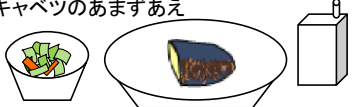
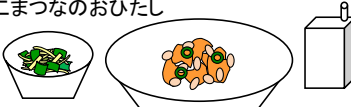
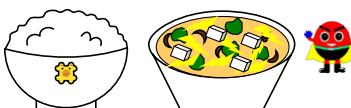
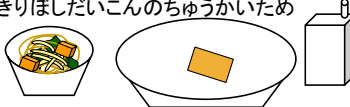
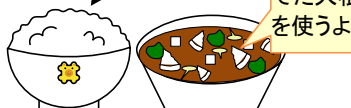
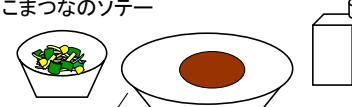
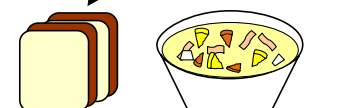
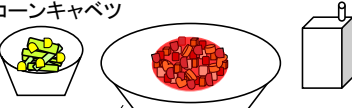
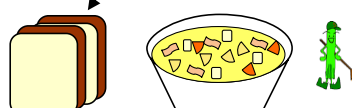
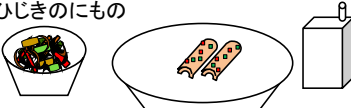
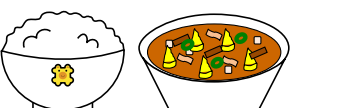
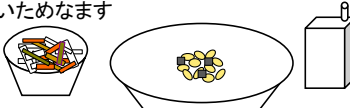
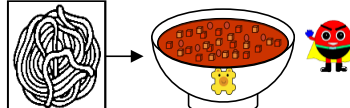
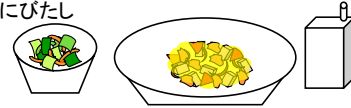
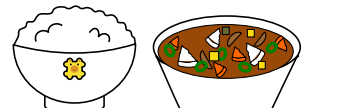
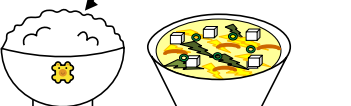
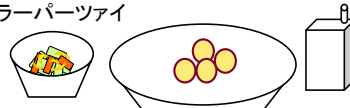
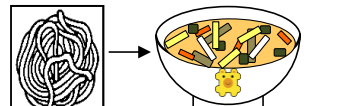
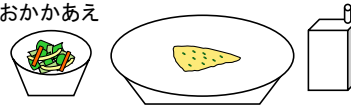
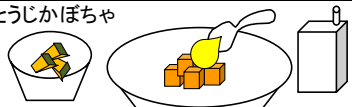
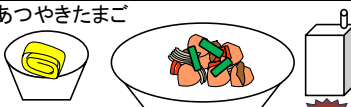
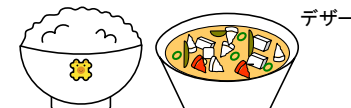
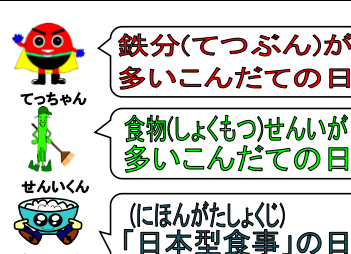


キャベツのあまずあえ  サバのにつけ  ぶたじる 1日 エネルギー609kcal 塩分2.0g	こまつなのおひたし  とりにくとだいずのもの  かきたまじる 2日 エネルギー585kcal 塩分1.5g	きりぼしだいこんのちゅうかいため  はるまき  いっしょくちゅうかめん やさいラーメン 3日 エネルギー602kcal 塩分2.4g	さといものそばろに いりたまご  ツナごはん 2-2が育てた大根を使うよ  ふぞくだいこんのぎふみそしる 4日 エネルギー628kcal 塩分1.7g	こまつなのソテー  にこみハンバーグ  さつまいものクリームスープ 5日 エネルギー632kcal 塩分2.7g
コーンキャベツ  チリコンカン  ポテトスープ 8日 エネルギー559kcal 塩分2.3g	ひじきのものに  ちくわのこうみあげ  さつまじる 9日 エネルギー638kcal 塩分2.5g	いためなます  あげだいず  ソフトめん にくみそ 10日 エネルギー623kcal 塩分2.1g	にびたし  こうやどうふのたまごとし  さといもの岐福(ぎふ)みそしる 11日 エネルギー575kcal 塩分2.0g	きりぼしだいこんのハリハリづけ  ぶたどん  はなふのすまじる 12日 エネルギー578kcal 塩分1.7g
