令和7年4月分　岐阜市学校給食献立

南地区	8日(火)		9日(水)		10日(木)		11日(金)		14日(月)	
	No.1	中学校	No.6	中学校	No.14	中学校	No.3	中学校	No.10	中学校
	＜米飯＞	242	＜米飯＞	242	＜米粉コッペパン＞	105	＜米飯＞	242	＜米飯＞	242
	＜牛乳＞	206	＜牛乳＞	206	＜牛乳＞	206	＜牛乳＞	206	＜牛乳＞	206
	＜和風ハンバーグ＞		＜ちくわの磯辺揚げ＞		＜鶏肉のハニーレモンソース＞		＜カレーライス＞		＜麻婆豆腐＞	
使	ハンバーグ	80	ちくわ	60	鶏肉（２cm角切）	65	サラダ油	0.6	サラダ油	0.65
	たまねぎ	13	青のり粉	0.3	調味酒	1.3	にんにく	0.24	にんにく	0.13
	しょうが	1.3	小麦粉	12.75	小麦粉	5.2	しょうが	0.12	しょうが	1.3
	砂糖	2.08	米粉	2.25	米粉	2.6	県産豚肉(平切)	36	県産豚肉(ミンチ用)	26
	しょうゆ	3.12	油	7.5	油	6.5	塩	0.24	豆腐(冷)	130
用	本みりん	1.04			はちみつ	1.17	こしょう	0.06	調味酒	3.9
			＜うの花いり＞		うすくちしょうゆ	2.34	たまねぎ	48	赤みそ	3.9
	＜小松菜の大豆あえ＞		サラダ油	0.6	レモン果汁	1.95	にんじん	18	しょうゆ	3.9
	こまつな	36	鶏肉（切込）	18			じゃがいも	60	砂糖	0.78
	太もやし	24	干しいたけ（ホール）	0.6	＜リヨネーズポテト＞		サイコロチーズ	4.8	豆板醤	0.52
食	油揚げ	3.6	にんじん	8.4	ベーコン	6	塩	0.6	塩	0.26
	けずり節	0.6	油揚げ	3.6	たまねぎ	12	洋風スープの素	1.44	鶏ガラスープの素	0.78
	本みりん	0.6	おから（乾燥）	3	じゃがいも	48	リンゴペースト	3.6	でん粉	1.3
	しょうゆ	2.16	砂糖	1.2	塩	0.12	ケチャップ	2.4	にら	13
	大豆フレーク	1.2	しょうゆ	2.4	こしょう	0.02	ウスターソース	2.4	ごま油	1.3
材			塩	0.1			マーガリン	4.8	水	31.2
	＜大根の岐福（ぎふ）味噌汁＞		けずり節	0.36	＜コーンスープ＞		小麦粉	4.8		
	大根	24	ねぎ	6	サラダ油	0.6	カレー粉	0.84	＜シューマイ＞	
	えのきだけ	8.4			たまねぎ	18	脱脂粉乳	4.8	肉シューマイ	
	豆腐	18	＜なめこの味噌汁＞		コーンペースト（冷）	36			コーンシューマイ	60
	けずり節	1.8	なめこ	12	ホールコーン（冷）	12	＜豆のマリネ＞			
	赤みそ	10.2	大根	24	洋風スープの素	0.96	大豆	9.6	＜バンサンスー＞	
	ねぎ	8.4	カットわかめ	0.6	塩	0.24	砂糖	0.96	キャベツ	24
			けずり節	1.8	こしょう	0.02	うすくちしょうゆ	0.72	にんじん	6
	＜お祝いゼリー＞		赤みそ	4.8	牛乳（調理用）	36	サラダ油	1.44	太もやし	12
	ゼリー	35	白みそ	4.8	コーンスターチ	1.2	たまねぎ	6	きくらげ（スライス）	0.72
			こまつな	12	パセリ	0.96	パプリカ（赤）	3.6	はるさめ	3.6
							砂糖	0.72	塩	0.12
							塩	0.24	砂糖	1.8
							こしょう	0.02	酢	1.8
							酢	2.4	うすくちしょうゆ	1.8
							パセリ	0.36		
							＜福神漬け＞			
							福神漬け	12		
							＜お祝いゼリー＞			
							ゼリー			

