

令和7年6月分 岐阜市学校給食献立

南地区	2日(月)		3日(火)		4日(水)		5日(木)		6日(金)	
	No. 6	中学校	No. 13	中学校	No. 19	中学校	No. 8	中学校	No. 4	中学校
	<米飯>	242	<米飯>	242	<米飯>	242	<米飯>	242	<小型パン>	77
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
使	<千草焼き>		<ひじきごはん>		<高野豆腐入り酢豚>		<チキンライス>		<焼きそば>	
	千草焼き	62.5	サラダ油	0.48	県産豚肉(2cm角切)	26	サラダ油	0.65	サラダ油	0.6
用	<筑前煮>		鶏肉(切込・細かめ)	12	しょうゆ	0.65	鶏肉(切込・細かめ)	39	県産豚肉(焼きそば用)	30
	サラダ油	0.6	ひじき(米)	3.6	調味酒	0.65	たまねぎ	52	塩	0.6
	鶏肉(2cm角切)	18	にんじん	9.6	しょうが	0.65	にんじん	6.5	こしょう	0.05
	ごぼう	18	油揚げ	3.6	高野豆腐	6.5	洋風スープの素	0.66	にんじん	18
	にんじん	12	高野豆腐(細)	1.2	鶏ガラスープの素	0.52	塩	0.26	キャベツ	60
	こんにゃく	18	けずり節	0.6	でん粉	7.8	こしょう	0.04	中華麺(蒸し麺)	84
食	たけのこ(レトルト)	12	砂糖	1.44	米粉	1.3	トマトソース	15.6	ウスターソース	6.6
	干しいたけ(ホール)	1.2	しょうゆ	2.4	油	3.25	ケチャップ	6.5	焼きそばソース	7.2
	はんぺん(ひじき)	18	本みりん	0.6	たまねぎ	39	マッシュルーム(水煮)	6.5	紅しょうが	1.8
	砂糖	1.2	さやいんげん(冷)	6	にんじん	19.5		6.5	粉かつお	0.36
材	しょうゆ	3	干しいたけ(ホール)		干しいたけ(ホール)	1.04	<ジャーマンポテト>		青のり粉	0.24
	調味酒	0.6	<ちくわの磯辺揚げ>		ピーマン	13	ベーコン	8.4		
	さやいんげん(冷)	6	ちくわ	60	サラダ油	0.65	たまねぎ	12	<厚揚げともやしの炒め物>	
			青のり粉	0.3	酢	3.12	じゃがいも	48	サラダ油	0.39
	<大根の味噌汁>		小麦粉	12.75	砂糖	4.16	塩	0.12	にんにく	0.13
	大根	36	米粉	2.25	しょうゆ	5.2	こしょう	0.03	ベーコン	6.5
	えのきだけ	6	油	7.5	鶏ガラスープの素	0.21	きくらげ(スライス)	1.3		
	豆腐	18			でん粉	0.52	<卵スープ>		厚揚げ(冷)10g	39
	油揚げ	6	<沢煮椀>				えのきだけ	12	太もやし	39
	けずり節	1.8	県産豚肉(厚めのたんざく切り)	12	<切り干し大根の中華炒め>		洋風スープの素	0.96	チンゲンサイ	26
	赤みそ	5.1	調味酒	0.6	ごま油	0.48	塩	0.36	塩	0.13
	白みそ	5.1	ごぼう	6	しょうゆ	0.6	こしょう	0.02	こしょう	0.02
	こまつな	12	大根	18	調味酒	0.6	でん粉	0.72	しょうゆ	0.65
			干しいたけ(ホール)	0.6	切り干し大根(せん)	3.6	豆腐	24	オイスターソース	1.3
			けずり節	1.8	こまつな	18	液卵	30		
			塩	0.36	オイスターソース	1.2	ほうれん草	18	<フルーツカクテル>	
			うすくちしょうゆ	2.4	調味酒	0.96			黄桃(レトルト)	18
					塩	0.1	<チーズ>		パイン(レトルト)	24
	<ミニゼリー>				こしょう	0.02	キャンディチーズ	5	ダイスゼリー(マスカット)	42
	ミニゼリー			22	でん粉	0.18				
					<春雨のスープ>					
					ロースハム	8.4				
					はるさめ	6				
					きくらげ(スライス)	0.6				
					太もやし	12				
					鶏ガラスープの素	0.96				
					塩	0.24				
					こしょう	0.02				
					ねぎ	6				