ごもくきんぴら  きんときまめのあまに  はくさいなべ 15日 エネルギー601kcal 塩分1.8g	シナモンビーンズ  ピビンパどんぶり  たまごいりわかめスープ 16日 エネルギー609kcal 塩分1.7g	ラーパーツアイ  さつまいもチップス  ソフトめん ちゅうかあんかけ 17日 エネルギー604kcal 塩分2.0g	おかかあえ  アジのいそべあげ  けんちんじる 18日 エネルギー594kcal 塩分1.1g	 しんにゆうせい てんにゆうせい けんさ 19日
とうじかぼちゃ  タラのゆずみそかけ  うちこみじる 22日 エネルギー596kcal 塩分1.6g	あつやきたまご  にくじゃが  デザート みぞれじる 23日 エネルギー676kcal 塩分1.7g	 あじのたび こんげつはかながわけんです。	 鉄分(てつぶん)が多いこんだての日 食物(しょくもつ)せんいが 多いこんだての日 (にほんがたしよく) 「日本型食事」の日	12月 岐阜大学教育学部附属小中学校 前期課程

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	小学校	No. 2	小学校	No. 4	小学校	No. 3	小学校	No. 15	小学校	No. 10	小学校	
使 用 材	<米飯> <牛乳>	176 206	<米飯> <牛乳>	176 206	<一食中華麺> <牛乳>	160 206	<米飯> <牛乳>	176 206	<食パン> <牛乳>	77 206	<食パン> <牛乳>	77 206	
	<サバの煮つけ> サバ しょうが ねぎ ざらめ しょうゆ 本みりん 調味酒	50 0.7 5 1.5 3 1 4	<鶏肉と大豆の煮物> 大豆 サラダ油 しょうが ねぎ 鶏肉(2cm角切) 砂糖 調味酒 しょうゆ	12 0.5 0.3 3 40 1 2 2	<野菜ラーメン> サラダ油 にんにく 県産豚肉(平切) にんじん 太もやし きくらげ(スライス) なると巻き キャベツ 鶏ガラスープの素 塩 しょうゆ こまつな にんじん 太もやし ねぎ 油揚げ けずり節 本みりん うすくちしょうゆ	0.5 0.2 25 3 20 1 10 15 0.8 0.3 3 0.03 7 砂糖 しょうゆ 35 3.5	<ツナごはん> 魚のオイル漬け 砂糖 しょうゆ しょうが さやいんげん(冷) いり卵 きくらげ(スライス) なると巻き キャベツ 鶏ガラスープの素 塩 しょうゆ こまつな 鶏肉(ミンチ用) 調味酒 さといも にんじん 砂糖 しょうゆ	30 0.5 0.6 0.5 5 15 1 10 15 0.24 12 0.8 40 10 1.2 1.6	<煮込みハンバーグ> サラダ油 たまねぎ ハンバーグ ケチャップ ウスターソース 砂糖 でん粉 こしょう 鶏肉(ミンチ用) 調味酒 さといも にんじん ホールコーン(冷) 塩 こしょう 洋風スープの素	0.5 10 60 3.2 2.5 0.7 0.4 0.3 25 7 0.2 0.01 0.2	<チリコンカン> サラダ油 にんにく 県産豚肉(ミンチ用) たまねぎ 金時豆 ウスターソース ケチャップ 塩 こしょう 赤とうがらし ホールコーン(冷) キャベツ 洋風スープの素 塩 こしょう	0.5 0.2 25 10 12 1.8 4.5 0.1 0.01 0.02 40 10 0.1 0.1 0.01	
	<キャベツの甘酢あえ> キャベツ にんじん 塩 砂糖 うすくちしょうゆ 酢	40 10 0.2 2 1 2	<小松菜のおひたし> こまつな にんじん 太もやし 油揚げ けずり節 本みりん うすくちしょうゆ	25 5 20 3 0.5 0.5 1.8	<春巻き> 春巻き 油	0.5 0.5 1.8	<附属大根の岐福(ぎふ)味噌汁> 大根 えのきだけ 豆腐 けずり節 赤みそ こまつな	25 7 20 1.5 8.5 10	<さつまいものクリームスープ> サラダ油 ベーコン たまねぎ にんじん さつまいも 塩 こしょう 洋風スープの素 米粉 牛乳(調理用)	0.5 5 20 8 25 0.2 0.01 0.8 3 30	<ポテトスープ> ベーコン たまねぎ にんじん じゃがいも 洋風スープの素 塩 こしょう チーズ 角チーズ	5 20 8 40 0.8 0.2 0.01	