令和7年4月分　岐阜市学校給食献立

南地区	15日(火)		16日(水)		17日(木)		18日(金)		21日(月)	
	No.15	中学校	No.13	中学校	No.11	中学校	No.16	中学校	No.12	中学校
	＜米飯＞	242	＜クロワッサン＞	60	＜米飯＞	242	＜食パン＞	105	＜米飯＞	242
	＜牛乳＞	206	＜牛乳＞	206	＜牛乳＞	206	＜牛乳＞	206	＜牛乳＞	206
	＜シシャモの天ぷら＞		＜スパゲティナポリタン＞		＜かきまわし＞		＜白身魚フライ＞		＜キビナゴのから揚げ＞	
使	シシャモ　1年生　１匹		サラダ油	1.3	サラダ油	0.6	白身魚フライ	60	キビナゴ	45.5
	２～６年生、中学生　２匹	30	県産豚肉(ミンチ用)	26	鶏肉（切込･細かめ）	14.4	油	6	しょうが	0.65
	小麦粉	9.6	塩	0.13	ごぼう	8.4			しょうゆ	1.04
	米粉	1.2	こしょう	0.03	にんじん	12	＜キャベツのカレーソテー＞		調味酒	1.3
	油	3.6	たまねぎ	39	沢あざみ（ロング）	3.6	サラダ油	0.36	でん粉	3.9
用			マッシュルーム（水煮）	9.1	油揚げ	6	キャベツ	48	米粉	1.3
	＜じゃがいものそぼろ煮＞		ケチャップ	19.5	干しいたけ（スライス）	0.84	ピーマン	6	油	5.2
	サラダ油	0.6	ウスターソース	1.95	かんぴょう（カット）	1.2	ホールコーン（冷）	12		
	県産豚肉(ミンチ用)	28	洋風スープの素	0.26	砂糖	1.2	カレー粉	0.12	＜小松菜の炊いたん＞	
	調味酒	1.2	塩	0.26	しょうゆ	2.4	塩	0.24	こまつな	30
食	にんじん	12	こしょう	0.03	さやえんどう（生）	3.6	こしょう	0.02	キャベツ	24
	たまねぎ	24	ピーマン	9.1					油揚げ	3.6
	じゃがいも	48	スパゲティ	32.5	＜サバの味噌煮＞		＜ポテトスープ＞		けずり節	0.6
	けずり節	0.36			サバ	60	ベーコン	6	うすくちしょうゆ	2.16
	砂糖	1.2	＜春野菜スープ＞		しょうが	0.84	たまねぎ	18	本みりん	0.6
材	本みりん	0.6	ベーコン	8.4	ねぎ	6	にんじん	8.4		
	しょうゆ	2.16	じゃがいも	30	砂糖	4.8	じゃがいも	30	＜粕汁＞	
	さやいんげん（冷）	6	キャベツ	24	赤みそ	6	洋風スープの素	0.96	県産豚肉(平切)	24
			にんじん	6	調味酒	1.2	塩	0.24	調味酒	1.2
	＜若竹汁＞		グリーンアスパラガス	12			こしょう	0.02	大根	18
	たけのこ（レトルト）	18	洋風スープの素	0.96	＜かきたま汁＞		パセリ	0.96	にんじん	12
	うすくちしょうゆ	1.2	塩	0.24	えのきだけ	8.4			ごぼう	9.6
	砂糖	0.36	こしょう	0.02	豆腐	24	＜ゼリー＞		豆腐	18
	かまぼこ	8.4			けずり節	1.8	ミニゼリー	22	けずり節	1.8
	カットわかめ	0.6	＜フルーツポンチ＞		塩	0.36			酒粕	4.8
	けずり節	1.8	黄桃（レトルト）	24	うすくちしょうゆ	2.4			赤みそ	4.8
	うすくちしょうゆ	1.2	パイン（レトルト）	24	でん粉	0.6			白みそ	4.8
	調味酒	0.6	カットゼリー（みかん）	24	液卵	24			ねぎ	6
	塩	0.24	ダイスゼリー（いちご）	24	ほうれん草	12				
	みつば	2.4							＜ゼリー＞	
									ゼリー	40
	＜のりの佃煮＞									
	のりの佃煮	10								

