

令和7年10月分 岐阜市学校給食献立

[illegible]

令和7年10月分 岐阜市学校給食献立

令和7年10月分 岐阜市学校給食献立

南地区		8日(水)		9日(木)		10日(金)		16日(木)		17日(金)	
		No. 5	中学校	No. 8	中学校	No. 16	中学校	No. 1	中学校	No. 19	中学校
	<米飯>	242	<米飯>	242	<一食中華麺>	230	<米飯>	242	<米飯>	242	
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	
使	<ちくわの磯辺揚げ>		<肉じゃが>		<野菜ラーメン>		<肉団子の中華煮>		<三色ごはん>		
	ちくわ	60	サラダ油	0.65	サラダ油	0.84	サラダ油	0.65	サラダ油	0.65	
	青のり粉	0.3	県産豚肉(平切)	32.5	にんにく	0.28	にんじん	13	しょうが	0.33	
	小麦粉	12.7	じゃがいも	78	県産豚肉(平切)	35	たまねぎ	32.5	県産豚肉(ミンチ用)	39	
用	米粉	2.1	しらたき	13	調味酒	0.7	たけのこ(レトルト)	6.5	砂糖	1.56	
	油	7.5	たまねぎ	26	しょうゆ	0.28	肉団子	65	しょうゆ	1.95	
			にんじん	19.5	にんじん	7	はくさい	19.5	さやいんげん(冷)	6.5	
	<くきわかめの炒め煮>		砂糖	1.56	太もやし	21	砂糖	1.56	いり卵	32.5	
食	ごま油	0.6	しょうゆ	3.9	きくらげ(スライス)	1.4	しょうゆ	2.6			
	県産豚肉(平切)	12	けずり節	0.65	なると巻き	14	鶏ガラスープの素	0.65	<揚げ大豆>		
	つきだしこんにゃく	12	さやいんげん(冷)	6.5	キャベツ	21	塩	0.13	大豆	12	
	くきわかめ(冷)	12			鶏ガラスープの素	1.12	でん粉	0.65	でん粉	2.4	
材	にんじん	6	<厚焼き卵>		塩	0.42			角切昆布	1.2	
	調味酒	1.2	厚焼き卵	60	しょうゆ	4.2	<切り干し大根のオイスターソース炒め>		油	3.6	
	砂糖	0.6			こしょう	0.04	ごま油	0.6	塩	0.07	
	しょうゆ	2.16	<清流汁>		ねぎ	7	切り干し大根(せん)	4.8			
	本みりん	1.2	にんじん	8.4		しょうゆ	0.6	<岐福(ぎふ)味噌汁>			
	さやいんげん(冷)	6	えのきだけ	6	<ギョーザ>		チンゲンサイ	24	にんじん	12	
	白ごま(いり)	1.2	かまぼこ(魚)	12	ギョーザ	51	オイスターソース	1.2	えのきだけ	6	
	<つくね汁>		米粉麺(冷)	6	油	5.1	調味酒	0.96	はくさい	24	
	鶏つくね(冷)	24	けずり節	1.8	<じゃがいもの中華炒め>		塩	0.1	厚揚げ(冷)	12	
	調味酒	0.6	うすくちしょうゆ	2.4	ごま油	0.6	こしょう	0.02	けずり節	1.8	
	大根	24	ほうれん草	12	じゃがいも	48	でん粉	0.18	赤みそ	9.6	
	ごぼう	12			にんじん	6	<ワンタンスープ>		カットわかめ	0.6	
	赤みそ	10.2			オイスターソース	1.2	サラダ油	0.6	ねぎ	8.4	
	けずり節	1.8			うすくちしょうゆ	1.2	県産豚肉(平切)	12			
	こまつな	9.6			塩	0.12	ワンタン	8.4			
					こしょう	0.02	きくらげ(スライス)	0.6			
					砂糖	1.2	太もやし	24			
					酢	1.2	鶏ガラスープの素	0.96			
					<ゼリー>		塩	0.18			
					ミニゼリー	21	こしょう	0.02			
						しょうゆ	1.2				
						ねぎ	6				

