

岐阜給食センター 献立表

エネルギー (kcal)	
蛋白質 (g)	
脂質 (g)	
Ca (mg)	
炭水化物 (g)	
塩分 (g)	

2025年06月

日付	昼食 スタミナ弁当	栄養価	昼食 オフィス弁当	栄養価	昼食 プチ弁当	栄養価
2日(月)	ハンバーグのデミソース煮 ポムデュセス ゴーヤとツナ和え物	432 17.1 24.9 4.0	ハンバーグのデミソース煮 ゴーヤとツナ和え物 菜の花がんも	305 15.3 15.7 3.4	ハンバーグのデミソース煮 キャベツのカラフル炒め ゴーヤとツナ和え物	256 13.2 13.3 2.8
3日(火)	玉子サラダフライ 枝豆の豆腐ハンバーグ 肉巻	443 15.5 25.4 4.0	玉子サラダフライ 枝豆の豆腐ハンバーグ チンジャオロース	355 11.8 21.1 3.1	玉子サラダフライ 枝豆の豆腐ハンバーグ チンジャオロース	321 10.9 20.5 2.6
4日(水)	ハムカツ わかめとひじきの海鮮ステーキ ジャンボしゅうまい	376 14.3 14.6 3.9	ハムカツ わかめとひじきの海鮮ステーキ 肉団子のケチャップ煮	300 10.8 12.2 3.1	ハムカツ わかめとひじきの海鮮ステーキ こんにゃくの炒り煮	227 6.4 9.2 2.5
5日(木)	いかとおくらの彩りカツ 鶏野菜きのこ玉子焼 ささみ磯辺フライ	370 14.8 15.0 3.0	いかとおくらの彩りカツ 鶏野菜きのこ玉子焼 メンマの炒め煮	280 10.8 12.0 2.6	いかとおくらの彩りカツ 鶏野菜きのこ玉子焼 メンマの炒め煮	231 8.7 8.5 2.3
6日(金)	特製鶏もも唐揚げ マカロニのカレーソテー もやしの酢醤油和え	466 27.3 26.5 2.9	鶏肉の唐揚げ チヂミ マカロニのカレーソテー	308 18.6 12.0 2.9	鶏肉の唐揚げ チヂミ マカロニのカレーソテー	258 15.8 10.8 2.3
7日(土)	北海道きたあかりコロッケ 豚肉の照り焼き ビーフンソテー	416 16.5 19.4 3.1	北海道きたあかりコロッケ 豚肉の照り焼き ビーフンソテー	317 10.6 14.6 2.6		
9日(月)	春巻き たれつきジャンボ肉団子 ほうれん草ベーコンオムレツ	393 15.7 19.0 4.1	春巻き たれつきジャンボ肉団子 さつき煮	334 12.9 16.7 3.3	春巻き たれつきジャンボ肉団子 さつき煮	262 9.1 13.0 2.6
10日(火)	ししゃも磯辺フライ ベーコンポテトバーグ サバ塩焼き	401 25.8 21.6 3.3	ししゃも磯辺フライ ベーコンポテトバーグ サバ塩焼き	299 18.9 16.2 2.6	ししゃも磯辺フライ ベーコンポテトバーグ 大豆のコンソメ煮	254 15.4 11.7 2.3
11日(水)	ジャンボ海老フライ 切干大根の炒め煮 ブロッコリーのペペロンソテー	408 15.4 17.9 5.2	エビカツ 粗挽きバジルウインナー 切干大根の炒め煮	283 8.8 17.3 4.0	エビカツ 粗挽きバジルウインナー 切干大根の炒め煮	248 7.9 15.7 3.2
12日(木)	グリルチキンスターキ 大焼売 白身フライ	389 25.2 13.9 3.7	グリルチキンスターキ 大焼売 さつま揚げの煮付け	277 18.0 9.0 3.1	グリルチキンスターキ 大焼売 もやしのソテー	229 14.8 7.7 2.2
13日(金)	ヒレカツ 甘味噌 マーボー茄子	481 16.9 22.4 4.5	ヒレカツ 鉄板棒餃子 マーボー茄子	324 11.9 19.0 2.8	ヒレカツ 鉄板棒餃子 マーボー茄子	268 9.6 14.9 2.5
14日(土)	いかメンチカツ たれつきミニハンバーグ ミニサーモンフライ	363 19.7 19.7 2.8	いかメンチカツ たれつきミニハンバーグ 小松菜炒め	247 11.9 13.6 2.6		
