12月

岐阜大学教育学部附属小中学校
後期課程

1日
ごまあえ
豚肉と厚揚げの味噌炒め
米飯　こぶ汁
エネルギー746kcal　塩分2.0g

2日
切り干し大根の中華炒め
ギョーザ
一食中華麺　野菜ラーメン
エネルギー747kcal　塩分3.3g

3日
ふきよせごはん
シシャモのごま揚げ
米飯　岐福(ぎふ)味噌汁
エネルギー766kcal　塩分1.9g

4日
もやしのソテー
チリコンカン
食パン　コーンチャウダー
エネルギー753kcal　塩分2.3g

7日
おかかあえ
サバの煮つけ
岐阜県産の柿
米飯　味噌けんちん汁
エネルギー760kcal　塩分2.2g

8日
コーンもやし
ココアビーンズ
米飯　カレーライス
エネルギー808kcal　塩分2.1g

9日
大豆あえ
里芋の煮つけ
ソフト麺　和風卵あん
エネルギー768kcal　塩分3.2g

10日
学校祭

11日
おひたし
ワカサギのから揚げ
米飯　味噌煮込みおでん
エネルギー760kcal　塩分2.6g

14日
キャベツのごま酢あえ
厚揚げのそぼろあん
みかん
米飯　とりつくね汁
エネルギー784kcal　塩分1.7g

15日
フライビーンズ
ビビンバ丼
米飯　豆腐とわかめのスープ
エネルギー759cal　塩分2.0g

16日
白菜のスープ煮
粉ふきいも
ソフト麺　肉味噌
エネルギー777kcal　塩分2.6g

17日
がめ煮
小イワシのたつた揚げ
米飯　だご汁
エネルギー767kcal　塩分1.7g

18日
新入生・転入生検査

21日
大歳のごっつぉ
いり卵
三色ごはん
米飯　すまし汁
エネルギー766kcal　塩分2.2g

22日
切干大根のハリハリ漬
厚焼き卵
米飯　飛騨牛のすき焼き
エネルギー811kcal　塩分2.0g

23日
ブロッコリーのサラダ
鶏肉のワイン煮
デザート
コッペパン　マカロニスープ
エネルギー790kcal　塩分3.4g



○ミナモが付いている日は「**岐阜県産の農作物を学ぶ給食の日**」です。岐阜県の「**学校給食県産農産物導入促進支援事業**」の支援を活用し実施します。この事業は県産農作物をより多く使用した特色ある給食を提供することで、子供たちが楽しみながら地域農業や県産農産物への理解を深めることを目的としています。
○米、パン・ソフト麺・一食中華麺に使用する小麦粉、牛乳は岐阜県産を使用しています。



今月は「福岡県」です。

このマークは
「ふるさと食材の日」
全ての献立に岐阜県産の
食材が使われています。

てっちゃん　鉄分が多い献立の日
せんいくん　食物せんいが多い献立の日
わしょっくん　「日本型食事」の日

《岐阜県産の食材》
柿・飛騨牛

★非常用献立(ストック給食)★
ふりかけ
岐福(ぎふ)味噌汁
米飯(アルファ化米)

