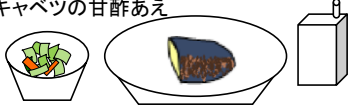
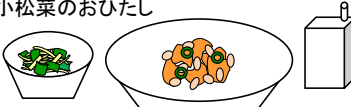
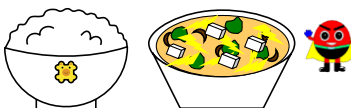
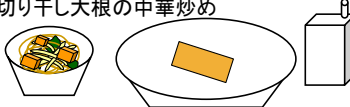
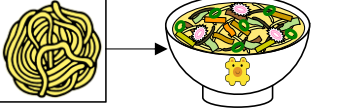
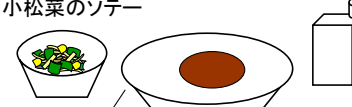
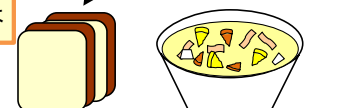
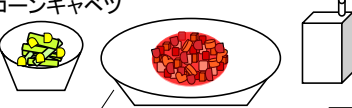
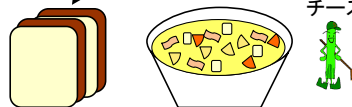
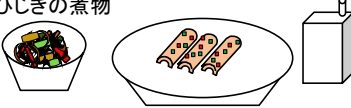
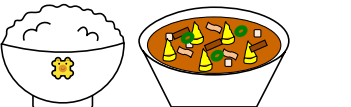
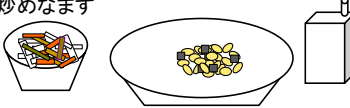
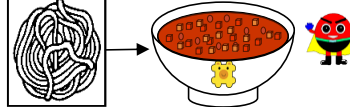
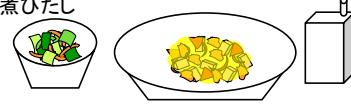
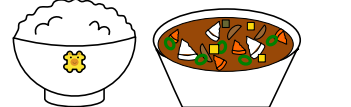
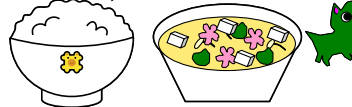
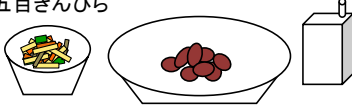
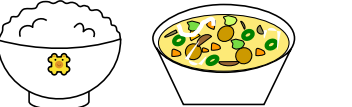
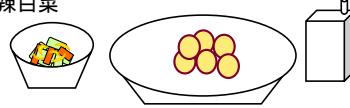
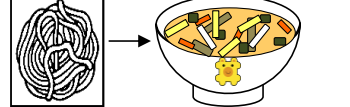
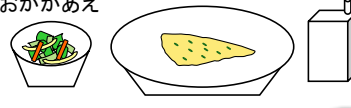
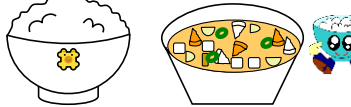
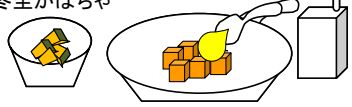
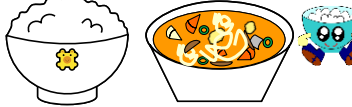
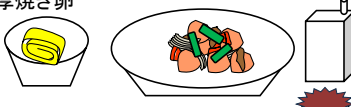