16日(月)	ハムポテトフライ もろこし焼 かに風味焼売	349 11.4 16.5 2.9	ハムポテトフライ もろこし焼 こんにゃくの煮しめ	290 8.6 14.8 2.4	ハムポテトフライ もろこし焼 ブロッコリーのお浸し	261 7.6 13.5 1.9
17日(火)	焼肉炒め たれ付き肉団子 パンブキンキッシュ	394 26.7 21.1 3.1	焼肉炒め たれ付き肉団子 パンブキンキッシュ	337 22.2 18.0 2.9	焼肉炒め パンブキンキッシュ 枝豆の塩茹で	248 18.0 13.7 2.1
18日(水)	塩だれカルビ風メンチカツ 豆腐ハンバーグ いかの照り焼き	386 20.0 21.0 4.4	塩だれカルビ風メンチカツ 豆腐ハンバーグ 白菜のスープ煮	329 13.6 20.2 3.1	塩だれカルビ風メンチカツ 豆腐ハンバーグ 白菜のスープ煮	250 9.3 14.8 2.4
19日(木)	鶏肉の唐揚げ 海老フライ ハンバーグのケチャップ煮	446 18.8 24.5 3.2	鶏肉の唐揚げ 海老フライ ハンバーグのケチャップ煮	347 15.0 18.8 2.7	鶏肉の唐揚げ ハンバーグのケチャップ煮 茄子の煮付け	376 14.4 22.8 2.5
20日(金)	目玉焼きフライ 黒胡椒香るハムステーキ 鉄板棒餃子	407 17.4 22.6 3.8	目玉焼きフライ 黒胡椒香るハムステーキ 里芋のそぼろ煮	321 14.2 18.8 3.1	目玉焼きフライ 黒胡椒香るハムステーキ 里芋のそぼろ煮	249 10.4 14.3 2.5
21日(土)	黄金生姜メンチカツ つくね大葉巻き コーンビースオムレツ	407 17.4 17.4 3.8	黄金生姜メンチカツ つくね大葉巻き 華風炒め	334 14.5 15.1 3.0		
23日(月)	トンカツ 野菜肉巻き ブロッコリーのサラダ	393 15.3 23.6 3.8	トンカツ 野菜肉巻き 大根と油揚げの煮物	282 10.7 16.6 2.9	トンカツ 野菜肉巻き 糸切昆布の煮付け	249 9.7 15.8 2.0
24日(火)	バターコーンコロッケ 焼きギョーザ たれ付くわい入りつくね	400 16.6 16.1 4.0	ブリの照り焼き だし巻きたまご 春雨の辛みいため	340 20.9 15.7 3.4	バターコーンコロッケ 焼きギョーザ 春雨の辛みいため	220 5.6 8.6 1.9
25日(水)	カニクリーミーコロッケ 鶏肉の一味焼き ゴーヤと竹輪の胡麻炒め	449 22.9 26.9 3.8	カニクリーミーコロッケ 鶏肉の一味焼き ゴーヤと竹輪の胡麻炒め	342 15.6 20.2 3.1	カニクリーミーコロッケ 鶏肉の一味焼き ゴーヤと竹輪の胡麻炒め	275 11.2 16.5 2.5
26日(木)	鰻フライ ミニフランク たれ付き野菜肉巻き	354 16.2 17.7 3.4	鰻フライ ミニフランク マーボー豆腐	294 13.2 16.5 2.6	鰻フライ ミニフランク マーボー豆腐	264 12.1 15.2 1.9
27日(金)	ハムチーズフライ かに風味焼売 粗挽きバジルウインナー	412 13.5 23.2 3.8	ハムチーズフライ かに風味焼売 こんにゃくの炒り煮	328 11.1 16.7 3.0	ハムチーズフライ かに風味焼売 もやし中華和え	272 8.5 12.7 2.6
28日(土)	ホキの磯辺揚げ れんこんまんじゅう 野菜とひじきの豆腐焼き	415 16.0 25.5 3.9	ホキの磯辺揚げ れんこんまんじゅう 茄子の四川風	308 11.2 18.6 3.1		
30日(月)	チーズインハンバーグ(チェダー) 枝豆しゅうまい ビーマン肉詰フライ	509 24.3 24.4 4.4	チーズインハンバーグ(チェダー) 枝豆しゅうまい 金平れんこん	363 17.0 17.9 3.5	チーズインハンバーグ(チェダー) 枝豆しゅうまい 金平れんこん	325 15.5 16.4 2.6

