9	<キャベツのソテー>		砂糖
サラダ油		0.24	サラダ油	0.6	本みりん	1.3	サラダ油	0.6	しょうゆ	2.34
県産豚肉(ミンチ用)		14.4	鶏肉(2cm角切)	24	花かつお	0.65	キャベツ	42	調味酒	1.3
調味酒		1.2	ごぼう	12	<白玉ぜんざい>		ホールコーン(冷)	8.4	鶏ガラスープの素	0.13
砂糖		0.96	にんじん	12	あずき	12	塩	0.24	<ブロッコリーのおかかあえ>	
しょうゆ		1.2	れんこん	12	砂糖	7.2	こしょう	0.02	にんじん	12
にんじん		6	干しいたけ(ホール)	0.96	塩	0.12	<白菜のスープ>		ブロッコリー	24
太もやし		24	あげはんぺん	12	白玉団子(冷)	24	ベーコン	6	キャベツ	24
こまつな		30	砂糖	1.2			たまねぎ	12	うすくちしょうゆ	2.16
本みりん		0.6	しょうゆ	2.4	<炒めなます>		にんじん	8.4	本みりん	0.24
材	しょうゆ	0.96	調味酒	0.6	サラダ油	0.6	じゃがいも	24	けずり節	0.6
	<大根の岐福(ぎふ)味噌汁>		さやいんげん(冷)	6	大根	30	はくさい	24	花かつお	0.36
	大根	24	<みぞれ汁>		にんじん	6	洋風スープの素	0.96		
	えのきだけ	12	大根	42	れんこん	18	塩	0.24	<かきたま汁>	
	厚揚げ(冷)	12	にんじん	8.4	油揚げ	1.8	こしょう	0.02	液卵	18
	カットわかめ	0.6	えのきだけ	8.4	砂糖	0.96			豆腐	36
	けずり節	1.8	厚揚げ(冷)	12	本みりん	1.2			干しいたけ(スライス)	0.6
	赤みそ	9.6	けずり節	1.8	調味酒	1.2			けずり節	1.8
	ねぎ	8.4	塩	0.36	しょうゆ	1.8			塩	0.36
	<ゼリー>		うすくちしょうゆ	2.4	塩	0.12			うすくちしょうゆ	2.4
ミニゼリー	22	ほうれん草	12	酢	1.2			ほうれん草	8.4	
				白ごま(いり)	1.2			でん粉	0.72	