令和7年6月分 岐阜市学校給食献立

南地区		9日(月)		10日(火)		11日(水)		12日(木)		13日(金)	
		No. 1	中学校	No. 3	中学校	No. 9	中学校	No. 2	中学校	No. 20	中学校
使 用 材	食 材	<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
		<イワシの梅煮>		<大豆入りツナごはん>		<和風あんかけ>		<鶏肉のレモン煮>		<煮込みハンバーグ>	
		イワシ	40	大豆	10.4	鶏肉(切込)	21	鶏肉(2cm角切)	60	サラダ油	0.6
		しょうが	0.84	砂糖	1.04	干しいたけ(ホール)	0.7	調味酒	1.44	たまねぎ	12
		ざらめ	1.8	しょうゆ	1.04	しめじ	9.8	小麦粉	5.76	ハンバーグ	80
		しょうゆ	3	サラダ油	0.39	にんじん	11.2	米粉	2.88	ケチャップ	3.84
		本みりん	3.6	にんじん	10.4	たまねぎ	28	油	6	ウスターソース	3
		調味酒	4.8	魚のオイル漬け	39	油揚げ	7	砂糖	1.3	砂糖	0.84
		梅干し	3	砂糖	1.3	かまぼこ	9.8	うすくちしょうゆ	2.59	でん粉	0.48
		<じゃがいものそぼろ煮>		しょうゆ	1.56	けずり節	2.8	レモン果汁	2.59		
		サラダ油	0.6	本みりん	0.65	塩	0.42			<キャベツのソテー>	
		県産豚肉(ミンチ用)	24	しょうが	0.65	しょうゆ	4.2	<枝豆の塩ゆで>		サラダ油	0.6
		調味酒	1.2	<かみかみあえ>		さやいんげん(冷)	7	枝豆	30	キャベツ	30
		じゃがいも	42	こまつな	18	でん粉	4.2	塩	0.06	太もやし	24
		にんじん	12	太もやし	24	<コロッケ>		<岐阜(ぎふ)味噌汁>		にんじん	6
		たまねぎ	24	切り干し大根(せん)	2.4	コロッケ	60	大根	24	ピーマン	6
		砂糖	1.2	せん切り昆布	0.6	油	6	えのきだけ	8.4	塩	0.18
		しょうゆ	2.16	調味酒	1.2			カットわかめ	0.6	こしょう	0.02
		本みりん	0.6	本みりん	1.2	<小松菜の大豆あえ>		厚揚げ(冷)	12	洋風スープの素	0.24
		けずり節	0.36	うすくちしょうゆ	1.8	こまつな	30	けずり節	1.8	<コーンポタージュ>	
		さやいんげん(冷)	6	塩	0.12	太もやし	36	赤みそ	9.6	サラダ油	0.6
		<かみなり汁>		<豆腐の味噌汁>		しょうゆ	2.16	こまつな	12	たまねぎ	18
		サラダ油	0.6	えのきだけ	12	本みりん	0.36			コーンペースト(冷)	36
		こんにゃく	12	豆腐	24	けずり節	0.6			ホールコーン(冷)	12
		ごぼう	8.4	油揚げ	6	大豆フレーク	1.2			洋風スープの素	0.96
		大根	18	けずり節	1.8					塩	0.24
		豆腐	24	赤みそ	4.8					こしょう	0.02
		油揚げ	6	白みそ	4.8					牛乳	36
		けずり節	1.8	カットわかめ	0.6					コーンスターチ	1.2
		塩	0.36	ねぎ	8.4					パセリ	1.2
		しょうゆ	2.4								
		ねぎ	8.4								