- 国内産のお米を使用しております。
- 材料仕入れの都合により、献立を変更させていただく場合があります。

【参 考】

●白ご飯 200～220g(一食分)	●プチ白ご飯 160～180g(一食分)
エネルギー 404 kcal	エネルギー 270 kcal
蛋白質 6.0 g	蛋白質 4.0 g
脂 質 0.7 g	脂 質 0.5 g

お弁当・仕出し料理

いちい

TEL.058-251-0211
FAX.058-251-3220

岐阜給食センター 献立表

エネルギー (kcal)	
蛋白質 (g)	
脂質 (g)	
Ca (mg)	
炭水化物 (g)	
塩分 (g)	

2025年06月

日付	夕食 スタミナ弁当	栄養価	栄養価	栄養価
2日(月)	ピザソースカツ ミニお好み焼き ごぼう巻半平の煮付け	416 16.4 20.2 3.3		
3日(火)	白身フライ 帆立風味フライ イカフライ	462 24.7 21.5 4.4		
4日(水)	北海道チーズコロッケ 鉄板棒餃子 春雨の中華サラダ	460 11.7 23.2 2.2		
5日(木)	ご飯が進む！豚キムチ炒め 三角キャベツ春巻き ピーマンのソテー	373 13.2 21.4 3.5		
6日(金)	根菜鶏つくね照り焼きハンバーグ もろこし焼 マーボー豆腐	299 18.5 10.0 3.8		
7日(土)	白身魚の野菜あんかけ 竹輪の磯辺揚げ 青菜と蒸し鶏の炒め物	421 17.2 16.7 2.8		
9日(月)	ハムエッグフライ にら饅頭 ピーマン華風サラダ	401 16.8 18.9 4.9		
10日(火)	厚切りハムカツ コーン入いかバーグ ごぼうスティック	511 16.3 20.7 4.3		
11日(水)	BIGカニクリームコロッケ 鶏肉の胡麻焼き 長芋の海苔和え	362 14.5 19.0 3.3		
12日(木)	ミートスパゲティ 若布の酢の物 三角肉詰めいなり	407 14.6 11.9 3.1		
13日(金)	ミックスビーンズのチリコンカン フライポテト 浅揚げの佃煮	369 22.0 16.3 4.4		
14日(土)	でっかい牛肉コロッケ スープあふれる小籠包 ゴーヤとウインナーの黒胡椒炒め	493 13.4 26.5 3.8		
16日(月)	明太ポテトロールフライ 黒豚大焼売 厚揚げの中華炒め	441 14.0 23.6 2.9		
17日(火)	ブリの照り焼き チキンカツ つまみあげ	510 25.8 30.6 2.4		
18日(水)	たんまり枝豆フライ ねぎ焼き れんこんのピリ辛煮	367 12.9 17.0 2.4		
19日(木)	ごっついメンチカツ 野菜肉巻き 大根のドレッシング和え	421 16.5 23.6 3.5		
20日(金)	鶏の塩麹唐揚げ だし薫る！山芋ねぎ焼き 筍の旨煮	351 21.6 19.1 2.2		
21日(土)	トマトのラタトゥイユ風コロッケ 鶏肉の生姜焼き 丸がんもの含め煮	426 18.1 27.7 3.1		
23日(月)	チーズはんぺんフライ 彩り海鮮ステーキ（紅生姜） じゃがマゴコーン炒め	308 8.5 13.8 3.2		
24日(火)	海鮮たっぷりペペロンチーノ 高野豆腐の煮物 揚げ餃子	480 22.8 16.0 5.2		
25日(水)	パリッと！ピザポテト春巻き ミートオムレツ 厚揚げマーボー	415 17.1 22.9 2.3		
26日(木)	ハンバーグのトマトソースかけ ポムデュセス 大根のおかか煮	457 22.4 22.5 4.7		
27日(金)	大きなチキンカツ オリジナルソース 焼き豆腐の含め煮	447 20.1 23.3 3.7		
28日(土)	ごろごろ野菜の酢豚 ひじきの煮物 やわらか角揚げの煮物	369 17.7 18.6 1.7		
30日(月)	ジャンボ海老フライ 糸切昆布の煮付け ゴーヤの中華風炒め	453 16.9 17.2 2.7		