令和8年12月分　岐阜市学校給食献立

南地区	1日(火)		2日(水)		3日(木)		4日(金)		7日(月)		8日(火)	
	No. 6	中学校	No. 3	中学校	No. 2	中学校	No. 9	中学校	No. 1	中学校	No. 5	中学校
	＜米飯＞	242	**＜一食中華麺＞**	230	**＜米飯＞**	242	**＜食パン＞**	105	**＜米飯＞**	242	**＜米飯＞**	242
	＜牛乳＞	206	**＜牛乳＞**	206	**＜牛乳＞**	206	**＜牛乳＞**	206	**＜牛乳＞**	206	**＜牛乳＞**	206
	＜豚肉と厚揚げの味噌炒め＞		**＜野菜ラーメン＞**		**＜ふきよせごはん＞**		**＜チリコンカン＞**		**＜サバの煮つけ＞**		**＜カレーライス＞**	
使	サラダ油	0.65	サラダ油	0.7	サラダ油	0.65	サラダ油	0.65	サバ	60	サラダ油	0.6
	しょうが	1.3	にんにく	0.28	鶏肉（切込･細かめ）	19.5	赤とうがらし	0.03	しょうが	0.84	にんにく	0.24
	県産豚肉(平切)	39	県産豚肉(平切)	35	ごぼう	9.1	にんにく	0.26	ねぎ	6	しょうが	0.12
	調味酒	1.3	にんじん	7	にんじん	13	県産豚肉(ミンチ用)	39	ざらめ	1.8	県産豚肉(平切)	24
	しょうゆ	0.65	太もやし	28	干しいたけ（ホール）	0.65	たまねぎ	13	しょうゆ	3.6	塩	0.24
用	たまねぎ	32.5	きくらげ（スライス）	1.4	油揚げ	3.9	金時豆	15.6	本みりん	1.2	こしょう	0.06
	厚揚げ(冷)	45.5	かまぼこ	14	しめじ	7.8	ウスターソース	2.34	調味酒	4.8	たまねぎ	48
	砂糖	1.3	はくさい	21	くりの甘露煮	6.5	ケチャップ	5.85			にんじん	18
	しょうゆ	0.91	鶏ガラスープの素	1.12	砂糖	0.65	塩	0.13	**＜おかかあえ＞**		じゃがいも	60
	本みりん	1.3	塩	0.42	しょうゆ	2.6	こしょう	0.02	ほうれん草	24	サイコロチーズ	4.8
食	赤みそ	3.25	しょうゆ	4.2	調味酒	1.3			太もやし	36	塩	0.36
	でん粉	0.65	こしょう	0.04	本みりん	0.65	**＜もやしのソテー＞**		ホールコーン（冷）	6	洋風スープの素	1.2
			ねぎ	9.8	さやいんげん（冷）	6.5	サラダ油	0.6	本みりん	0.6	リンゴペースト	3.6
	＜ごまあえ＞						にんじん	9.6	しょうゆ	1.8	ケチャップ	2.4
	しめじ	6	**＜ギョーザ＞**		**＜シシャモのごま揚げ＞**		太もやし	30	花かつお	0.36	ウスターソース	2.4
材	こまつな	24	ギョーザ	51	シシャモ	30	こまつな	18			マーガリン	4.8
	太もやし	30	油	5.1	小麦粉	9.6	洋風スープの素	0.24	**＜味噌けんちん汁＞**		小麦粉	4.8
	けずり節	0.29			米粉	1.2	塩	0.12	サラダ油	0.6	カレー粉	0.84
	本みりん	0.6	**＜切り干し大根の中華炒め＞**		白ごま(いり)	1.2	こしょう	0.02	ごぼう	8.4	脱脂粉乳	4.8
	うすくちしょうゆ	2.16	ごま油	0.6	油	3.6			大根	18		
	すりごま	1.2	切り干し大根（せん）	2.4			**＜コーンチャウダー＞**		にんじん	6	**＜ココアビーンズ＞**	
			厚揚げ(冷)	36	**＜岐福(ぎふ)味噌汁＞**		サラダ油	0.6	さといも	18	大豆	14.4
	＜こぶ汁＞		チンゲンサイ	21.6	じゃがいも	24	ベーコン	6	油揚げ	3.6	でん粉	1.44
	せん切り昆布	0.84	オイスターソース	0.96	えのきだけ	8.4	ホールコーン（冷）	9.6	豆腐	18	油	1.44
	ごぼう	8.4	しょうゆ	0.6	豆腐	24	コーンペースト（冷）	18	けずり節	1.44	ココアシュガー	1.8
	大根	18	塩	0.12	けずり節	1.44	たまねぎ	30	赤みそ	4.8		
	にんじん	12	こしょう	0.02	赤みそ	9.6	にんじん	9.6	白みそ	4.8	**＜コーンもやし＞**	
	さといも	30	鶏ガラスープの素	0.12	こまつな	12	じゃがいも	30	ねぎ	8.4	太もやし	48
	油揚げ	3.6					サイコロチーズ	3			ホールコーン（冷）	12
	こんにゃく	12					洋風スープの素	0.96	**＜岐阜県産柿＞**		洋風スープの素	0.12
	けずり節	1.44					塩	0.36	岐阜県産柿	30	塩	0.24
	しょうゆ	3.6					こしょう	0.02			こしょう	0.02
	塩	0.36					牛乳（調理用）	36				
							米粉	3				

