

令和7年9月分 岐阜市学校給食献立

南地区	28日(木)		29日(金)		1日(月)		2日(火)		3日(水)	
	No. 5	中学校	No. 22	中学校	No. 18	中学校	No. 4	中学校	No. 6	中学校
使 用 材	<米飯>	242	<コッペパン>	105	<米飯>	242	<米飯>		<一食中華麺>	230
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	アルファ化米	80	<牛乳>	206
	<ドライカレー>		<ポークビーンズ>		<タコライス>		炊き込みわかめ	1.3	<担々麺>	
	サラダ油	0.65	大豆	12	サラダ油	0.39	<牛乳>	206	サラダ油	0.7
	にんにく	0.26	サラダ油	0.6	にんにく	0.2	<イワシの甘露煮>		にんにく	0.28
	しょうが	0.13	県産豚肉(平切)	18	しょうが	0.13	イワシの甘露煮	15	県産豚肉(ミンチ用)	28
	県産豚肉(ミンチ用)	39	たまねぎ	36	県産豚肉(ミンチ用)	39	<岐福(ぎふ)味噌汁>		豆板醤	0.42
	塩	0.26	にんじん	18	塩	0.26	にんじん	12	太もやし	42
	こしょう	0.02	じゃがいも	48	こしょう	0.02	たまねぎ	12	メンマ	7
	たまねぎ	52	トマトピューレ	24	たまねぎ	19.5	じゃがいも	12	鶏ガラスープの素	1.12
	にんじん	19.5	ケチャップ	7.2	砂糖	0.91	煮干粉	24	塩	0.28
	ホールコーン(冷)	3.9	ウスターソース	2.16	しょうゆ	1.04	赤みそ	1.2	こしょう	0.02
	カット大豆(ゆで)	13	砂糖	0.48	洋風スープの素	0.26	高野豆腐(細)	10.2	しょうゆ	2.8
	小麦粉	1.3	洋風スープの素	0.96	サラダ油	0.39	切り干し大根(せん)	1.8	赤みそ	2.8
	サイコロチーズ	5.2	塩	0.18	たまねぎ	19.5	ミニゼリー	2.4	ごま(ペースト)	5.6
	洋風スープの素	0.39	こしょう	0.03	トマト	19.5	<ゼリー>		すりごま	3.5
	トマトピューレ	3.9	<オムレツ>		洋風スープの素	0.39	ミニゼリー	44	にら	14
	ウスターソース	2.6	オムレツ	50	ケチャップ	5.2			<春巻き>	
	カレー粉	0.78			チリソース	1.3			春巻き	50
	ピーマン	13	<ひじきサラダ>		塩	0.09			油	5
	<枝豆の塩ゆで>		ひじき(米)	0.96	こしょう	0.02			<中華あえ>	
	枝豆	30	大根	30	<にんじんシリシリ>				キャベツ	30
	塩	0.06	きゅうり	6	サラダ油	0.6			きくらげ(スライス)	0.72
	<大根としめじのスープ>		ホールコーン(冷)	6	にんじん	36			きゅうり	8.4
	ベーコン	6	ドレッシング(ごま)	8.4	魚のオイル漬け	12			はるさめ	3.6
	大根	36			こしょう	0.02			塩	0.12
	しめじ	12			しょうゆ	0.6			砂糖	1.8
	洋風スープの素	0.96			ホールコーン(冷)	6			酢	1.8
うすくちしょうゆ	0.96			<卵入りアーサー汁>				うすくちしょうゆ	1.44	
塩	0.24			干しいたけ(ホール)	0.6			ごま油	0.3	
調味酒	0.96			豆腐	30					
こまつな	12			あおさ	0.36					
				けずり節	1.8					
				調味酒	1.2					
				塩	0.36					
				うすくちしょうゆ	2.4					
				でん粉	0.72					
				液卵	24					
				ねぎ	8.4					
				<ゼリー>						
				ゼリー	40					

