

令和7年5月分 岐阜市学校給食献立

南地区	1日(木)		2日(金)		7日(水)		8日(木)		9日(金)	
	No. 1	中学校	No. 20	中学校	No. 10	中学校	No. 17	中学校	No. 14	中学校
使	<米飯>	242	<コッペパン>	105	<米飯>	242	<米飯>	242	<コッペパン>	105
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
用	<たけのこごはん>		<ポークビーンズ>		<小イワシの磯辺揚げ>		<ハヤシライス>		<ポテトコロッケ>	
	鶏肉(切込・細かめ)	15.6	大豆	12	小イワシ	45	サラダ油	0.6	ポテトコロッケ	60
食	干しいたけ(ホール)	0.65	サラダ油	0.6	しょうが	0.39	県産豚肉(平切)	30	油	6
	にんじん	13	県産豚肉(平切)	28	しょうゆ	1.3	塩	0.12	<グリーンソテー>	
材	たけのこ(レトルト)	13	たまねぎ	36	調味酒	1.3	こしょう	0.02	ベーコン	6
	油揚げ	6.5	にんじん	18	青のり粉	0.26	たまねぎ	60	キャベツ	24
食	砂糖	1.3	じゃがいも	48	小麦粉	10.4	にんじん	18	キャベツ	24
	うすくちしょうゆ	2.6	トマトピューレ	24	米粉	1.3	じゃがいも	48	こまつな	36
材	本みりん	0.65	ケチャップ	7.2	油	5.2	ケチャップ	7.2	洋風スープの素	0.12
	塩	0.13	ウスターソース	2.16	<キャベツのレモンあえ>		ウスターソース	1.8	塩	0.24
食	さやえんどう(生)	2.6	砂糖	0.48	キャベツ	0.96	塩	0.36	こしょう	0.02
	<サワラの香り揚げ>		洋風スープの素	0.96	にんじん	0.18	洋風スープの素	0.6	<パンブキンポタージュ>	
材	サワラ	50	塩	0.18	きゅうり	0.03	小麦粉	4.2	サラダ油	0.6
	調味酒	1.2	こしょう	0.03	うすくちしょうゆ	1.8	マーガリン	4.2	たまねぎ	12
食	青じそ粉	0.36	<オムレツ>		本みりん	0.6	デミグラスソース	18	かぼちゃ(ペースト)	36
	小麦粉	9.6	オムレツ	50	レモン果汁	0.6	<豆のマリネ>		白いんげん豆(ペースト)	12
材	米粉	0.84	<海藻サラダ>		<うずみ>		大豆	9.6	洋風スープの素	0.96
	油	6	海藻ミックス	0.84	鶏肉(切込)	14.4	砂糖	0.96	塩	0.3
食	<たまねぎの岐福(ぎふ)味噌汁>		大根	36	むきエビ	12	うすくちしょうゆ	0.72	こしょう	0.02
	たまねぎ	24	きゅうり	6	大根	24	サラダ油	1.44	牛乳(調理用)	36
材	高野豆腐(細)	1.8	ホールコーン(冷)	6	つきだしこんにゃく	12	たまねぎ	6	コーンスターチ	2.4
	けずり節	1.8	ドレッシング	7.2	豆腐	18	赤ピーマン	2.4	パセリ	1.2
食	赤みそ	9.6			油揚げ	3.6	砂糖	0.72		
	カットわかめ	0.6			ごぼう	9.6	塩	0.24		
材	こまつな	12			しめじ	18	こしょう	0.02		
	<かしわもち>				けずり節	1.2	酢	2.4		
食	かしわもち	30			塩	0.36	<コーンもやし>			
					しょうゆ	2.4	太もやし	42		
材					ねぎ	6	ホールコーン(冷)	14.4		
							洋風スープの素	0.3		
食							塩	0.24		
							こしょう	0.02		



