

令和7年7月分 岐阜市学校給食献立

p.1

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 用 食 材	<厚焼き卵> 厚焼き卵	60	<ツナトマトソース> サラダ油 にんにく たまねぎ	0.7 0.14 56	<アジの南蛮漬け> アジ 塩 こしょう	50 0.12 0.02	<鶏肉のレモンソース> 鶏肉(2cm角切) 調味酒 小麦粉	60 1.2 4.8	<ちらしごはん> 干しいたけ(ホール) にんじん ごぼう	1.3 9.1 9.1
	<肉じゃが> サラダ油 県産豚肉(平切)	0.6	にんじん	7	米粉	1.2	米粉	2.4	高野豆腐(細)	2.6
	たまねぎ	18	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	36	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	ケチャップ	11.2	酢	2.16	うすくちしょうゆ	2.16	枝豆むきみ(冷)	6.5
	砂糖	1.44	洋風スープの素	0.84	砂糖	1.2	レモン果汁	2.16	砂糖	3.9
	しょうゆ	3.6	ローリエ(粉末)	0.03	赤とうがらし	0.02			うすくちしょうゆ	3.12
	けずり節	0.36	砂糖	1.4	きゅうり	3.6			酢	1.3
	さやいんげん(冷)	8.4	塩	0.42	たまねぎ	12	大根	6	塩	0.1
	<冬瓜のカレー汁>		こしょう	0.02			きゅうり	12	錦糸卵	19.5
	サラダ油	0.6	小麦粉	2.8	<じゃがいものきんぴら>	36	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	0.6			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	8.4	<ポテトスープ>		油	4.2
	とうがん	48	<枝豆の塩ゆで>		サラダ油	8.4	ベーコン	6		
	厚揚げ(冷)	12			ごぼう	8.4	たまねぎ	18	<天の川米めん汁>	
	けずり節	1.8			つきだしこんにゃく	30	あげはんぺん	12	米粉麺(冷)	6
	調味酒	1.8			にんじん	0.06	にんじん	12	じゃがいも	6
	塩	0.36	<もやしのソテー>		砂糖	1.2	洋風スープの素	36	えのきだけ	
	カレー粉	0.18	ペーパー	6	しょうゆ	2.04	塩	0.96	かまぼこ(ほし)	12
	うすくちしょうゆ	2.4	ホールコーン(冷)	12	塩	0.06	こしょう	0.24	けずり節	1.8
	でん粉	1.2	太もやし	42	さやいんげん(冷)	6		0.02	塩	0.36
	こまつな	12	洋風スープの素	0.12	<岐福(ぎふ)味噌汁>				うすくちしょうゆ	2.4
			塩	0.12	大根	30			ほうれん草	12
			こしょう	0.02	えのきだけ	9.6				
					豆腐	24				
					油揚げ	3.6				
					けずり節	1.8				
					赤みそ	10.2				
					ねぎ	8.4				
									<七夕ゼリー>	
									ゼリー(七夕)	40

