

4月

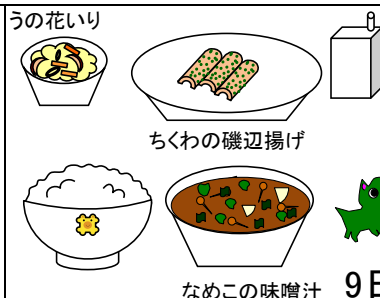


岐阜大学教育学部附属小中学校
後期課程



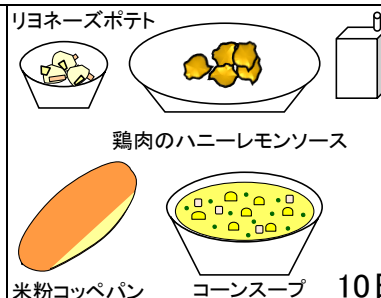
入学式

8日



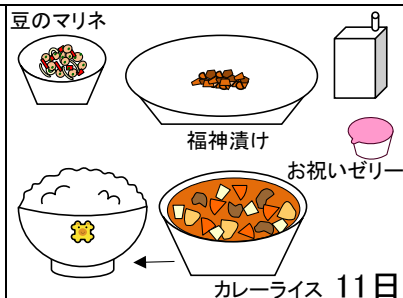
なめこの味噌汁 9日

エネルギー793kcal 塩分3.0g



米粉コッペパン 10日

エネルギー773kcal 塩分3.1g



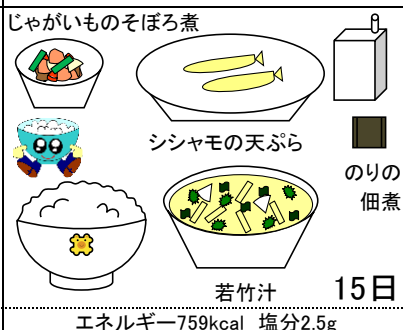
お祝いゼリー 11日

エネルギー805kcal 塩分2.9g



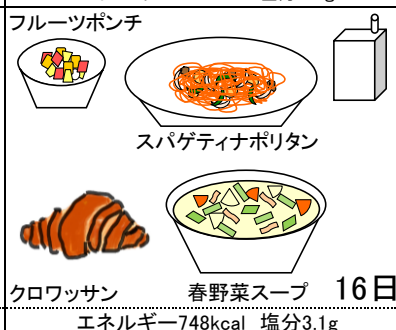
麻婆豆腐 14日

エネルギー812kcal 塩分2.7g



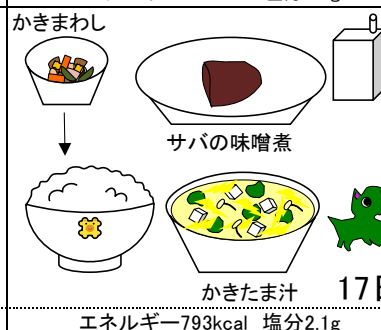
若竹汁 15日

エネルギー759kcal 塩分2.5g



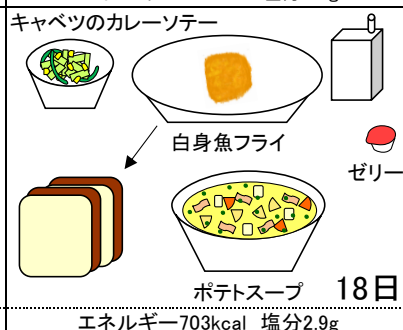
クロワッサン 16日

エネルギー748kcal 塩分3.1g



かきたま汁 17日

エネルギー793kcal 塩分2.1g



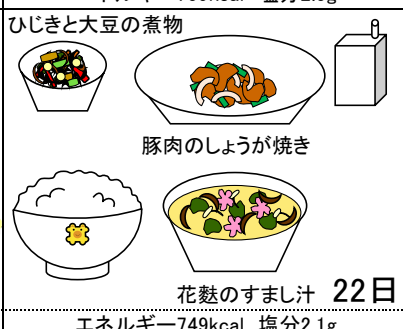
ポテトスープ 18日

エネルギー703kcal 塩分2.9g



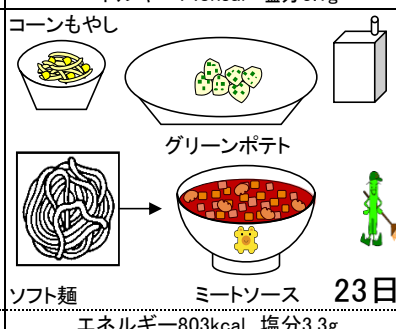
粕汁 21日

エネルギー772kcal 塩分2.0g



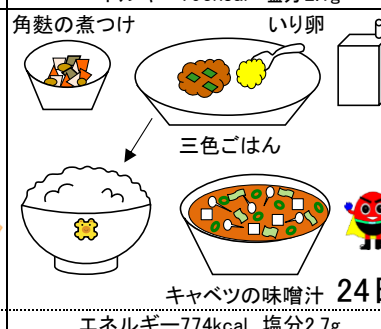
花魁のすまし汁 22日

エネルギー749kcal 塩分2.1g



ソフト麺 23日

エネルギー803kcal 塩分3.3g



キャベツの味噌汁 24日

エネルギー774kcal 塩分2.7g



黒パン 25日

エネルギー757kcal 塩分2.1g



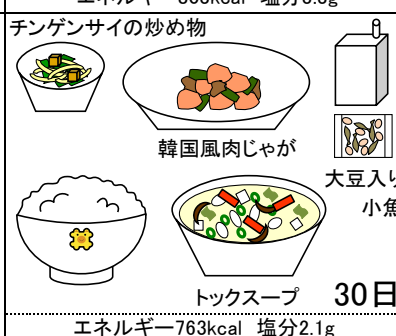
アサリの味噌汁 28日

エネルギー799kcal 塩分2.4g



昭和の日

29日



トックスープ 30日

エネルギー763kcal 塩分2.1g



食物せんいが