- 国内産のお米を使用しております。
- 材料仕入れの都合により、献立を変更させていただく場合があります。

【参 考】

●白ご飯 200～220g（一食分）	●プチ白ご飯 160～180g（一食分）
エネルギー 404 kcal	エネルギー 270 kcal
蛋白質 6.0 g	蛋白質 4.0 g
脂 質 0.7 g	脂 質 0.5 g

岐阜給食センター 献立表

エネルギー (kcal)	
蛋白質 (g)	
脂質 (g)	
Ca (mg)	
炭水化物 (g)	
塩分 (g)	

2025年06月

日付	昼食 園児食	栄養価	栄養価	栄養価
2日(月)	青のり入りコロッケ たれつきミニハンバーグ コーンサラダ	163 6.1 8.4 1.1		
3日(火)	ジャージャー麺風 ひじきの煮物	276 11.4 4.2 2.0		
4日(水)	ミニ春巻 サイダー風ゼリー	154 4.6 5.8 0.7		
6日(金)	肉詰めれんこんフライ ミニお好み焼き ほうれん草のお浸し	161 7.0 7.4 1.2		
9日(月)	ローストンカツ ミニオムレツ さつき煮	223 9.2 11.2 2.6		
10日(火)	海老フライ ハムステーキ 大豆のコンソメ煮	144 10.8 6.5 1.4		
11日(水)	さばのしおやき しまじろう高野豆腐 りんごブチケーキ	195 11.2 9.6 2.6		
12日(木)	ミニカレーコロッケ 豚肉の照り焼き 華風炒め	208 8.8 9.5 1.1		
13日(金)	鶏肉の唐揚げ もろこし焼 ひじきのサラダ	251 9.3 14.0 1.8		
16日(月)	焼肉風(幼) 揚げシューマイ 人参としいたけの煮物	223 8.4 13.8 1.4		
17日(火)	五目焼きそば 竹輪の磯辺揚げ 山形県産さくらんぼゼリー	218 6.3 9.2 1.4		
18日(水)	白身フライ たれ付き肉団子 糸切昆布の煮付け	158 9.1 6.9 1.7		
19日(木)	ーロメンチカツ 千草焼き オクラのかか和え	175 7.0 8.1 0.9		
20日(金)	ハムカツ 豆腐と野菜のハンバーグ ツナ炒め	279 9.9 13.0 2.2		
23日(月)	ピーマン肉詰めフライ 鶏肉の照り焼き 大根と油揚げの煮物	217 13.0 12.3 1.5		
24日(火)	焼きうどん ささみ磯辺フライ 大豆のケチャップ煮	175 8.7 5.9 1.9		
25日(水)	シルバーてりやき 高野豆腐の煮物 ごま団子	194 12.0 7.9 1.4		
26日(木)	ハンバーグのケチャップ煮 フライポテト キャンディーチーズ	220 8.6 11.8 1.4		
27日(金)	ヒレカツ たこさんウィンナー ピーマンちくわ炒め	209 8.7 10.4 1.4		
30日(月)	ミニかぼちゃコロッケ 焼きギョーザ コーンと枝豆のドレッシング和え	156 3.9 8.2 1.5		