令和7年7月分 岐阜市学校給食献立

p.2

南地区	8日(火)		9日(水)		10日(木)		11日(金)		14日(月)		
	No. 12	中学校	No. 13	中学校	No. 1	中学校	No. 2	中学校	No. 10	中学校	
	<米飯>	242	<米飯>	242	<米飯>	242	<コッペパン>	105	<米飯>	242	
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	
使 用 食 材	<とり天> 鶏肉(2cm角切) しょうが にんにく うすくちしょうゆ 塩 調味酒 小麦粉 でん粉 油	60 0.48 0.12 0.96 0.12 2.4 7.2 1.2 6	<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 こしょう たまねぎ にんじん じやがいも サイコロチーズ	0.6 0.24 0.12 24 0.24 0.06 48 18 60 4.8	<親子丼> 鶏肉(切込) たまねぎ かまぼこ 砂糖 うすくちしょうゆ けずり節 液卵 <おかげあえ> 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 塩 小麦粉 マーガリン カレー粉 脱脂粉乳 さやいんげん(冷)	32.5 52 13 1.3 3.9 0.65 45.5 12 36 12 0.6 1.8 0.36 4.8 0.36 0.84 4.8	<魚のフライ> 魚のフライ 油 <豆のサラダ> キヤベツ 枝豆むきみ(冷) 大豆(ゆで) ホールコーン(冷) ドレッシング(和風)	60 6 13 24 8.4 3.6 8.4 7.2	<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) 赤みそ 砂糖 豆板醤 塩 鶏ガラスープの素 でん粉 にら ごま油 水 トマト 洋風スープの素 塩 豆腐 油揚げ 白みそ カットわかめ ねぎ <じゃがいもの味噌汁> トマトピューレ 洋風スープの素 油揚げ 豆腐 白みそ カットわかめ ねぎ <豆のマリネ> 大豆 砂糖 うすくちしょうゆ けずり節 赤みそ 1.44 6 9.6 0.96 0.72 4.8 4.8 1.8 10.2 8.4 3.6 0.72 0.24 0.02 2.4 0.36	0.65 0.13 1.3 26 130 3.9 3.9 3.9 0.78 0.52 0.26 0.78 1.3 13 1.3 31.2 18 0.96 12 2.4 48 4.8 2.4 0.96 0.96 0.96 1.2 18 0.24 0.02 3.6 沙糖 本みりん 酢 うすくちしょうゆ 白ごま(いり) <中華炒め> サラダ油 にんじん 太もやし チンゲンサイ 鶏ガラスープの素 塩 こしょう しょうゆ <小魚> 味付き小魚	0.6 6 36 18 0.12 0.02 1.2 0.6 6 36 18 48 4.8 2.4 0.96 0.96 0.96 1.2 0.24 0.12 0.02 1.2 5
	<てんしょの煮つけ> サラダ油 切り干し大根(せん) 干しいたけ(ホール) にんじん 魚のオイル漬け 砂糖 うすくちしょうゆ けずり節 さやいんげん(冷)	0.6 0.6 4.2 0.6 8.4 18 1.2 2.16 0.36 6	<ミネストローネ> 太もやし こまつな 本みりん しょうゆ 花かつお じやがいも <じゃがいもの味噌汁> トマトピューレ 洋風スープの素 油揚げ 豆腐 白みそ カットわかめ ねぎ <豆のマリネ> 大豆 砂糖 うすくちしょうゆ けずり節 赤みそ 白みそ カットわかめ ねぎ <福神漬け> 福神漬け	12 36 12 0.6 1.8 24 18 30 3.6 24 1.8 1.8 3.6 4.8 1.8 4.8 8.4							

令和7年7月分 岐阜市学校給食献立

p.3

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
	<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
使 用 食 材	<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	ウスターーソース	2.6	
		干しいたけ(ホール)	0.7	砂糖	1.3	砂糖	1.3	
		ピーマン	5.6	本みりん	1.3	ピーマン	6.5	
		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	3.9			
		調味酒	1.2	赤みそ				
		砂糖	0.96	テンメンジャン	7			
		しょうゆ	1.2	豆板醤	0.56			
		太もやし	18	調味酒	0.84			
		こまつな	36	鶏ガラスープの素	0.84			
		本みりん	0.6	でん粉	2.8			
		しょうゆ	0.96	角切昆布	0.96			
				こんにゃく	1.2			
				にんじん	12			
				ちくわ	9.6			
				砂糖	6			
				しょうゆ	0.96			
				かぼちゃのクリームスープ	1.44			
				コーンシューマイ	60			
				コーンシューマイ	0.36			
				厚揚げ(冷)	0.12			
				太もやし	24			
				チングンサイ	12			
				花麩	24			
				豆腐	0.12			
				けずり節	0.02			
				うすくちしょうゆ	0.36			
				塩	0.96			
				ほうれん草	0.36			
					12			