令和7年5月分 岐阜市学校給食献立

南地区	19日(月)		20日(火)		21日(水)		22日(木)		23日(金)	
	No. 15	中学校	No. 7	中学校	No. 13	中学校	No. 6	中学校	No. 9	中学校
使	<米飯>	242	<米飯>	242	<ソフト麺>	230	<米飯>	242	<食パン>	105
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
用	<大根と豚肉の煮物>		<中華丼>		<和風カレーあんかけ>		<肉じゃが>		<チリコンカン>	
	県産豚肉(平切)	40	サラダ油	0.65	鶏肉(切込)	28	サラダ油	0.6	サラダ油	0.65
	大根	91	県産豚肉(平切)	26	干しいたけ(ホール)	0.7	県産豚肉(平切)	24	にんにく	0.26
	砂糖	1.04	しょうが	0.26	にんじん	16.8	たまねぎ	36	県産豚肉(ミンチ用)	39
	しょうゆ	3.25	しょうゆ	0.65	たまねぎ	28	しらたき	24	塩	0.13
	本みりん	1.3	調味酒	0.52	油揚げ	4.2	にんじん	12	こしょう	0.02
	塩	0.07	にんじん	10.4	けずり節	2.8	じゃがいも	72	たまねぎ	13
	けずり節	0.65	たまねぎ	26	塩	0.56	砂糖	1.44	金時豆	13
	さやいんげん(冷)	6.5	干しいたけ(ホール)	0.78	しょうゆ	4.2	しょうゆ	3.6	ウスターソース	2.34
			きくらげ(ホール)	1.3	カレー粉	0.56	けずり節	0.6	ケチャップ	5.85
食	<小松菜のごまあえ>		イカ(たんざく)	26	ねぎ	14	さやいんげん(冷)	6	赤とうがらし	0.03
	にんじん	8.4	チンゲンサイ	26	でん粉	4.2				
	こまつな	24	鶏ガラスープの素	0.65			<厚焼き卵>		<アスパラのソテー>	
	太もやし	30	砂糖	0.52	<キビナゴのから揚げ>		厚焼き卵	60	サラダ油	0.36
	けずり節	0.36	塩	0.2	キビナゴ	42			グリーンアスパラガス	12
	うすくちしょうゆ	2.16	こしょう	0.03	しょうが	0.48	<アサリの味噌汁>		キャベツ	42
	すりごま	1.2	しょうゆ	1.56	しょうゆ	0.84	大根	18	ホールコーン(冷)	8.4
			調味酒	0.52	調味酒	1.2	あさり(むきみ)	18	洋風スープの素	0.12
	<じゃがいもの炊飯(ぎふ)味噌汁>		でん粉	1.95	でん粉	3.6	えのきだけ	8.4	塩	0.24
	たまねぎ	18	ごま油	0.52	米粉	1.2	厚揚げ(冷)	12	こしょう	0.02
材	じゃがいも	36			油	4.8	けずり節	1.8		
	油揚げ	3.6	<春巻き>				赤みそ	4.8	<ポテトスープ>	
	カットわかめ	0.6	春巻き	50	<煮びたし>		白みそ	4.8	ベーコン	6
	けずり節	1.8	油	5	しめじ	6	ねぎ	6	たまねぎ	24
	赤みそ	9.6			チンゲンサイ	24			にんじん	8.4
	ねぎ	8.4	<わかめスープ>		太もやし	30			じゃがいも	48
			キャベツ	24	ホールコーン(冷)	6			洋風スープの素	0.96
	<納豆>		えのきだけ	8.4	けずり節	0.36			塩	0.24
	糸引き納豆	40	鶏ガラスープの素	0.96	本みりん	0.6			こしょう	0.02
			塩	0.24	うすくちしょうゆ	2.16				
		こしょう	0.02					<チーズ>		
		うすくちしょうゆ	0.6					キャンディチーズ		
		カットわかめ	0.6					角チーズ	10	