	<豚汁> 県産豚肉(平切) 大根 ごぼう さといも こんにゃく 豆腐 けずり節 赤みそ ねぎ	10 20 7 15 7 15 1.5 8.5 5	<かきたま汁> 干しいたけ(ホール) 豆腐 けずり節 塩 うすくちしょうゆ でん粉 液卵 ほうれん草	0.5 30 1.5 0.3 2 0.6 15 10	<切り干し大根の中華炒め> ごま油 切り干し大根(せん) チンゲンサイ 厚揚げ(冷) 塩 鶏ガラスープの素 こしょう オイスターソース しょうゆ	0.5 2.5 25 20 0.1 0.1 0.01 0.8 0.5							

[illegible]

南地区	17日(水)		18日(木)		22日(月)		23日(火)	
	No. 19	小学校	No. 14	小学校	No. 16	小学校	No. 12	小学校
使	<ソフト麺>	160	<米飯>	176	<米飯>	176	<米飯>	176
	<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	0.5	アジ	40	タラ(角切)	40	サラダ油	0.5
食	しょうが	0.2	しょうが	0.5	調味酒	1.6	県産豚肉(平切)	15
	県産豚肉(平切)	20	調味酒	1	米粉	3.2	たまねぎ	30
材	調味酒	0.8	小麦粉	8	油	4	にんじん	10
	しょうゆ	0.5	米粉	1	白みそ	1.6	じゃがいも	60
	たまねぎ	30	青のり粉	0.2	砂糖	1.6	砂糖	1.2
	にんじん	15	油	5	本みりん	0.4	しょうゆ	3
	たけのこ(レトルト)	5			調味酒	0.4	けずり節	0.3
	干しいたけ(ホール)	0.8	<おかかあえ>		ゆず	0.01	さやいんげん(冷)	7
	きくらげ(スライス)	1	にんじん	5				
	鶏ガラスープの素	0.8	太もやし	20	<冬至かぼちゃ>		<厚焼き卵>	
	塩	0.2	ほうれん草	25	かぼちゃ(角切)	50	厚焼き卵	50
	こしょう	0.03	けずり節	0.3	砂糖	1		
	砂糖	0.5	うすくちしょうゆ	1.5	本みりん	1	<みぞれ汁>	
	しょうゆ	3	本みりん	0.5	うすくちしょうゆ	2	大根	35
	調味酒	0.5	花かつお	0.3	けずり節	0.5	えのきだけ	7
	でん粉	3					干しいたけ(ホール)	0.5
	ごま油	1	<けんちん汁>		<打ち込み汁>		豆腐	30
			ごま油	0.6	鶏肉(切込)	10	けずり節	1.5
	<さつまいもチップス>		ごぼう	7	ごぼう	5	塩	0.3
	さつまいも	40	大根	20	大根	20	うすくちしょうゆ	2
	油	2	さといも	25	にんじん	7	こねぎ	3
	塩	0.1	にんじん	10	こんにゃく	10		
	<辣白菜>		油揚げ	3	干しいたけ(ホール)	1	<デザート>	
	しょうが	0.6	豆腐	20	油揚げ	3	デザート	30
	にんじん	3	けずり節	1.5	ねぎ	7		
	はくさい	50	塩	0.3	けずり節	1.5		
	塩	0.3	しょうゆ	2	しょうゆ	3		
	サラダ油	1.2	ねぎ	7	塩	0.3		
	赤とうがらし	0.02			冷凍うどん	20		
	酢	2						
	砂糖	1						