南地区	9日(水)		11日(金)		14日(月)		15日(火)		16日(水)		17日(木)	
	No. 8	中学校	No. 16	中学校	No. 12	中学校	No. 13	中学校	No. 18	中学校	No. 7	中学校
	＜ソフト麺＞	230	**＜米飯＞**	242	**＜米飯＞**	242	**＜米飯＞**	242	**＜ソフト麺＞**	230	**＜米飯＞**	242
	＜牛乳＞	206	**＜牛乳＞**	206	**＜牛乳＞**	206	**＜牛乳＞**	206	**＜牛乳＞**	206	**＜牛乳＞**	206
	＜和風卵あん＞		**＜味噌煮込みおでん＞**		**＜厚揚げのそぼろあん＞**		**＜ビビンバ丼＞**		**＜肉味噌＞**		**＜小イワシのたつた揚げ＞**	
使	鶏肉（切込）	25.2	こんにゃく	26	厚揚げ(冷)	70	サラダ油	0.65	サラダ油	0.7	小イワシ	42
	干しいたけ（ホール）	0.7	大根	52	サラダ油	0.42	県産豚肉(ミンチ用)	39	しょうが	0.28	しょうが	0.84
	たまねぎ	11.2	さといも	39	県産豚肉(ミンチ用)	14	にんにく	0.26	県産豚肉(ミンチ用)	28	しょうゆ	0.36
	にんじん	11.2	玉はんぺん	26	しょうが	0.28	しょうが	0.52	調味酒	1.12	調味酒	0.60
	油揚げ	4.2	ちくわ	19.5	けずり節	0.28	砂糖	1.3	たまねぎ	63	でん粉	4.8
用	かまぼこ	14	けずり節	1.04	調味酒	1.4	しょうゆ	2.6	にんじん	14	米粉	1.2
	けずり節	2.24	赤みそ	10.4	しょうゆ	2.38	本みりん	0.65	けずり節	1.68	油	4.2
	塩	0.56	本みりん	1.95	本みりん	0.7	ぜんまい（水煮）	13	砂糖	8.4		
	うすくちしょうゆ	4.2	砂糖	7.8	でん粉	0.7	油揚げ	6.5	赤みそ	16.8	**＜がめ煮＞**	
	でん粉	1.4					砂糖	1.3	でん粉	2.8	サラダ油	0.6
食	液卵	35	**＜ワカサギのから揚げ＞**		**＜キャベツのごま酢あえ＞**		しょうゆ	1.3			鶏肉（切込）	14.4
	でん粉	1.96	ワカサギ	42	にんじん	8.4	ごま油	0.65	**＜粉ふきいも＞**		ごぼう	8.4
	ほうれん草	14	しょうが	0.36	キャベツ	42	にんじん	7.8	じゃがいも	60	干しいたけ（ホール）	0.6
			しょうゆ	0.96	ホールコーン（冷）	8.4	ほうれん草	26	塩	0.14	にんじん	18
	＜里芋の煮つけ＞		調味酒	1.2	酢	2.4	太もやし	32.5	こしょう	0.02	れんこん	12
材	さといも	60	でん粉	6	砂糖	2.4	しょうゆ	1.3			あげはんぺん	12
	けずり節	0.48	油	5.4	うすくちしょうゆ	1.2	塩	0.13	**＜白菜のスープ煮＞**		けずり節	0.29
	砂糖	1.92			塩	0.1	こしょう	0.03	はくさい	54	砂糖	1.2
	しょうゆ	3	**＜おひたし＞**		調味酒	0.24	コチュジャン	0.39	ホールコーン（冷）	12	しょうゆ	2.4
	本みりん	0.6	太もやし	24	白ごま(いり)	1.2			洋風スープの素	0.36	さやいんげん（冷）	6
			にんじん	8.4			**＜フライビーンズ＞**		塩	0.12		
	＜大豆あえ＞		こまつな	24	**＜とりつくね汁＞**		大豆	14.4	こしょう	0.02	**＜だご汁＞**	
	こまつな	18	けずり節	0.29	サラダ油	0.6	でん粉	1.44			大根	18
	太もやし	30	本みりん	0.36	ごぼう	12	油	1.44			しめじ	12
	ホールコーン（冷）	8.4	うすくちしょうゆ	2.16	大根	24	塩	0.1			油揚げ	3.6
	けずり節	0.48			油揚げ	2.4					すいとん（冷）	24
	うすくちしょうゆ	1.92			鶏つくね	25	**＜豆腐とわかめのスープ＞**				角切昆布	0.96
	本みりん	0.29			けずり節	1.44	キャベツ	24			けずり節	1.44
	大豆フレーク	1.2			調味酒	0.6	豆腐	30			塩	0.36
					しょうゆ	3.6	鶏ガラスープの素	0.96			しょうゆ	2.4
					塩	0.24	塩	0.12			ほうれん草	12
					ほうれん草	12	こしょう	0.02				
							うすくちしょうゆ	0.96				
					＜みかん＞		カットわかめ	0.36				
					みかん	55	ねぎ	8.4				