- 国内産のお米を使用しております。
- 材料仕入れの都合により、献立を変更させていただく場合があります。

【参 考】

●白ご飯 200～220g (一食分)	●プチ白ご飯 160～180g (一食分)
エネルギー 404 kcal	エネルギー 270 kcal
蛋白質 6.0 g	蛋白質 4.0 g
脂 質 0.7 g	脂 質 0.5 g

岐阜給食センター 献立表

エネルギー (kcal)	
蛋白質 (g)	
脂質 (g)	
Ca (mg)	
水分 (g)	

2025年07月

日付	昼食 スタミナ弁当	栄養価	昼食 オフィス弁当	栄養価	昼食 プチ弁当	栄養価
1日(火)	枝豆コロッケ 蒸し海老ギョーザ ウインナーフライ	527 18.2 27.8 4.6	枝豆コロッケ 蒸し海老ギョーザ 大豆のコンソメ煮	343 12.7 15.4 3.3	枝豆コロッケ 蒸し海老ギョーザ 大豆のコンソメ煮	304 10.7 14.3 2.3
2日(水)	ささみチーズフライ 焼いて食べる肉詰めいなり 帆立風味フライ	385 19.4 20.5 3.7	ささみチーズフライ 焼いて食べる肉詰めいなり じゃが芋そぼろ煮	313 16.5 16.6 3.3	ささみチーズフライ 焼いて食べる肉詰めいなり じゃが芋そぼろ煮	244 12.2 11.8 2.7
3日(木)	特製鶏もも唐揚げ 大根と油揚げの煮物 チンジャオロース	478 25.4 30.8 3.8	鶏肉の唐揚げ ミニオムレツ チンジャオロース	366 15.2 22.1 3.7	鶏肉の唐揚げ ミニオムレツ チンジャオロース	326 13.4 19.8 3.0
4日(金)	チキンカツ 野菜入りいかバーグ ねぎ焼き	365 19.0 15.5 2.1	チキンカツ 野菜入りいかバーグ 人参とミンチの煮物	300 15.0 13.8 1.6	チキンカツ 野菜入りいかバーグ マカロニのカレーソテー	275 13.8 13.5 1.2
5日(土)	タイ風焼きそば 金平ごぼう 大焼売	330 11.1 8.0 3.6	タイ風焼きそば 金平ごぼう 大焼売	274 9.3 6.9 3.0		
7日(月)	欧風カレーコロッケ 粗びきなんこつつくね ミニ春巻	398 16.8 21.7 2.9	欧風カレーコロッケ 粗びきなんこつつくね ビーフンソテー	280 13.7 15.5 2.3	欧風カレーコロッケ 粗びきなんこつつくね ビーフンソテー	244 9.3 14.2 2.1
8日(火)	ジャンボ海老フライ ゴーヤと蒸し鶏の胡麻和え 肉団子のチリソース煮	460 23.9 17.2 4.5	肉詰めれんこんフライ 枝豆オムレツ 肉団子のチリソース煮	290 15.2 12.7 3.4	肉詰めれんこんフライ 枝豆オムレツ 玉葱の煮物	214 10.4 9.8 2.7
9日(水)	完熟トマトソースフライ たれ付くわい入りつくね たっぷりハム玉子とじ	393 20.2 18.9 5.1	完熟トマトソースフライ たれ付くわい入りつくね もやしの生姜炒め	338 16.9 16.7 4.0	完熟トマトソースフライ たれ付くわい入りつくね もやしの生姜炒め	259 12.4 12.4 3.2
10日(木)	たこべじカツ 豚肉の生姜焼き ミニコロッケ	489 17.7 24.0 3.9	たこべじカツ 豚肉の生姜焼き 大根と油揚げの煮物	367 15.3 18.7 3.2	たこべじカツ 豚肉の生姜焼き 華風炒め	310 14.0 16.4 2.4