キャベツの甘酢あえ  サバの煮つけ  豚汁 1日 エネルギー753kcal 塩分2.2g	小松菜のおひたし  鶏肉と大豆の煮物  かきたま汁 2日 エネルギー734kcal 塩分1.9g	切り干し大根の中華炒め  春巻き  一食中華麺 野菜ラーメン 3日 エネルギー782kcal 塩分3.3g	さといものそぼろ煮 炒り卵  ツナごはん 2-2が育てた大根を使うよ  附属大根の岐福(ぎふ)味噌汁 4日 エネルギー792kcal 塩分2.0g	小松菜のソテー  煮込みハンバーグ  さつまいものクリームスープ 5日 エネルギー793kcal 塩分3.4g
コーンキャベツ  チリコンカン  チーズ ポテトスープ 8日 エネルギー753kcal 塩分2.2g	ひじきの煮物  ちくわの香味揚げ  さつま汁 9日 エネルギー734kcal 塩分1.9g	炒めなます  揚げ大豆  ソフト麺 肉味噌 10日 エネルギー782kcal 塩分3.3g	煮びたし  高野豆腐の卵とじ  さといもの岐福(ぎふ)味噌汁 11日 エネルギー792kcal 塩分2.0g	切り干し大根のハリハリ漬け  豚丼  花麩のすまし汁 12日 エネルギー793kcal 塩分3.4g
五目きんぴら  金時豆の甘煮  白菜鍋 15日 エネルギー748kcal 塩分2.1g	シナモンビーンズ  ビビンバ丼  卵入りわかめスープ 16日 エネルギー767kcal 塩分2.1g	辣白菜  さつまいもチップス  ソフト麺 中華あんかけ 17日 エネルギー787kcal 塩分2.7g	おかかあえ  アジの磯辺揚げ  けんちん汁 18日 エネルギー736kcal 塩分1.4g	 新入生・転入生検査 19日
冬至かぼちゃ  タラのゆず味噌かけ  打ち込み汁 22日 エネルギー741kcal 塩分1.9g	厚焼き卵  肉じゃが  みぞれ汁 23日 エネルギー814kcal 塩分2.1g	 あじのたび 今月は「徳島県」です。	 鉄分が多い献立の日 食物せんいが多い献立の日 「日本型食事」の日	12月 岐阜大学教育学部附属小中学校 後期課程

令和7年12月分 岐阜市学校給食献立

南地区		1日(月)		2日(火)		3日(水)		4日(木)		5日(金)		8日(月)	
		No. 11	中学校	No. 2	中学校	No. 4	中学校	No. 3	中学校	No. 15	中学校	No. 10	中学校
		<米飯>	242	<米飯>	242	<一食中華麺>	230	<米飯>	242	<食パン>	105	<食パン>	105
		<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
使用材		<サバの煮つけ>		<鶏肉と大豆の煮物>		<野菜ラーメン>		<ツナごはん>		<煮込みハンバーグ>		<チリコンカン>	
		サバ	60	大豆	15.6	サラダ油	0.7	魚のオイル漬け	39	サラダ油	0.6	サラダ油	0.65
		しょうが	0.84	サラダ油	0.65	にんにく	0.28	砂糖	0.65	たまねぎ	12	にんにく	0.26
		ねぎ	6	しょうが	0.39	県産豚肉(平切)	35	しょうゆ	0.78	ハンバーグ	80	県産豚肉(ミンチ用)	32.5
		ざらめ	1.8	ねぎ	3.9	にんじん	7	しょうが	0.65	ケチャップ	3.84	たまねぎ	13
		しょうゆ	3.6	鶏肉(2cm角切)	52	太もやし	28	さやいんげん(冷)	6.5	ウスターソース	3	金時豆	15.6
		本みりん	1.2	砂糖	1.3	きくらげ(スライス)	1.4	いり卵	19.5	砂糖	0.84	ウスターソース	2.34
		調味酒	4.8	調味酒	2.6	なると巻き	14			でん粉	0.48	ケチャップ	5.85
				しょうゆ	2.6	キャベツ	21	<さといものそばろ煮>				塩	0.13
		<キャベツの甘酢あえ>			鶏ガラスープの素	1.12	サラダ油	0.29	<小松菜のソテー>			こしょう	0.02
食		キャベツ	48	<小松菜のおひたし>		塩	0.42	鶏肉(ミンチ用)	14.4	サラダ油	0.36	赤とうがらし	0.03
		にんじん	12	こまつな	30	しょうゆ	4.2	調味酒	0.96	こまつな	30		
		塩	0.24	にんじん	6	こしょう	0.04	さといも	48	太もやし	24	<コーンキャベツ>	
		砂糖	2.4	太もやし	24	ねぎ	9.8	にんじん	12	ホールコーン(冷)	8.4	キャベツ	48
		うすくちしょうゆ	1.2	油揚げ	3.6			砂糖	1.44	塩	0.24	ホールコーン(冷)	12
		酢	2.4	けずり節	0.6	<春巻き>		しょうゆ	1.92	こしょう	0.02	洋風スープの素	0.12
				本みりん	0.6	春巻き	50			洋風スープの素	0.24	塩	0.12
		<豚汁>		うすくちしょうゆ	2.16	油	5	<附属大根の絞福(ぎふ)味噌汁>				こしょう	0.02
		県産豚肉(平切)	12					大根	30	<さつまいものクリームスープ>			
		大根	24	<かきたま汁>		<切り干し大根の中華炒め>		えのきだけ	8.4	サラダ油	0.6	<ポテトスープ>	
材		ごぼう	8.4	干しいたけ(ホール)	0.6	ごま油	0.6	豆腐	24	ベーコン	6	ベーコン	6
		さといも	18	豆腐	36	切り干し大根(せん)	3	けずり節	1.8	たまねぎ	24	たまねぎ	24
		こんにゃく	8.4	けずり節	1.8	チンゲンサイ	30	赤みそ	10.2	にんじん	9.6	にんじん	9.6
		豆腐	18	塩	0.36	厚揚げ(冷)	24	こまつな	12	さつまいも	30	じゃがいも	48
		けずり節	1.8	うすくちしょうゆ	2.4	塩	0.12			塩	0.24	洋風スープの素	0.96
		赤みそ	10.2	でん粉	0.72	鶏ガラスープの素	0.12			こしょう	0.02	塩	0.24
		ねぎ	6	液卵	18	こしょう	0.02			洋風スープの素	0.96	こしょう	0.02
				ほうれん草	12	オイスターソース	0.96			米粉	3.6		
						しょうゆ	0.6			牛乳(調理用)	36	<チーズ>	
											角チーズ		10