令和7年1月分 岐阜市学校給食献立

南地区	15日(水)		16日(木)		17日(金)		20日(月)		21日(火)	
	No. 6	中学校	No. 5	中学校	No. 7	中学校	No. 9	中学校	No. 11	中学校
	<米飯>	242	<米飯>	242	<クロワッサン>	60	<米飯>	242	<米飯>	242
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
使	<ビビンバ丼>		<サバの味噌煮>		<アサリのスパゲティ>		<友禅ごはん>		<ワカサギの冬野菜あんかけ>	
	サラダ油	0.65	サバ	60	スパゲティ	32.5	サラダ油	0.65	ワカサギ	36
	県産豚肉(ミンチ用)	39	しょうが	0.84	にんにく	0.26	しょうが	0.39	しょうが	0.36
	にんにく	0.26	ねぎ	6	サラダ油	0.65	鶏肉(ミンチ用)	45.5	調味酒	0.36
	しょうが	0.52	砂糖	4.8	魚のオイル漬け	15.6	砂糖	2.34	米粉	1.2
用	砂糖	1.3	赤みそ	6	アサリ(むきみ)	19.5	調味酒	1.3	でん粉	7.2
	しょうゆ	2.6	調味酒	1.2	白ワイン	2.6	うすくちしょうゆ	2.6	油	4.8
	本みりん	0.65			たまねぎ	26	にんじん	13	にんじん	3.6
	ぜんまい(水煮)	19.5	<ほうれん草のごまあえ>		マッシュルーム(水煮)	3.9	いり卵	26	生しいたけ	2.4
	油揚げ	6.5	ほうれん草	36	洋風スープの素	0.65	きざみのり(一食)	0.3	ごぼう	3.6
食	砂糖	1.3	はくさい	24	塩	0.39			たまねぎ	4.8
	しょうゆ	1.3	にんじん	6	こしょう	0.03	<大蔵のごつつお>		こねぎ	0.72
	ごま油	0.65	うすくちしょうゆ	2.04	パセリ	1.3	せん切り昆布	0.6	本みりん	1.44
	にんじん	7.8	本みりん	0.36			こんにやく	12	うすくちしょうゆ	1.44
	小大豆もやし	26	すりごま	1.2	<ポトフ>		ごぼう	8.4	けずり節	0.36
材	ほうれん草	26			サラダ油	0.6	花麩	12	でん粉	0.36
	しょうゆ	1.3	<けんちん汁>		鶏肉(2cm角切)	36	大根	24		
	塩	0.13	ごま油	0.72	白ワイン	0.6	さといも	24	<かぶの柚子ドレッシングあえ>	
	こしょう	0.03	ごぼう	8.4	たまねぎ	24	焼き豆腐(冷)	36	かぶ	24
	コチュジャン	0.39	こんにやく	12	にんじん	12	けずり節	1.8	キャベツ	24
			大根	12	じゃがいも	42	塩	0.36	ホールコーン(冷)	6
	<シナモンビーンズ>		さといも	30	かぶ	12	しょうゆ	2.4	枝豆むきみ(冷)	6
	大豆	14.4	油揚げ	3.6	洋風スープの素	1.2	調味酒	1.2	ドレッシング(柚子和風)	8.4
	でん粉	1.2	豆腐	24	塩	0.36	本みりん	1.2		
	油	1.44	角切昆布	0.84	こしょう	0.02			<油揚げと生巻のボカポカ焼酎(ぽふ)味噌汁>	
	シナモンシュガー	1.44	けずり節	1.8			<干し柿入りおひたし>		ごま油	0.48
			しょうゆ	3.6	<フルーツヨーグルト>		こまつな	18	県産豚肉(平切)	21.6
	<トックスープ>		塩	0.3	黄桃(レトルト)	24	はくさい	42	しょうが	0.12
	トック	18			パイン(レトルト)	24	柿(ドライフルーツ)	0.96	はくさい	24
	はくさい	18			りんご(レトルト)	18	けずり節	0.36	油揚げ	4.8
	カットわかめ	0.6			ヨーグルト	24	本みりん	0.6	豆腐	24
	ねぎ	12					しょうゆ	2.16	こまつな	12
	鶏ガラスープの素	0.96							しょうが	0.12
	塩	0.24							赤みそ	9.6
	こしょう	0.02							けずり節	1.8
	うすくちしょうゆ	1.2								
									<みかん>	
									南濃みかん	70

令和7年1月分 岐阜市学校給食献立

南地区	22日(水)		23日(木)		24日(金)		27日(月)		28日(火)	
	No. 12	中学校	No. 10	中学校	No. 13	中学校	No. 14	中学校	No. 16	中学校
	<一食うどん>	250	<米飯>	242	<胚芽パン>	120	<米飯>	242	<米飯>	242
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
使 用 食 材	<肉きざみうどん>		<カレーライス>		<チキンシュニッツェルトマトソース>		<味噌煮込みおでん>		<豚肉のしょうが焼き>	
	県産豚肉(平切)	28	サラダ油	0.6	チキンカツ	60	こんにやく	18	サラダ油	0.65
	調味酒	1.4	にんにく	0.24	油	6	大根	60	県産豚肉(平切)	65
	たまねぎ	28	しょうが	0.12	たまねぎ	12	さといも(大)	30	しょうが	0.65
	にんじん	7	県産豚肉(平切)	36	サラダ油	0.6	厚揚げ(冷)	24	たまねぎ	45.5
	しめじ	14	塩	0.24	トマトソース	9.6	玉はんぺん	30	ピーマン	6.5
	油揚げ	7	こしょう	0.06	ウスターソース	0.6	さやいんげん(冷)	6	本みりん	2.6
	けずり節	2.1	たまねぎ	48	洋風スープの素	0.12	けずり節	1.2	しょうゆ	3.9
	昆布(だし用)	0.7	にんじん	18	砂糖	0.18	赤みそ	9.6	調味酒	1.56
	塩	0.28	じゃがいも	60	塩	0.07	本みりん	1.8		
うすくちしょうゆ	5.6	サイコロチーズ	4.8			砂糖	7.2	<ひじきと大豆の煮物>		
本みりん	0.7	塩	0.6	<クラウトザラート>				大豆	6	
こねぎ	4.2	洋風スープの素	1.44	ベーコン	6	<シシャモの磯辺揚げ>		砂糖	0.6	
		リンゴペースト	3.6	キャベツ	48	ししゃも	30	しょうゆ	0.6	
<揚げたこ焼き>		ケチャップ	2.4	白ワインビネガー	2.4	青のり粉	0.36	サラダ油	0.6	
たこ焼き	60	ウスターソース	2.4	砂糖	1.2	小麦粉	9.6	ひじき(長)	3.6	
油	6	サラダ油	4.8	塩	0.24	米粉	1.2	にんじん	8.4	
		小麦粉	4.8	ブラックペッパー	0.02	油	3.6	油揚げ	3.6	
<水菜の炊いたん>		カレー粉	0.84			<白菜の煮びたし>		砂糖	1.44	
みずな	18	脱脂粉乳	4.8	<カルトツフェルズuppe>		にんじん	6	しょうゆ	2.4	
太もやし	36			サラダ油	0.6	しめじ	6	さやいんげん(冷)	6	
うすくちしょうゆ	2.16	<フレンチサラダ>		にんにく	0.6	こまつな	24	<花麩のすまし汁>		
本みりん	0.6	キャベツ	42	たまねぎ	12	はくさい	30	大根	18	
けずり節	0.36	ホールコーン(冷)	8.4	にんじん	9.6	けずり節	0.6	干しいたけ(スライス)	0.6	
昆布(だし用)	0.12	きゅうり	6	じゃがいも	12	本みりん	0.6	えのきだけ	7.2	
		ドレッシング(フレンチ)	8.4	じゃがいも(ペースト)	36	うすくちしょうゆ	2.16	花麩	12	
<ぶどうヨーグルト>		<フルーツ盛り合わせ>		洋風スープの素	1.2			けずり節	1.8	
ヨーグルト(ぶどう)	80	みかん(レトルト)	24	塩	0.3			塩	0.36	
		パイナップル(レトルト)	30	こしょう	0.03			うすくちしょうゆ	2.4	
		黄桃(レトルト)	30	牛乳(調理用)	24			ほうれん草	12	
				パセリ	1.2					
		<小魚>		コーンスターチ	1.2					
		味付き小魚								
				<チョコクリーム>						
				チョコクリーム	10					