多い献立の日

「日本型食事」の日

令和7年4月分 岐阜市学校給食献立

南地区	9日(水)		10日(木)		11日(金)		14日(月)		15日(火)		16日(水)		17日(木)	
	No. 6	中学校	No. 14	中学校	No. 3	中学校	No. 10	中学校	No. 15	中学校	No. 13	中学校	No. 11	中学校
使 用 材	＜米飯＞ ＜牛乳＞	242 206	＜米粉コッペパン＞ ＜牛乳＞	105 206	＜米飯＞ ＜牛乳＞	242 206	＜米飯＞ ＜牛乳＞	242 206	＜米飯＞ ＜牛乳＞	242 206	＜クロワッサン＞ ＜牛乳＞	60 206	＜米飯＞ ＜牛乳＞	242 206
	＜ちくわの磯辺揚げ＞ ちくわ 青のり粉 小麦粉 米粉 油	60 0.3 12.8 2.25 7.5	＜鶏肉のハニーレモンソース＞ 鶏肉(2cm角切) 調味酒 小麦粉 米粉 油	65 1.3 5.2 2.6 6.5	＜カレーライス＞ サラダ油 にんにく しょうが 県産豚肉(平切) 豆腐(冷)	0.6 0.24 0.12 36 0.24	＜麻婆豆腐＞ サラダ油 にんにく しょうが 県産豚肉(ミンチ用) 豆腐(冷)	0.65 0.13 1.3 26 130	＜シシャモの天ぷら＞ シシャモ 1年生 1匹 2～6年生、中学生 2匹 小麦粉 米粉 油	3.9 0.13 1.3 26 130	＜スパゲティナポリタン＞ サラダ油 県産豚肉(ミンチ用) 塩 こしょう たまねぎ マッシュルーム(水煮) ケチャップ	1.3 26 0.13 0.03 39 9.1	＜かきまわし＞ サラダ油 鶏肉(切込・細かめ) ごぼう にんじん 沢あざみ(ロング) 油揚げ	0.6 14.4 8.4 12 3.6 6
	＜うの花いり＞ サラダ油 鶏肉(切込) 干しいたけ(ホール) にんじん 油揚げ おから(乾燥) 砂糖 しょうゆ 塩 けずり節 ねぎ	0.6 18 0.6 8.4 3.6 3 1.2 2.4 0.1 0.36 6	＜クリヨネーズポテト＞ ベーコン たまねぎ じゃがいも 塩 こしょう ＜コーンスープ＞ サラダ油 たまねぎ コーンペースト(冷) ホールコーン(冷) 洋風スープの素 塩 こしょう 牛乳(調理用) コーンスターチ パセリ	2.34 1.95 6 12 48 0.12 0.02 0.6 18 36 12 0.96 0.24 0.02 36 