令和7年6月分 岐阜市学校給食献立

南地区	16日(月)		17日(火)		18日(水)		19日(木)		20日(金)	
	No. 11	中学校	No. 12	中学校	No. 14	中学校	No. 5	中学校	No. 15	中学校
	<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
使	<シシャモの天ぷら>		<鶏肉と大豆の煮物>		<中華あんかけ>		<アジの薬味だれ>		<ポークビーンズ>	
	シシャモ	30	大豆	15.6	サラダ油	0.7	アジ	50	大豆	13
	小麦粉	9.6	サラダ油	0.65	しょうが	0.28	塩	0.12	サラダ油	0.65
	米粉	1.2	しょうが	0.39	県産豚肉(平切)	28	調味酒	1.2	県産豚肉(平切)	19.5
	油	3.6	ねぎ	3.9	調味酒	1.12	でん粉	2.4	たまねぎ	39
用	<じゃがいものきんぴら>		鶏肉(2cm角切)	65	しょうゆ	0.7	米粉	1.2	にんじん	19.5
	サラダ油	0.6	砂糖	1.3	たまねぎ	42	油	6	じゃがいも	52
	ごぼう	6	調味酒	2.6	にんじん	21	うすくちしょうゆ	3	トマト	13
	つきだしこんにゃく	8.4	しょうゆ	2.6	たけのこ(レトルト)	7	酢	1.8	ケチャップ	7.8
	にんじん	12			干しいたけ(ホール)	1.12	砂糖	2.4	トマトピューレ	13
食	じゃがいも	36	<ごまあえ>		きくらげ(スライス)	1.4	本みりん	0.6	ウスターソース	2.34
	あげはんぺん	12	ほうれん草	24	鶏ガラスープの素	1.12	しょうが	0.6	砂糖	0.52
	砂糖	0.96	太もやし	36	塩	0.28	青じそ	0.25	洋風スープの素	1.04
	しょうゆ	2.04	けずり節	0.6	こしょう	0.04			塩	0.2
	塩	0.06	しょうゆ	2.16	砂糖	0.7	<キャベツのおかかあえ>		こしょう	0.03
材	さやいんげん(冷)	3.6	すりごま	1.2	しょうゆ	4.2	キャベツ	42		
	白ごま(いり)	1.2			調味酒	0.7	きゅうり	6	<オムレツ>	
	一味とうがらし	0.01	<田舎汁>		ごま油	1.4	しょうゆ	1.8	オムレツ	50
			ごぼう	8.4	でん粉	4.2	本みりん	0.6		
			にんじん	8.4			花かつお	0.36	<大根サラダ>	
	<キャベツの岐福(ぎふ)味噌汁>		大根	18	<かりぼり煮干し>				大根	36
	厚揚げ(冷)	12	こんにゃく	12	煮干し	7.2	<かきたま汁>		きゅうり	12
	えのきだけ	8.4	豆腐	24	でん粉	0.6	豆腐	24	ホールコーン(冷)	12
	カットわかめ	0.6	油揚げ	6	油	1.68	干しいたけ(ホール)	0.6	ドレッシング	7.2
	けずり節	1.8	赤みそ	4.8	にんじん	4.8	花麴	12		
	赤みそ	9.6	郡上味噌	5.4	せん切り昆布	0.96	けずり節	1.8	<ジャム>	
	キャベツ	24	けずり節	1.8	砂糖	1.68	塩	0.36	岐阜市産イチゴジャム	15
			こねぎ	3.6	酢	0.96	うすくちしょうゆ	2.4		
	<ひじきの佃煮>		しょうゆ		しょうゆ	0.96	でん粉	0.72		
	ひじきの佃煮	7	カレー粉		カレー粉	0.07	液卵	24		
							ほうれん草	12		
					<チンゲンサイの炒めもの>					
					サラダ油	0.6				
					チンゲンサイ	30				
					太もやし	30				
					塩	0.24				
					こしょう	0.02				
					しょうゆ	0.6				
					鶏ガラスープの素	0.36				