令和7年1月分 岐阜市学校給食献立

南地区	29日(水)		30日(木)		31日(金)					
	No. 17	中学校	No. 15	中学校	No. 18	中学校	小学校	中学校	小学校	中学校
使 用 食 材	<ソフト麺>	250	<米飯>	242	<コッペパン>	105				
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206				
	<ミートソース>		<中華丼>		<ビーンズスープ>					
	サラダ油	0.7	サラダ油	0.65	大豆	9.1				
	にんにく	0.14	しょうが	0.26	サラダ油	0.65				
	しょうが	1.4	県産豚肉(平切)	26	鶏肉(切込)	15.6				
	県産豚肉(ミンチ用)	28	調味酒	0.52	塩	0.1				
	塩	0.14	しょうゆ	0.65	こしょう	0.02				
	こしょう	0.08	たまねぎ	26	たまねぎ	39				
	たまねぎ	56	にんじん	13	にんじん	13				
	にんじん	21	たけのこ(レトルト)	6.5	じゃがいも	45.5				
	マッシュルーム(水煮)	7	干しいたけ(ホール)	0.78	サイコロチーズ	4.55				
	砂糖	2.8	きくらげ(ホール)	1.3	洋風スープの素	1.3				
	ウスターソース	8.4	はくさい	32.5	塩	0.39				
	洋風スープの素	1.68	むきエビ	13	こしょう	0.04				
	サイコロチーズ	5.6	イカ(タンザク)	26	カレー粉	0.26				
	マーガリン	4.2	鶏ガラスープの素	0.78	牛乳(調理用)	52				
	小麦粉	4.2	塩	0.13	米粉	2.6				
	トマトソース	28	こしょう	0.03	パセリ	1.3				
	トマトピューレ	11.2	砂糖	0.52						
	<グリーンポテト>		しょうゆ	1.56	<オムレツ>					
	じゃがいも	60	調味酒	0.52	オムレツ	50				
	塩	0.18	ごま油	0.52	<ブロッコリーのサラダ>					
	こしょう	0.02	でん粉	1.95	ブロッコリー	24				
	パセリ(乾)	0.06	<ギョーザ>		キャベツ	24				
	<コーンもやし>		ギョーザ	51	ホールコーン(冷)	8.4				
	太もやし	42	油	5.1	ドレッシング(コーン)	8.4				
	ホールコーン(冷)	12	<わかめスープ>							
	洋風スープの素	0.18	カットわかめ	0.6						
塩	0.24	えのきだけ	12							
こしょう	0.02	キャベツ	24							
		鶏ガラスープの素	0.96							
		塩	0.24							
		こしょう	0.02							
		うすくちしょうゆ	1.2							
		ねぎ	6							