1.2 0.96	じゃがいも サイコロチーズ 塩 洋風スープの素 リンゴペースト ケチャップ ウスターソース マーガリン 小麦粉 カレー粉 脱脂粉乳 ＜豆のマリネ＞ 大豆 砂糖 うすくちしょうゆ サラダ油 たまねぎ パブリカ(赤) 砂糖 塩 こしょう 酢 パセリ	60 4.8 0.6 1.44 3.6 2.4 2.4 4.8 4.8 0.84 4.8 9.6 0.96 0.72 1.44 6 3.6 0.72 0.24 0.02 2.4 0.36	＜シューマイ＞ 肉シューマイ コーンシューマイ ＜バンサンスー＞ キャベツ にんじん 太もやし きくらげ(スライス) はるさめ 塩 砂糖 酢 うすくちしょうゆ	3.9 3.9 0.78 0.52 0.26 0.78 1.3 13 1.3 31.2 60 24 6 12 0.72 3.6 0.12 1.8 1.8 1.8	＜じゃがいものそぼろ煮＞ サラダ油 県産豚肉(ミンチ用) 調味酒 にんじん たまねぎ じゃがいも けずり節 砂糖 本みりん しょうゆ さいいんげん(冷) ＜若竹汁＞ たけのこ(レトルト) うすくちしょうゆ 砂糖 かまぼこ カットわかめ けずり節 うすくちしょうゆ 調味酒 塩 みつば ＜のりの佃煮＞ のりの佃煮	0.6 28 1.2 12 24 48 0.36 1.2 0.6 2.16 6 18 1.2 0.36 8.4 0.6 1.8 0.6 0.24 2.4 10	＜春野菜スープ＞ ベーコン じゃがいも キャベツ にんじん グリーンアスパラガス 洋風スープの素 塩 こしょう ＜フルーツポンチ＞ 黄桃(レトルト) パイナップル(レトルト) カットゼリー(みかん) ダイスゼリー(いちご)	19.5 1.95 0.26 0.26 0.03 9.1 32.5 0.6 8.4 30 24 6 12 0.96 0.24 0.02 0.6 24 24 24 24	干しいたけ(スライス) かんぴょう(カット) 砂糖 しょうゆ さやえんどう(生) ＜サバの味噌煮＞ サバ しょうが ねぎ 砂糖 赤みそ 調味酒 ＜かきたま汁＞ えのきだけ 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	0.84 1.2 1.2 2.4 3.6 60 0.84 6 4.8 6 1.2 8.4 24 1.8 0.36 2.4 0.6 24 12