南地区	21日(月)		22日(火)		23日(水)	
	No.19	中学校	No.10	中学校	No.17	中学校
	＜米飯＞	242	**＜米飯＞**	242	**＜コッペパン＞**	91
	＜牛乳＞	206	**＜牛乳＞**	206	**＜牛乳＞**	206
	＜三色ごはん＞		**＜飛騨牛のすき焼き＞**		**＜鶏肉のワイン煮＞**	
使	サラダ油	0.65	サラダ油	0.6	サラダ油	0.65
	しょうが	0.33	飛騨牛(平切)	65	にんにく	0.13
	鶏肉（ミンチ用）	32.5	調味酒	1.2	鶏肉(2cm角切)	78
	カット大豆（ゆで）	13	砂糖	0.6	塩	0.13
	砂糖	1.95	しょうゆ	1.2	こしょう	0.02
用	しょうゆ	2.6	しらたき	24	たまねぎ	39
	さやいんげん（冷）	6.5	はくさい	36	赤ワイン	5.2
	いり卵	32.5	ねぎ	24	砂糖	1.3
			角麸	24	ケチャップ	6.5
	＜大歳のごっつぉ＞		かまぼこ	12	ウスターソース	2.6
食	せん切り昆布	0.36	砂糖	1.8	洋風スープの素	0.39
	こんにゃく	8.4	しょうゆ	3.6	コーンスターチ	0.65
	ごぼう	8.4				
	大根	18	**＜厚焼き卵＞**		**＜ブロッコリーのサラダ＞**	
	さといも	18	厚焼き卵	60	キャベツ	30
材	厚揚げ（冷）	12			ブロッコリー	12
	けずり節	0.48	**＜切り干し大根のハリハリ漬け＞**		にんじん	8.4
	塩	0.24	切り干し大根（せん）	4.8	ホールコーン（冷）	8.4
	しょうゆ	1.92	にんじん	8.4	ドレッシング（コーン）	8.4
	調味酒	0.84	砂糖	1.2		
	本みりん	0.84	しょうゆ	2.4	**＜マカロニスープ＞**	
			酢	2.4	サラダ油	0.6
	＜すまし汁＞		本みりん	0.6	ベーコン	6
	干しいたけ（ホール）	0.6	一味とうがらし	0.01	たまねぎ	12
	えのきだけ	8.4			にんじん	8.4
	豆腐	18			２２日（火）	
	花麸	12			マカロニ（アルファベット）	1.8
	けずり節	1.44			洋風スープの素	0.96
	塩	0.36			塩	0.36
	うすくちしょうゆ	2.4			こしょう	0.02
	ほうれん草	12				
					＜デザート＞	
					デザート	23