令和7年9月分 岐阜市学校給食献立

南地区	19日(金)		22日(月)		24日(水)		25日(木)		26日(金)	
	No. 7	中学校	No. 13	中学校	No. 14	中学校				
使	<コッペパン>	105	<米飯>	242	<米飯>	242				
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206				
用	<カレーフライドチキン>		<サバの煮つけ>		<中華丼>					
	鶏肉(2cm角切)	60	サバ	60	サラダ油	0.65				
食	調味酒	0.24	しょうが	0.84	しょうが	0.26				
	こしょう	0.03	ねぎ	6	県産豚肉(平切)	26				
材	カレー粉	0.18	ざらめ	1.8	調味酒	0.52				
	ケチャップ	1.8	しょうゆ	3.6	しょうゆ	0.65				
	ウスターソース	1.2	本みりん	1.2	たまねぎ	32.5				
	しょうゆ	0.6	調味酒	1.2	にんじん	13				
	小麦粉	9.6			はくさい	39				
	米粉	1.2	<ごまあえ>		たけのこ(レトルト)	9.1				
	油	6	こまつな	24	干しいたけ(ホール)	0.78				
	<コーンもやし>		太もやし	24	鶏ガラスープの素	0.65				
	太もやし	42	にんじん	8.4	塩	0.2				
	ホールコーン(冷)	12	けずり節	0.36	こしょう	0.03				
	洋風スープの素	0.24	うすくちしょうゆ	2.16	砂糖	0.52				
	塩	0.12	本みりん	0.6	しょうゆ	1.56				
	こしょう	0.02	すりごま	1.2	調味酒	0.52				
	<コンソメスープ>		白ごま(いり)	0.6	イカ(たんざく)	26				
	ベーコン	6	<さつまいもの豆乳汁>		でん粉	1.95				
	にんじん	12	鶏肉(切込)	12	ごま油	0.52				
	しめじ	12	ごぼう	9.6	<ギョーザ>					
	じゃがいも	24	しめじ	9.6	ギョーザ	51				
	キャベツ	18	さつまいも	36	油	5.1				
	洋風スープの素	0.96	油揚げ	3.6	<わかめスープ>					
	塩	0.24	けずり節	1.8	キャベツ	24				
	こしょう	0.02	赤みそ	4.8	えのきだけ	8.4				
			白みそ	4.8	鶏ガラスープの素	0.96				
			調味酒	1.2	塩	0.24				
			豆乳	28.8	こしょう	0.02				
					うすくちしょうゆ	1.2				
					カットわかめ	0.6				

令和7年9月分 岐阜市学校給食献立

南地区	29日(月)		30日(火)		
	No. 8	中学校	No. 15	中学校	
	<米飯>	242	<米飯>	242	
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	
使 用	<和風ハンバーグ>		<小魚のから揚げ>		
	ハンバーグ	80	小イワシ	42	
	たまねぎ	13	しょうゆ	0.84	
	しょうが	1.3	しょうが	0.36	
	砂糖	2.08	調味酒	0.84	
	しょうゆ	3.12	でん粉	6	
	本みりん	1.04	米粉	0.6	
			油	4.2	
	食	<おかかあえ>		<里芋のごま煮>	
		ほうれん草	24	さといも(大)	60
太もやし		36	けずり節	0.36	
けずり節		0.36	砂糖	1.44	
しょうゆ		1.8	本みりん	0.48	
本みりん		0.6	しょうゆ	2.4	
花かつお		0.36	すりごま	2.4	
材	<岐福(ぎふ)早田味噌汁>		<米麺汁>		
	大根	12	鶏肉(切込)	12	
	にんじん	6	たまねぎ	18	
	えのきだけ	6	にんじん	12	
	油揚げ	3.6	干しいたけ(ホール)	0.6	
	けずり節	1.8	米粉麺(冷)	12	
	赤みそ	10.2	けずり節	1.8	
	豆腐	24	うすくちしょうゆ	2.4	
	おつゆ麩	1.2	塩	0.36	
	こねぎ	3.6	ねぎ	8.4	