令和7年5月分 岐阜市学校給食献立

南地区	26日(月)		27日(火)		28日(水)		29日(木)		30日(金)	
	No. 3	中学校	No. 2	中学校	No. 18	中学校	No. 16	中学校	No. 4	中学校
使	<米飯>	242	<米飯>	242	<一食中華麺>	230	<米飯>	242	<コッペパン>	105
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
用	<鶏肉のオランダ煮>		<親子丼>		<五目ラーメン>		<郡上味噌けいちゃん>		<アサリのチャウダー >	
	鶏肉(2cm角切)	65	鶏肉(切込)	39	サラダ油	0.7	サラダ油	0.65	ベーコン	3.9
食	しょうが	0.78	たまねぎ	52	にんにく	0.28	しょうが	0.65	たまねぎ	39
	しょうゆ	0.39	にんじん	13	県産豚肉(平切)	28	にんにく	0.65	にんじん	19.5
材	調味酒	1.3	かまぼこ	13	しょうゆ	0.3	鶏肉(2cm角切)	65.00	じゃがいも	52.00
	でん粉	7.8	砂糖	1.3	調味酒	0.7	たまねぎ	26	アサリ(むきみ)	26
	米粉	2.6	うすくちしょうゆ	3.9	にんじん	14	キャベツ	26	白ワイン	3.9
	鶏レバー(粉付)	13	けずり節	0.65	太もやし	42	太もやし	26	サイコロチーズ	5.2
	油	7.8	液卵	45.5	きくらげ(スライス)	1.4	しょうゆ	1.3	洋風スープの素	1.04
	砂糖	1.56			メンマ	7	調味酒	2.6	塩	0.26
	しょうゆ	2.34	<小松菜のおひたし>		なると巻き	7	本みりん	0.65	こしょう	0.02
	調味酒	1.3	太もやし	30	鶏ガラスープの素	1.12	砂糖	1.3	マーガリン	2.6
	鶏ガラスープの素	0.13	油揚げ	3.6	塩	0.28	郡上味噌	2.6	小麦粉	2.6
	白ごま(いり)	1.3	本みりん	0.36	しょうゆ	4.2	赤みそ	2.6	牛乳(調理用)	39
			うすくちしょうゆ	2.16	こしょう	0.04				
	<磯錦>		けずり節	0.6	ねぎ	7	<切り干し大根とツナの煮つけ>		<豆のサラダ>	
	大豆	9.6	こまつな	24			サラダ油	0.6	キャベツ	24
	砂糖	0.96			<シイラのあられ揚げ>		切り干し大根(せん)	4.8	きゅうり	8.4
	しょうゆ	0.6	<大根の岐福(ぎふ)味噌汁>		シイラ(角切)	58.5	にんじん	8.4	ひよこ豆(ゆで)	8.4
	にんじん	9.6	大根	30	調味酒	1.3	魚のオイル漬け	12	大豆(ゆで)	8.4
	ちくわ	9.6	えのきだけ	12	しょうゆ	0.78	砂糖	0.6	ホールコーン(冷)	8.4
	くきわかめ	9.6	豆腐	24	しょうが	1.04	うすくちしょうゆ	1.8	ドレッシング(コーン)	8.4
	砂糖	0.48	けずり節	1.8	でん粉	9.1	けずり節	0.6		
	しょうゆ	0.96	赤みそ	9.6	米粉	1.3			<フルーツポンチ>	
	さやいんげん(冷)	6	カットわかめ	0.6	油	6.5	<錦糸卵のすまし汁>		黄桃(レトルト)	24
							えのきだけ	6	パイナップル(レトルト)	24
	<五目汁>				<じゃがいもの中華炒め>		にんじん	6	カクテルゼリー(冷)	36
	ごぼう	9.6			ごま油	0.72	豆腐	24		
	大根	24			じゃがいも	36	錦糸卵	9.6		
	干しいたけ(ホール)	0.6			にんじん	12	けずり節	1.8		
	えのきだけ	8.4			ピーマン	12	塩	0.36		
	油揚げ	3.6			オイスターソース	1.2	うすくちしょうゆ	2.4		
	豆腐	18			しょうゆ	0.6	こまつな	9.6		
	けずり節	1.8			塩	0.12				
	塩	0.36			こしょう	0.02	<ゼリー>			
	うすくちしょうゆ	2.4			砂糖	1.2	ミニゼリー	22		
	こまつな	12			酢	1.2				
					白ごま(いり)	1.2				
					<ゼリー>					
					ミニゼリー(アセロラ)					
					ゼリー	30				