日	2日（水）		3日（木）		4日（金）		7日（月）		7日（月）		8日（火）		9日（水）		10日（木）	
南地区	NO3.		NO2.		NO9.		NO1.		NO1.		NO5.		NO8.		NO11.	
R8.12	ギョーザ		くりの甘露煮		コーンペースト（冷）		花かつお		岐阜県産柿（袋）		ココアシュガー		大豆フレーク		ひじき（長）	
	ヤヨイサンフーズ		三島食品		モリタン		JFDA		エフエム企画		大島食品工業		大島食品工業		ヤマニ広伝	
配合割合（%）	キャベツ	28.2	くり	80.0	とうもろこし	100	かつおのふし	100	柿	100	砂糖	66.707	大豆	100	ひじき	100
	たまねぎ	6.4	砂糖	10.0							ぶどう糖	15.545				
	にら	3.8	ビタミンC	0.1未満							ココア	14.672				
	豚肉	12.8	クチナシ黄色素	0.1未満							食塩	0.582				
	豚脂	6.4	水	10.0							植物レシチン	1.455				
	でん粉加工食品	1.4									炭酸カルシウム	0.833				
	香味油	1.2									香料	0.146				
	しょうゆ	0.7									ビタミンC	0.056				
	酵母エキス	0.3									ビタミンB1	0.002				
	食塩	0.3									ビタミンB2	0.002				
	砂糖	0.2														
	しょうがペースト	0.2														
	香辛料	Φ														
	皮（小麦粉）	23.3														
	皮（小麦たん白）	0.6														
	皮（食塩）	0.1														
	水	10.8														
	加工デンプン	2.9														
	炭酸カルシウム	0.4														
	ピロリン酸鉄	Φ														
	＜同一工場内使用＞		＜同一ライン使用＞		＜コンタミ＞		＜コンタミ＞		＜同一ライン使用＞		＜コンタミ＞		＜コンタミ＞		＜コンタミ＞	
	えび　かに　卵　乳成分　ごま		えび　かに　小麦　卵　乳　ピーナッツ　アーモンド　あわび　いか　オレンジ　カシューナッツ　牛肉　ごま　大豆　鶏肉　豚肉　りんご　ゼラチン　魚介類		無し		えび　さば　いか　ごま　乳　小麦　卵		キウィフルーツ　オレンジ　もも　りんご		無し		無し		無し	
	＜アレルゲン表示対象＞		＜アレルゲン表示対象＞		＜アレルゲン表示対象＞		＜アレルゲン表示対象＞		＜アレルゲン表示対象＞		＜アレルゲン表示対象＞		＜アレルゲン表示対象＞		＜アレルゲン表示対象＞	
	豚肉　小麦　大豆		無し		無し		無し		無し		大豆		大豆		無し	