令和7年10月分 岐阜市学校給食献立

p.3

南地区	20日(月)		21日(火)		22日(水)		23日(木)		24日(金)	
	No. 18	中学校	No. 15	中学校	No. 11	中学校	No. 10	中学校	No. 17	中学校
使	<米飯>	242	<米飯>	242	<ソフト麺>	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	<サバの味噌煮>		<カレーライス>		<和風あんかけ>		<ひじきごはん>		<さつまいものシチュー>	
	サバ	60	サラダ油	0.6	鶏肉(切込)	14	サラダ油	0.6	サラダ油	0.6
食	しょうが	0.84	にんにく	0.24	干しいたけ(ホール)	0.7	鶏肉(切込・細かめ)	14.4	鶏肉(2cm角切)	36
	ねぎ	6	しょうが	0.12	にんじん	14	ひじき(米)	3.6	塩	0.24
材	砂糖	4.8	県産豚肉(平切)	36	油揚げ	5.6	にんじん	9.6	こしょう	0.02
	赤みそ	6	塩	0.24	かまぼこ	14	干しいたけ(ホール)	0.6	たまねぎ	36
	調味酒	1.2	こしょう	0.06	はくさい	35	ちくわ	6	にんじん	12
	<小松菜のそぼろ炒め>		たまねぎ	48	けずり節	2.8	高野豆腐(細)	1.2	さつまいも	60
	サラダ油	0.36	にんじん	18	塩	0.56	けずり節	0.6	洋風スープの素	0.96
	県産豚肉(ミンチ用)	14.4	じゃがいも	60	しょうゆ	4.2	砂糖	1.44	塩	0.24
	調味酒	1.2	サイコロチーズ	4.8	ねぎ	14	しょうゆ	2.4	こしょう	0.02
	砂糖	0.96	洋風スープの素	1.44	でん粉	4.2	本みりん	0.6	マーガリン	4.2
	しょうゆ	1.2	リンゴペースト	3.6	<かき揚げ>		さやいんげん(冷)	3.6	小麦粉	4.2
	しめじ	12	ケチャップ	2.4	大豆(ゆで)	12	<厚揚げのそぼろあんかけ>		脱脂粉乳	6
	こまつな	36	ウスターソース	2.4	ごぼう	6	厚揚げ(冷)	72	<キャベツのカレーソテー>	
	本みりん	0.6	塩	0.6	たまねぎ	30	サラダ油	0.39	サラダ油	0.36
	しょうゆ	0.96	小麦粉	4.8	くきわかめ(冷)	6	県産豚肉(ミンチ用)	19.5	キャベツ	48
	<かきたま汁>		カレー粉	0.84	調味酒	1.2	しょうが	0.26	ホールコーン(冷)	12
	干しいたけ(ホール)	0.6	脱脂粉乳	4.8	小麦粉	12	調味酒	1.3	カレー粉	0.12
	えのきだけ	8.4	<豆のマリネ>		米粉	2.4	しょうゆ	2.21	塩	0.24
	豆腐	24	大豆	9.6	塩	0.06	本みりん	0.65	こしょう	0.02
	けずり節	1.8	砂糖	0.96	油	7.2	でん粉	0.65	<フルーツポンチ>	
	塩	0.36	うすくちしょうゆ	0.72	<大根とツナの煮もの>		けずり節	0.26	黄桃(レトルト)	12
	うすくちしょうゆ	2.4	サラダ油	1.44	魚のオイル漬け	18	<具だくさん岐福(ぎふ)味噌汁>		パイナップル(レトルト)	12
	液卵	18	たまねぎ	6	大根	60	大根	24	ダイスゼリー(梨)	36
	ほうれん草	12	にんじん	3.6	砂糖	1.2	にんじん	6		
	でん粉	0.72	砂糖	0.72	しょうゆ	1.8	さといも	24		
	<コーンキャベツ>		塩	0.24	塩	0.03	はくさい	18		
	キャベツ		こしょう	0.02	けずり節	0.6	けずり節	1.8		
	ホールコーン(冷)		酢	2.4			赤みそ	9.6		
	洋風スープの素		<コーンキャベツ>				カットわかめ	0.36		
	塩		キャベツ	42						
	こしょう		ホールコーン(冷)	12						
			洋風スープの素	0.12						
			塩	0.24						
			こしょう	0.02						

