

令和7年7月分 岐阜市学校給食献立

南地区	1日(火)		2日(水)		3日(木)		4日(金)		7日(月)	
	No. 7	中学校	No. 3	中学校	No. 6	中学校	No. 9	中学校	No. 4	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
使	<厚焼き卵>		<ツナトマトソース>		<アジの南蛮漬け>		<鶏肉のレモンソース>		<ちらしごはん>	
	厚焼き卵	60	サラダ油	0.7	アジ	50	鶏肉(2cm角切)	60	干しいたけ(ホール)	1.3
	<肉じゃが>		にんにく	0.14	塩	0.12	調味酒	1.2	にんじん	9.1
	サラダ油	0.6	たまねぎ	56	こしょう	0.02	小麦粉	4.8	ごぼう	9.1
用	県産豚肉(平切)	18	にんじん	7	米粉	1.2	米粉	2.4	高野豆腐(細)	2.6
	たまねぎ	36	トマト	28	でん粉	2.4	油	6	かんぴょう(カット)	1.56
	にんじん	12	サイコロチーズ	5.6	油	5	砂糖	1.08	油揚げ	6.5
	じゃがいも	72	トマトピューレ	21	しょうゆ	2.4	うすくちしょうゆ	2.16	枝豆むきみ(冷)	6.5
食	砂糖	1.44	ケチャップ	11.2	酢	2.16	レモン果汁	2.16	砂糖	3.9
	しょうゆ	3.6	洋風スープの素	0.84	砂糖	1.2			うすくちしょうゆ	3.12
	けずり節	0.36	ローリエ(粉末)	0.03	赤とうがらし	0.02	<大根サラダ>		酢	1.3
	さやいんげん(冷)	8.4	砂糖	1.4	きゅうり	3.6	ホールコーン(冷)	6	塩	0.1
			塩	0.42	たまねぎ	12	大根	42	錦糸卵	19.5
	<冬瓜のカレー汁>		こしょう	0.02		きゅうり	12			
材	サラダ油	0.6	小麦粉	2.8	<じゃがいものきんぴら>		ドレッシング(青じそ)	7.2	<小イワシのから揚げ>	
	鶏肉(切込)	12	マーガリン	2.8	じゃがいも	36			小イワシ粉つき(冷)	42
	干しいたけ(ホール)	0.6	魚のオイル漬け	28	サラダ油	0.6	<ポテトスープ>		油	4.2
	とうがん	48			ごぼう	8.4	ベーコン	6		
	厚揚げ(冷)	12	<枝豆の塩ゆで>		つきだしこんにゃく	8.4	たまねぎ	18	<天の川米めん汁>	
	けずり節	1.8	枝豆	30	あげはんぺん	12	にんじん	12	米粉麺(冷)	6
	調味酒	1.8	塩	0.06	にんじん	12	じゃがいも	36	えのきだけ	6
	塩	0.36			砂糖	1.2	洋風スープの素	0.96	かまぼこ(ほし)	12
	カレー粉	0.18	<もやしのソテー>		しょうゆ	2.04	塩	0.24	けずり節	1.8
	うすくちしょうゆ	2.4	ベーコン	6	塩	0.06	こしょう	0.02	塩	0.36
	でん粉	1.2	ホールコーン(冷)	12	さやいんげん(冷)	6			うすくちしょうゆ	2.4
	こまつな	12	太もやし	42					ほうれん草	12
			洋風スープの素	0.12	<岐阜(ぎふ)味噌汁>					
			塩	0.12	大根	30			<セタゼリー>	
			こしょう	0.02	えのきだけ	9.6			ゼリー(セタ)	40
					豆腐	24				
					油揚げ	3.6				
					けずり節	1.8				
					赤みそ	10.2				
					ねぎ	8.4				

令和7年7月分 岐阜市学校給食献立

[illegible]

令和7年7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)	
		No. 15	中学校	No. 8	中学校	No. 11	中学校	No. 14	中学校
使 用 食 材	<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
	<サバのから揚げ>			<ジャージャー麺>		<なすと豚肉の味噌炒め>		<肉団子のケチャップ煮>	
	サバ	60		ごま油	0.7	サラダ油	0.65	サラダ油	0.39
	しょうが	0.96		にんにく	0.14	にんにく	0.26	たまねぎ	32.5
	しょうゆ	2.4		しょうが	1.4	しょうが	0.65	肉団子	65
	調味酒	0.6		県産豚肉(ミンチ用)	42	県産豚肉(平切)	45.5	トマトソース	13
	でん粉	4.8		たまねぎ	49	たまねぎ	13	ケチャップ	6.5
	米粉	1.2		にんじん	14	なす	45.5	トマトピューレ	6.5
	油	6		たけのこ(レトルト)	16.8	ピーマン	6.5	ウスターソース	2.6
				干しいたけ(ホール)	0.7	砂糖	1.3	砂糖	1.3
	<小松菜のそぼろ炒め>			ピーマン	5.6	本みりん	1.3	ピーマン	6.5
	サラダ油	0.36		しょうゆ	1.4	しょうゆ	1.3	でん粉	0.65
	県産豚肉(ミンチ用)	14.4		砂糖	2.1	赤みそ	3.9		
	調味酒	1.2		赤みそ	7	でん粉	0.91	<グリーンポテト>	
	砂糖	0.96		テンメンジャン	2.8			じゃがいも	72
	しょうゆ	1.2		豆板醤	0.56	<五目豆>		塩	0.22
	太もやし	18		調味酒	0.84	大豆	9.6	こしょう	0.03
	こまつな	36		鶏ガラスープの素	0.84	砂糖	0.96	パセリ(乾)	0.06
	本みりん	0.6		でん粉	2.8	しょうゆ	0.96		
	しょうゆ	0.96				角切昆布	1.2	<かぼちゃのクリームスープ>	
	<八杯汁>			<シューマイ>		こんにゃく	12	サラダ油	0.6
	干しいたけ(ホール)	1.2		コーンシューマイ	60	にんじん	9.6	たまねぎ	12
	ごぼう	8.4		<厚揚げのオイスターソース炒め>		ちくわ	9.6	かぼちゃ(ペースト)	36
	にんじん	8.4		サラダ油	0.36	砂糖	0.96	白いんげん豆(ペースト)	12
	豆腐	24		にんにく	0.12	しょうゆ	1.44	洋風スープの素	0.96
	油揚げ	3.6		きくらげ(スライス)	1.2	<すまし汁>		塩	0.24
	こんにゃく	12		厚揚げ(冷)	24	えのきだけ	8.4	こしょう	0.03
	ねぎ	6		太もやし	36	花麴	9.6	牛乳(調理用)	36
	けずり節	1.8		チンゲンサイ	12	豆腐	24	コーンスターチ	1.2
	しょうゆ	2.4		塩	0.12	けずり節	1.8		
	塩	0.36		こしょう	0.02	うすくちしょうゆ	2.4		
	でん粉	1.2		しょうゆ	0.36	塩	0.36		
				オイスターソース	0.96	ほうれん草	12		