日	11日（金）		11日（金）		14日（月）		15日（火）		15日（火）		17日（木）		21日（月）		21日（月）	
南地区	NO16.		NO16.		NO12.		NO13.		NO13.		NO7.		NO19.		NO19.	
R8.12	玉はんぺん		玉はんぺん		鶏つくね		カットわかめ		ぜんまい（水煮）		すいとん（冷）		厚揚げ（冷）２ｇ		いり卵	
配合割合（%）	かね貞		かね貞		印南食品		ジャパンスパイス		東洋貿易		シマダヤ		マリン・プロフーズ		キュービータマゴ	
	魚肉すり身（イトヨリ、MIX）	76.10	※前列よりイトヨリの他にタチウオ、ママカリ、グチ、キントキ、コチ、ハモ、クロヒラアジ、シマアジ、ハゼ、ヒメジ、エソ、ハタ、トビウオ、アマダイ、ヒレコダイ、ニベが含まれる可能性があります。		鶏肉	78.89	湯通し塩蔵わかめ	100	ぜんまい	99.56	小麦粉	社外秘	大豆（豆乳）	84.5	液卵	78
	でん粉（馬鈴薯）	7.97			でん粉	7.36			乳酸カルシウム	0.20	食塩	社外秘	異性化液糖	0.1	植物油脂	5
	植物油（なたね、大豆）	4.32			えんどう豆たん白	0.53			クエン酸	0.20	加工でん粉	16.0	デキストリン	0.1	還元水あめ	5
	砂糖	3.15			玉ねぎ	2.63			ビタミンC	0.04	酸味料	0.1	食塩	Φ	でん粉	4
	ぶどう糖	2.85			砂糖	1.68					水	51.7	揚げ油（植物油）	Φ	醸造酢	少量
	大豆たん白	1.52			発酵調味料	1.05							加工でん粉	3.4	食塩	少量
	食塩	0.76			海藻ミネラル	0.95							豆腐用凝固剤	1.2	加工でん粉	少量
	加工でん粉（タピオカ）	3.04			食塩	0.74							酵素	0.5	水	5
	塩化カリウム	0.29			香辛料	0.68							水	10.2		
	※次列へ				酵母エキス	0.29										
					鉄含有酵母	0.10										
					水	5.10										
	＜同一ライン使用＞				＜同一工場内使用＞		＜コンタミ＞		＜コンタミ＞		＜同一工場内使用＞		＜コンタミ＞		＜コンタミ＞	
	卵 乳成分 小麦 えび かに いか ごま 鶏肉 豚肉 やまいも りんご ゼラチン ＜注意喚起＞ 本製品に使用している魚は、えび、かにを食べています。				卵 小麦 大豆 豚肉 牛肉 りんご もも ごま		無し ＜注意喚起＞ 原材料のわかめは、エビ、カニに生息する海域で採取しています。		無し		そば 卵		無し		無し	
	＜アレルゲン表示対象＞				＜アレルゲン表示対象＞		＜アレルゲン表示対象＞		＜アレルゲン表示対象＞		＜アレルゲン表示対象＞		＜アレルゲン表示対象＞		＜アレルゲン表示対象＞	
	大豆				鶏肉		無し		無し		小麦		大豆		大豆　卵	

日	21日（月）		23日（水）		23日（水）		23日	
南地区	NO19.		NO17.		NO17.		NO17.	
R8.12	カット大豆（ゆで）		デザート		マカロニ（アルファベット）		ドレッシング（コーン）	
	キュービー		日東ベスト		コルノマカロニー		理研ビタミン	
配合割合（%）	大豆	100	豆乳	31.8	デュラム小麦のセモリナ	100	食用植物油脂	37.50
	食塩	少量	砂糖	20.0			砂糖	13.79
			米粉	13.2			醸造酢	4.63
			植物油	7.9			食塩	3.58
			ココアパウダー	4.0			スイートコーンパウダー	3.40
			大豆粉	3.7			発酵調味料	2.15
			水あめ	1.6			ソテーオニオン	1.88
			水溶性食物繊維	0.7			酵母エキスパウダー	0.65
			水	4.9			プルーンピューレ	0.15
			加工でん粉	6.3			レモン果汁	0.13
			トレハロース	3.7			にんじんエキス	0.10
			セルロース	1.0			増粘剤	0.89
			膨張剤	0.8			乳化剤	0.28
			香料	0.2			酸味料	0.25
			炭酸カルシウム	0.1			香料	0.14
			乳化剤	0.1			香辛料抽出物	0.01
			紅麹色素	使用			水	30.07
			ピロリン酸第二鉄	使用				
	＜コンタミ＞		＜同一ライン使用＞		＜コンタミ＞		＜コンタミ＞	
	無し		もも　りんご　バナナ		無し		無し	
	＜アレルゲン表示対象＞		＜アレルゲン表示対象＞		＜アレルゲン表示対象＞		＜アレルゲン表示対象＞	
	大豆		大豆		小麦		無し	