令和7年10月分 岐阜市学校給食献立

p.4

南地区	27日(月)		28日(火)		29日(水)		30日(木)			
	No. 14	中学校	No. 6	中学校	No. 7	中学校	No. 20	中学校	No. 21	中学校
使 用 食 材	<米飯>	242	<米飯>	242	<小型コッペパン>		<米飯>	242	<コッペパン>	105
	<牛乳>	206	<牛乳>	206			<牛乳>	206	<牛乳>	206
	<シシャモの天ぷら>		<ジャンバラヤ>			84	<鶏肉と大豆の煮物>		<鶏肉のレモンソース>	
	シシャモ	30	サラダ油	0.65	<牛乳>	206	大豆	15.6	鶏肉(2cm角切)	65
	小麦粉	9.6	カットウインナー	32.5			サラダ油	0.65	調味酒	1.3
	米粉	1.2	たまねぎ	45.5	<揚げパン>		しょうが	0.39	小麦粉	5.2
	油	3.6	セロリー	5.2	油	8	ねぎ	4	米粉	2.6
			にんじん	6.5	シナモンシュガー	8	鶏肉(2cm角切)	52	油	6.5
	<おからの炒り煮>		ピーマン	6.5			砂糖	1.3	砂糖	1.17
	サラダ油	0.6	マッシュルーム(水煮)	6.5	<焼きビーフン>		調味酒	2.6	うすくちしょうゆ	2.34
	鶏肉(切込)	12	ホールコーン(冷)	10.4	サラダ油	0.65	しょうゆ	2.6	レモン果汁	1.95
	干しいたけ(ホール)	0.6	洋風スープの素	1.04	県産豚肉(平切)	26				
	ちくわ	8.4	トマトピューレ	6.5	しょうが	0.78	<ごまあえ>		<青菜とツナのソテー>	
	おから(乾燥)	3	ケチャップ	7.8	ねぎ	2.6	はくさい	36	サラダ油	0.6
	枝豆むきみ(冷)	6	チリパウダー	0.03	しょうゆ	0.65	こまつな	24	キャベツ	18
	砂糖	1.2	塩	0.26	調味酒	0.65	けずり節	0.36	ほうれん草	30
	しょうゆ	2.4	こしょう	0.02	にんじん	13	うすくちしょうゆ	2.16	魚のオイル漬け	12
	塩	0.1			たけのこ(レトルト)	10.4	本みりん	0.6	ホールコーン(冷)	6
ねぎ	6	<粉ふきいも>		干しいたけ(ホール)	0.65	すりごま	1.2	洋風スープの素	0.12	
けずり節	0.36	じゃがいも	72	たまねぎ	26			塩	0.12	
		塩	0.24	キャベツ	39	<けんちん汁>		こしょう	0.02	
<五目汁>		こしょう	0.03	鶏ガラスープの素	0.65	ごま油	0.6			
大根	30			砂糖	0.26	ごぼう	8.4	<大根としめじのスープ>		
にんじん	8.4	<卵スープ>		塩	0.13	大根	18	ベーコン	6	
油揚げ	3.6	キャベツ	12	こしょう	0.02	さといも	24	大根	48	
しめじ	9.6	えのきだけ	8.4	しょうゆ	1.56	にんじん	8.4	にんじん	8.4	
塩	0.36	洋風スープの素	0.96	ビーフン	26	油揚げ	3.6	しめじ	8.4	
うすくちしょうゆ	2.4	塩	0.36			豆腐	24	洋風スープの素	0.96	
けずり節	1.8	こしょう	0.02	<杏仁豆腐>		角切昆布	0.84	しょうゆ	1.2	
ほうれん草	12	でん粉	0.72	杏仁寒天	36	けずり節	1.8	塩	0.24	
		液卵	24	パイン(レトルト)	12	塩	0.36	こしょう	0.02	
<みかん>		ほうれん草	12	黄桃(レトルト)	12	しょうゆ	2.4	調味酒	0.96	
みかん	70									
		<大豆入り小魚>								
		大豆入り小魚	8							