令和7年6月分 岐阜市学校給食献立

南地区		23日(月)		24日(火)		25日(水)		26日(木)		27日(金)	
		No. 16	中学校	No. 18	中学校	No. 17	中学校	No. 21	中学校	No. 10	中学校
使	用	<米飯>	242	<米飯>	242	<ナン>		<米飯>	242	<コッペパン>	105
		<牛乳>	206	<牛乳>	206	1～3年生		<牛乳>	206	<牛乳>	206
食	材	<モウカザメのお茶揚げ>		<豚丼>		4～6年生		<高野豆腐の卵とじ>		<鶏肉のトマト煮>	
		モウカザメ(角切)	60	サラダ油	0.65	中学生	120	サラダ油	0.65	サラダ油	0.72
		調味酒	1.2	県産豚肉(平切)	45.5	<牛乳>	206	鶏肉(切込)	19.5	にんにく	0.29
		お茶(粉末)	0.12	ごぼう	9.1	<キーマカレー>		たまねぎ	39	鶏肉(2cm角切)	72
		小麦粉	9.6	たまねぎ	39	サラダ油	0.65	にんじん	6.5	塩	0.24
		米粉	0.84	にんじん	13	にんにく	0.26	干しいたけ(ホール)	0.65	こしょう	0.02
		油	7.2	しらたき	32.5	しょうが	0.26	高野豆腐	6.5	たまねぎ	30
		<テンゲンサイの煮びたし>		かまぼこ	9.1	県産豚肉(ミンチ用)	39	けずり節	0.39	しめじ	14.4
		チンゲンサイ	30	砂糖	2.34	塩	0.13	砂糖	0.13	洋風スープの素	0.24
		キャベツ	24	しょうゆ	4.55	こしょう	0.03	うすくちしょうゆ	3.25	トマトソース	12
		油揚げ	6	ねぎ	6.5	たまねぎ	52	塩	0.13	トマトピューレ	6
		けずり節	0.6	<切り干し大根のハリハリ漬>		にんじん	10.4	液卵	39	ウスターソース	2.4
		本みりん	0.6	切り干し大根(せん)	4.8	小麦粉	1.3	<大根とツナの煮物>		砂糖	1.2
		しょうゆ	2.4	にんじん	8.4	レンズ豆(水煮)	6.5	大根	65	コーンスターチ	1.44
		<つみれ汁>		せん切り昆布	0.96	ホールコーン(冷)	6.5	魚のオイル漬け	19.5	<豆とキャベツのサラダ>	
		ごぼう	8.4	砂糖	1.2	枝豆むきみ(冷)	13	砂糖	0.52	キャベツ	36
		にんじん	6	しょうゆ	2.4	砂糖	0.26	しょうゆ	0.26	きゅうり	8.4
		大根	18	酢	2.4	洋風スープの素	0.85	調味酒	1.3	大豆(ゆで)	6
		つみれ	18	本みりん	0.6	トマトピューレ	5.2	さやいんげん(冷)	6.5	ホールコーン(冷)	6
		けずり節	1.8	一味とうがらし	0.01	ウスターソース	5.2	ドレッシング(コーン)	8.4		
		赤みそ	5.1	<すまし汁>		クミン	0.03	<じゃがいもの味噌汁>		<ポテトスープ>	
		白みそ	5.1	干しいたけ(ホール)	0.6	コリアンダー	0.03	じゃがいも	36	ベーコン	6
		ねぎ	8.4	えのきだけ	8.4	カレー粉	0.65	厚揚げ(冷)	12	たまねぎ	24
		豆腐		豆腐	24	<マカロニスープ>		カットわかめ	0.6	にんじん	12
		玉麩(乾)		けずり節	1.2	ベーコン	6	けずり節	1.8	じゃがいも	42
		けずり節		塩	1.8	たまねぎ	18	赤みそ	4.8	洋風スープの素	0.96
		塩		うすくちしょうゆ	0.24	にんじん	8.4	白みそ	4.8	塩	0.24
		ほうれん草		マカロニ(アルファベット)	12	じゃがいも	24	こまつな	12	こしょう	0.02
		<オレンジ>		洋風スープの素		パセリ	1.8			パセリ	1.2
		オレンジ(袋)		塩	0.36		0.02				
				パセリ	30	こしょう	0.02				
							1.2				
				<フルーツポンチ>							
				パイ(レトルト)							
				黄桃(レトルト)							
				カクテルゼリー(冷)							

令和7年6月分 岐阜市

南地区		30日(月)
		No. 22
		中学校
使 用 食 材	<米飯>	242
	<牛乳>	206
	<豚肉のスタミナ焼き>	
	サラダ油	0.78
	にんにく	0.26
	しょうが	0.65
	県産豚肉(平切)	52.00
	たまねぎ	45.5
	ねぎ	13
	にら	13
	砂糖	0.65
	本みりん	1.3
	しょうゆ	3.9
	でん粉	0.91
	<キャベツの甘酢あえ>	
	キャベツ	42
	にんじん	8.4
	ホールコーン(冷)	8.4
	砂糖	2.4
	うすくちしょうゆ	1.2
	酢	2.4
	塩	0.1
	<切り干し大根の味噌汁>	
	切り干し大根(せん)	2.4
	豆腐	24
	油揚げ	3.6
	カットわかめ	0.36
	けずり節	1.8
	赤みそ	4.8
	白みそ	4.8
	<豆乳デザート>	
	豆乳デザート	40