

令和7年3月分 岐阜市学校給食献立

南地区	3日(月)		4日(火)		5日(水)		6日(木)		10日(月)	
中学校用	No. 1	中学校	No. 2	中学校	No. 11	中学校	No. 4	中学校	No. 12	中学校
	<米飯> <牛乳>	242 206	<米飯> <牛乳>	242 206	<米飯> <牛乳>	242 206	<米飯> <牛乳>	242 206	<米飯> <牛乳>	242 206
使	<ちらしごはん> 干しいたけ(スライス) ごぼう にんじん れんこん かんぴょう(カット)	1.3 9.1 13 13 3.25	<カレーライス> サラダ油 にんにく しょうが 県産豚肉(平切) 塩	0.6 0.24 0.12 24 0.24	<シシャモのお茶揚げ> シシャモ お茶(粉末) 小麦粉 米粉 油	30 0.12 7.2 2.4 0.24	<トンカツのおろしかけ> トンカツ(冷) 油 大根 本みりん 砂糖	60 6 13 0.39 0.26	<麻婆豆腐> サラダ油 にんにく しょうが 県産豚肉(ミンチ用) 豆腐(冷)	0.65 0.13 1.3 26 130
用	油揚げ 砂糖 うすくちしょうゆ 酢 塩	6.5 3.9 3.9 2.6 0.1	こしょう たまねぎ にんじん じゃがいも サイコロチーズ 塩	0.06 48 18 60 4.8	<肉じゃが> サラダ油 県産豚肉(平切) たまねぎ にんじん じゃがいも	0.36 48 12 0.72 0.36 1.8	<筑前煮> サラダ油 鶏肉(2cm角切) ごぼう にんじん れんこん こんにゃく	0.26 1.3 1.3 0.6 24 12 12 12	豆腐(冷) しょうゆ 調味酒 赤みそ 砂糖 豆板醤	130 3.9 3.9 0.78 0.52 0.26 0.78
食	さやいんげん(冷)	3.9	塩 洋風スープの素 リンゴペースト ケチャップ ウスターソース マーガリン	0.36 1.2 3.6 2.4 2.4 4.8	さやいんげん(冷) じゃがいも 砂糖 けずり節 しょうゆ さやいんげん(冷)	6 48 0.36 0.72 0.36 1.8	干しいたけ(ホール) 砂糖 しょうゆ 調味酒 さやいんげん(冷)	1.2 1.2 2.4 0.6 6	ごま油 <シューマイ> 肉シューマイ コーンシューマイ	1.3 13 1.3 13 60
材	<厚焼き卵> 厚焼き卵	62.5	<海藻サラダ> 海藻ミックス 大根 きゅうり ホールコーン(冷) 枝豆むきみ(冷) ドレッシング	0.84 0.84 36 6 6 3.6 7.2	<岐阜(ぎふ)味噌汁> 大根 豆腐 油揚げ 赤みそ けずり節 こまつな	30 24 30 30 12 12	<お祝い汁> えのきだけ かまぼこ(さくら) 豆腐 けずり節 うすくちしょうゆ 塩 ほうれん草	10.2 1.8 12 18 1.8 2.4 0.36 12	<野菜の中華炒め> サラダ油 にんじん 太もやし チンゲンサイ きくらげ(スライス) 鶏ガラスープの素 塩 こしょう しょうゆ	0.6 12 24 24 0.6 0.24 0.12 0.02 0.96
	<すまし汁> えのきだけ 豆腐 けずり節 うすくちしょうゆ 塩 玉麩(乾) ほうれん草	12 24 1.8 2.4 0.36 1.8 12	<フルーツ盛り合わせ> 黄桃(レトルト) パイン(レトルト) ダイスゼリー(いちご)	24 30 30			<お祝いデザート> デザート	35		

令和7年3月分 岐阜市学校給食献立

南地区	11日(火)		12日(水)		13日(木)		14日(金)		17日(月)	
中学校用	No. 6	中学校	No. 13	中学校	No. 7	中学校	No. 10	中学校	No. 15	中学校
	<米飯>	242	<米飯>	242	<米飯>	242	<食パン>	119	<米飯>	242
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
使	<鶏肉と大豆の煮物>		<チキンライス>		<サバのたつた揚げ>		<ビーフコロッケ>		<厚揚げのそぼろあんかけ>	
	大豆	15.6	サラダ油	0.65	サバ	50	ビーフコロッケ	60	厚揚げ(冷)	65
	サラダ油	0.65	鶏肉(切込)	39	しょうが	0.5	油	6	しょうゆ	2.21
	しょうが	0.39	たまねぎ	52	しょうゆ	2			本みりん	0.65
	ねぎ	3.9	にんじん	6.5	調味酒	0.5	<もやしとツナのソテー>		県産豚肉(ミンチ用)	13
用	鶏肉(2cm角切)	52	洋風スープの素	0.65	でん粉	4	サラダ油	0.36	しょうが	0.26
	砂糖	1.3	塩	0.26	米粉	1	太もやし	36	調味酒	1.3
	調味酒	2.6	こしょう	0.04	油	5	にんじん	6	でん粉	0.65
	しょうゆ	2.6	トマトソース	15.6			ほうれん草	12		
			ケチャップ	6.5	<こっばなます>		魚のオイル漬け	12	<ほうれん草のごまよごし>	
食	<小松菜のおひたし>		マッシュルーム(水煮)	6.5	大根	36	洋風スープの素	0.12	にんじん	9.6
	こまつな	30			にんじん	7.2	塩	0.12	太もやし	24
	太もやし	24	<グリーンポテト>		油揚げ	4.8	こしょう	0.02	ほうれん草	30
	にんじん	6	じゃがいも	60	すりごま	3.6			けずり節	0.36
	油揚げ	3.6	塩	0.12	白みそ	3.6	<コーンスープ>		本みりん	0.6
	けずり節	0.6	こしょう	0.02	砂糖	3.6	サラダ油	0.6	しょうゆ	2.16
材	本みりん	0.6	パセリ(乾)	0.05	酢	1.2	たまねぎ	18	すりごま	1.2
	うすくちしょうゆ	2.16			塩	0.24	コーンペースト(冷)	36		
			<豆のスープ>		<ぼっかけ汁>		ホールコーン(冷)	12	<じゃがいもの味噌汁>	
	<かきたま汁>		ベーコン	6	ごぼう	12	牛乳(調理用)	36	切り干し大根(せん)	1.8
	干しいたけ(スライス)	0.6	たまねぎ	12	にんじん	12	洋風スープの素	1.2	たまねぎ	18
	豆腐	24	キャベツ	18	糸こんにゃく	6	塩	0.24	じゃがいも	36
	花麩	12	白いんげん豆(ゆで)	6	厚揚げ(冷)	6	こしょう	0.02	カットわかめ	0.6
	けずり節	1.8	枝豆むきみ(冷)	6	かまぼこ	2.4	コーンスターチ	1.2	けずり節	1.8
	塩	0.36	マカロニ(アルファベット)	2.4	ねぎ	0.96	パセリ	1.2	赤みそ	4.8
	うすくちしょうゆ	2.4	洋風スープの素	0.96	ねぎ	0.24			白みそ	4.8
	でん粉	0.72	塩	0.24	けずり節	0.02	<ジャム>			
	液卵	18	こしょう	0.02	調味酒	0.02	岐阜市産イチゴジャム	15	<ぼたもち>	
	ほうれん草	12			本みりん	1.2		ぼたもち	30	
			<ヨーグルト>		しょうゆ	3.6				
			ヨーグルト	80						