令和7年4月分 岐阜市学校給食献立

南地区	18日(金)		21日(月)		22日(火)		23日(水)		24日(木)		25日(金)		28日(月)	
	No. 16	中学校	No. 12	中学校	No. 17	中学校	No. 8	中学校	No. 7	中学校	No. 9	中学校	No. 2	中学校
使 用 材	<食パン>	105	<米飯>	242	<米飯>	242	<ソフト麺>	230	<米飯>	242	<黒パン>	105	<米飯>	242
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
	<白身魚フライ>		<キビナゴのから揚げ>		<豚肉のしょうが焼き>		<ミートソース>		<三色ごはん>		<貝柱のクリームスープ>		<鶏肉のから揚げ>	
	白身魚フライ	60	キビナゴ	45.5	サラダ油	0.65	サラダ油	0.7	サラダ油	0.65	ベーコン	6	鶏肉(2cm角切)	72
	油	6	しょうが	0.65	県産豚肉(平切)	62	にんにく	0.14	しょうが	0.33	たまねぎ	36	しょうが	0.72
			しょうゆ	1.04	しょうが	0.65	しょうが	1.4	鶏肉(ミンチ用)	32.5	にんじん	18	しょうゆ	2.4
	<キャベツのカレーソテー>		調味酒	1.3	たまねぎ	39	県産豚肉(ミンチ用)	28	砂糖	1.56	じゃがいも	48	調味酒	0.6
	サラダ油	0.36	でん粉	3.9	ピーマン	9.1	塩	0.28	しょうゆ	1.95	洋風スープの素	0.96	でん粉	8.4
	キャベツ	48	米粉	1.3	本みりん	2.6	こしょう	0.08	いり卵	39	塩	0.24	米粉	1.2
	ピーマン	6	油	5.2	しょうゆ	3.9	たまねぎ	56	さやえんどう(生)	3.9	こしょう	0.04	油	7.2
食	ホールコーン(冷)	12			調味酒	1.56	にんじん	21			貝柱(冷)	36		
	カレー粉	0.12	<小松菜の炊いたん>				サイコロチーズ	5.6	<角麩の煮つけ>		牛乳(調理用)	48	<ほうれん草のおかかあえ>	
	塩	0.24	こまつな	30	<ひじきと大豆の煮物>		砂糖	2.8	サラダ油	0.6	米粉	3.6	ほうれん草	30
	こしょう	0.02	キャベツ	24	大豆	6	洋風スープの素	1.68	玉はんぺん	24			太もやし	30
			油揚げ	3.6	砂糖	0.48	ウスターソース	8.4	ごぼう	12	<アスパラのソテー>		にんじん	6
	<ポテトスープ>		けずり節	0.6	しょうゆ	0.48	トマトソース	28	にんじん	12	サラダ油	0.36	けずり節	0.6
	ベーコン	6	うすくちしょうゆ	2.16	サラダ油	0.48	トマトピューレ	11.2	角麩	24	キャベツ	48	しょうゆ	1.8
	たまねぎ	18	本みりん	0.6	にんじん	8.4	マーガリン	4.2	けずり節	0.6	ホールコーン(冷)	6	本みりん	0.6
	にんじん	8.4			ひじき(長)	3.6	小麦粉	4.2	砂糖	1.2	グリーンアスパラガス	7.2	花かつお	0.36
	じゃがいも	30	<粕汁>		油揚げ	0.6	マッシュルーム(水煮)	7	しょうゆ	2.4	魚のオイル漬け	12		
	洋風スープの素	0.96	県産豚肉(平切)	24	けずり節	1.2					洋風スープの素	0.24	<アサリの味噌汁>	
材	塩	0.24	調味酒	1.2	砂糖	1.2	<グリーンポテト>		<キャベツの味噌汁>		塩	0.18	アサリ(むきみ)	18
	こしょう	0.02	大根	18	しょうゆ	2.4	じゃがいも	60	えのきだけ	6	こしょう	0.02	えのきだけ	12
	パセリ	0.96	にんじん	12	さやいんげん(冷)	6	塩	0.18	キャベツ	24			豆腐	24
			ごぼう	9.6			こしょう	0.02	豆腐	24	<フルーツ盛り合わせ>		けずり節	1.8
	<ゼリー>		豆腐	18	<花麩のすまし汁>		パセリ(乾)	0.05	けずり節	1.8	黄桃(レトルト)	30	赤みそ	4.8
	ミニゼリー	22	けずり節	1.8	干しいたけ(スライス)	0.6			赤みそ	5.1	パイン(レトルト)	30	白みそ	4.8
			酒粕	4.8	えのきだけ	8.4	<コーンもやし>		白みそ	5.1	カットゼリー(みかん)	24	ねぎ	8.4
			赤みそ	4.8	花麩	7.2	太もやし	48	ねぎ	8.4				
			白みそ	4.8	けずり節	1.8	ホールコーン(冷)	12						
			ねぎ	6	塩	0.24	洋風スープの素	0.12						
			<ゼリー>		うすくちしょうゆ	2.4	塩	0.24						
			ゼリー	40	ほうれん草	12	こしょう	0.02						

南地区		30日(水)
		No. 5
		中学校
		<米飯> 242
		<牛乳> 206
		<韓国風肉じゃが>
使	ごま油	1.2
	にんにく	0.24
	県産豚肉(平切)	24
	コチュジャン	0.29
	じゃがいも	72
用	砂糖	1.44
	しょうゆ	2.88
	調味酒	0.96
	にら	6
	すりごま	1.2
食		
	<チンゲンサイの炒め物>	
	サラダ油	0.6
	チンゲンサイ	24
	太もやし	18
材	厚揚げ(冷)	30
	塩	0.24
	こしょう	0.02
	しょうゆ	0.36
	鶏ガラスープの素	0.24
	<トックスープ>	
	干しいたけ(スライス)	0.6
	にんじん	6
	トック	24
	カットわかめ	0.6
	鶏ガラスープの素	0.96
	うすくちしょうゆ	1.2
	塩	0.12
	こしょう	0.02
	ねぎ	8.4
	<大豆入り小魚>	
	大豆入り小魚	8