令和7年4月分　岐阜市学校給食献立

南地区	22日(火)		23日(水)		24日(木)		25日(金)		28日(月)	
	No.17	中学校	No.8	中学校	No.7	中学校	No.9	中学校	No.2	中学校
	＜米飯＞	242	**＜ソフト麺＞**	230	**＜米飯＞**	242	**＜黒パン＞**	105	**＜米飯＞**	242
	＜牛乳＞	206	**＜牛乳＞**	206	**＜牛乳＞**	206	**＜牛乳＞**	206	**＜牛乳＞**	206
	＜豚肉のしょうが焼き＞		**＜ミートソース＞＞**		**＜三色ごはん＞**		**＜貝柱のクリームスープ＞**		**＜鶏肉のから揚げ＞**	
使	サラダ油	0.65	サラダ油	0.7	サラダ油	0.65	ベーコン	6	鶏肉(２cm角切)	72
	県産豚肉(平切)	62	にんにく	0.14	しょうが	0.33	たまねぎ	36	しょうが	0.72
	しょうが	0.65	しょうが	1.4	鶏肉（ミンチ用）	32.5	にんじん	18	しょうゆ	2.4
	たまねぎ	39	県産豚肉(ミンチ用)	28	砂糖	1.56	じゃがいも	48	調味酒	0.6
	ピーマン	9.1	塩	0.28	しょうゆ	1.95	洋風スープの素	0.96	でん粉	8.4
用	本みりん	2.6	こしょう	0.08	いり卵	39	塩	0.24	米粉	1.2
	しょうゆ	3.9	たまねぎ	56	さやえんどう（生）	3.9	こしょう	0.04	油	7.2
	調味酒	1.56	にんじん	21			貝柱（冷）	36		
			サイコロチーズ	5.6	**＜角麩の煮つけ＞**		牛乳（調理用）	48	**＜ほうれん草のおかかあえ＞**	
	＜ひじきと大豆の煮物＞		砂糖	2.8	サラダ油	0.6	米粉	3.6	ほうれん草	30
食	大豆	6	洋風スープの素	1.68	玉はんぺん	24			太もやし	30
	砂糖	0.48	ウスターソース	8.4	ごぼう	12	**＜アスパラのソテー＞**		にんじん	6
	しょうゆ	0.48	トマトソース	28	にんじん	12	サラダ油	0.36	けずり節	0.6
	サラダ油	0.48	トマトピューレ	11.2	角麩	24	キャベツ	48	しょうゆ	1.8
	にんじん	8.4	マーガリン	4.2	けずり節	0.6	ホールコーン（冷）	6	本みりん	0.6
材	ひじき（長）	3.6	小麦粉	4.2	砂糖	1.2	グリーンアスパラガス	7.2	花かつお	0.36
	油揚げ	3.6	マッシュルーム（水煮）	7	しょうゆ	2.4	魚のオイル漬け	12		
	けずり節	0.6					洋風スープの素	0.24	**＜アサリの味噌汁＞**	
	砂糖	1.2	**＜グリーンポテト＞**		**＜キャベツの味噌汁＞**		塩	0.18	アサリ（むきみ）	18
	しょうゆ	2.4	じゃがいも	60	えのきだけ	6	こしょう	0.02	えのきだけ	12
	さやいんげん（冷）	6	塩	0.18	キャベツ	24			豆腐	24
			こしょう	0.02	豆腐	24	**＜フルーツ盛り合わせ＞**		けずり節	1.8
	＜花麩のすまし汁＞		パセリ（乾）	0.05	けずり節	1.8	黄桃（レトルト）	30	赤みそ	4.8
	干しいたけ（スライス）	0.6			赤みそ	5.1	パイン（レトルト）	30	白みそ	4.8
	えのきだけ	8.4	**＜コーンもやし＞**		白みそ	5.1	カットゼリー（みかん）	24	ねぎ	8.4
	花麩	7.2	太もやし	48	ねぎ	8.4				
	けずり節	1.8	ホールコーン（冷）	12						
	塩	0.24	洋風スープの素	0.12						
	うすくちしょうゆ	2.4	塩	0.24						
	ほうれん草	12	こしょう	0.02						

令和7年4月分　岐阜

南地区	30日(水)	
	No.5	中学校
	＜米飯＞	242
	＜牛乳＞	206
	＜韓国風肉じゃが＞	
使	ごま油	1.2
	にんにく	0.24
	県産豚肉(平切)	24
	コチュジャン	0.29
	じゃがいも	72
用	砂糖	1.44
	しょうゆ	2.88
	調味酒	0.96
	にら	6
	すりごま	1.2
食		
	＜チンゲンサイの炒め物＞	
	サラダ油	0.6
	チンゲンサイ	24
	太もやし	18
材	厚揚げ(冷)	30
	塩	0.24
	こしょう	0.02
	しょうゆ	0.36
	鶏ガラスープの素	0.24
	＜トックスープ＞	
	干しいたけ（スライス）	0.6
	にんじん	6
	トック	24
	カットわかめ	0.6
	鶏ガラスープの素	0.96
	うすくちしょうゆ	1.2
	塩	0.12
	こしょう	0.02
	ねぎ	8.4
	＜大豆入り小魚＞	
	大豆入り小魚	8