[illegible]

南地区	17日(水)		18日(木)		22日(月)		23日(火)	
	No. 19	中学校	No. 14	中学校	No. 16	中学校	No. 12	中学校
使	<ソフト麺>	230	<米飯>	242	<米飯>	242	<米飯>	242
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
用	<中華あんかけ>		<アジの磯辺揚げ>		<タラのゆず味噌かけ>		<肉じゃが>	
	サラダ油	0.7	アジ	50	タラ(角切)	48	サラダ油	0.65
食	しょうが	0.28	しょうが	0.6	調味酒	1.92	県産豚肉(平切)	19.5
	県産豚肉(平切)	28	調味酒	1.2	米粉	3.84	たまねぎ	39
材	調味酒	1.12	小麦粉	9.6	油	4.8	にんじん	13
	しょうゆ	0.7	米粉	1.2	白みそ	1.92	じゃがいも	78
	たまねぎ	42	青のり粉	0.24	砂糖	1.92	砂糖	1.56
	にんじん	21	油	6	本みりん	0.48	しょうゆ	3.9
	たけのこ(レトルト)	7			調味酒	0.48	けずり節	0.39
	干しいたけ(ホール)	1.12	<おかかあえ>		ゆず	0.01	さやいんげん(冷)	9.1
	きくらげ(スライス)	1.4	にんじん	6	<冬至かぼちゃ>		<厚焼き卵>	
	鶏ガラスープの素	1.12	太もやし	24	かぼちゃ(角切)	60	厚焼き卵	60
	塩	0.28	ほうれん草	30	砂糖	1.2	<みぞれ汁>	
	こしょう	0.04	けずり節	0.36	本みりん	1.2	大根	42
	砂糖	0.7	うすくちしょうゆ	1.8	うすくちしょうゆ	2.4	えのきだけ	8.4
	しょうゆ	4.2	本みりん	0.6	けずり節	0.6	干しいたけ(ホール)	0.6
	調味酒	0.7	花かつお	0.36	<打ち込み汁>		豆腐	36
	でん粉	4.2	<けんちん汁>		鶏肉(切込)	12	けずり節	1.8
	ごま油	1.4	ごま油	0.72	ごぼう	6	塩	0.36
	<さつまいもチップス>		ごぼう	8.4	大根	24	うすくちしょうゆ	2.4
	さつまいも	48	大根	24	にんじん	8.4	こねぎ	3.6
	油	2.4	さといも	30	こんにゃく	12	<デザート>	
	塩	0.12	にんじん	12	干しいたけ(ホール)	1.2	デザート	30
	<辣白菜>		油揚げ	3.6	油揚げ	3.6		
	しょうが	0.72	豆腐	24	ねぎ	8.4		
	にんじん	3.6	けずり節	1.8	けずり節	1.8		
	はくさい	60	塩	0.36	しょうゆ	3.6		
	塩	0.36	しょうゆ	2.4	塩	0.36		
	サラダ油	1.44	ねぎ	8.4	冷凍うどん	24		
	赤とうがらし	0.03						
	酢	2.4						
	砂糖	1.2						