11日(金)	白身タルタルフライ 鉄板棒餃子 ローストンカツ	461 22.8 24.1 4.5	白身タルタルフライ 鉄板棒餃子 ブロッコリーの中巻和え	320 17.9 15.2 3.4	白身タルタルフライ 鉄板棒餃子 れんこんとベーコンの炒り煮	252 14.2 11.3 2.7
12日(土)	ナポリタンスパゲッティー チキンナゲット キャベツのナムル	397 13.4 15.7 4.5	ナポリタンスパゲッティー キャベツのナムル 干椎茸の佃煮風	273 9.2 9.7 3.6		
14日(月)	黒毛和牛メンチカツ たれ付き野菜肉巻き 人参とツナの炒め物	427 15.0 23.8 3.6	ビーフメンチカツ たれ付き野菜肉巻き 切干大根としめじの炒め煮	247 11.0 11.3 3.2	ビーフメンチカツ たれ付き野菜肉巻き 切干大根としめじの炒め煮	204 8.8 10.5 2.4
15日(火)	サーモンフライ ポテトチキンロール 焼きギョーザ	325 17.6 13.1 2.9	さごしの塩焼き ごぼう巻半平の煮付け ポテトチキンロール	232 16.1 8.6 2.8	サーモンフライ ポテトチキンロール いんげんのかか煮	235 14.5 10.0 1.9
16日(水)	牛肉コロッケ チーズ入りつくね 枝豆しゅうまい	403 15.3 17.3 4.5	牛肉コロッケ チーズ入りつくね 金平ごぼう	338 11.5 14.9 3.6	牛肉コロッケ チーズ入りつくね 金平ごぼう	284 9.7 14.7 2.6
17日(木)	鶏肉の唐揚げ 海老フライ ハンバーグの和風煮	444 21.4 22.7 4.8	鶏肉の唐揚げ 海老フライ ハンバーグの和風煮	349 17.2 18.0 3.7	鶏肉の唐揚げ ハンバーグの和風煮 ビーフンソテー	342 14.7 19.2 3.2
18日(金)	コーンたっぷりフライ 鶏肉の照り焼き マーボー豆腐	397 22.5 21.0 3.8	コーンたっぷりフライ 鶏肉の照り焼き マーボー豆腐	293 14.8 14.8 2.9	コーンたっぷりフライ 鶏肉の照り焼き マーボー豆腐	270 13.6 14.3 2.2
19日(土)	ささみロールカツ ハムステーキ 三色お浸し	339 21.5 15.3 3.1	鶏ささみロールカツ ハムステーキ 三色お浸し	278 16.9 14.3 2.3		
21日(月)	ハンバーグのデミソース煮 ポムデュセス ゴーヤとツナ和え物	461 19.3 27.6 4.0	ハンバーグのデミソース煮 キャベツのカラフル炒め ゴーヤとツナ和え物	334 17.5 18.3 3.4		
22日(火)	玉子サラダフライ 枝豆の豆腐ハンバーグ 肉巻	443 15.5 25.3 4.0	玉子サラダフライ 枝豆の豆腐ハンバーグ チンジャオロース	356 11.8 21.1 3.1	玉子サラダフライ 枝豆の豆腐ハンバーグ チンジャオロース	322 10.9 20.5 2.6
23日(水)	ハムカツ わかめとひじきの海鮮ステーキ ジャンボしゅうまい	377 14.3 14.6 3.9	ハムカツ わかめとひじきの海鮮ステーキ 人参とホールコーンのソテー	300 10.8 12.2 3.1	ハムカツ わかめとひじきの海鮮ステーキ 人参とホールコーンのソテー	227 6.4 9.2 2.5
24日(木)	いかとおくらの彩りカツ 鶏野菜きのこ玉子焼 ささみ磯辺フライ	305 14.9 13.7 4.2	いかとおくらの彩りカツ 鶏野菜きのこ玉子焼 メンマの炒め煮	236 10.5 11.3 3.2	いかとおくらの彩りカツ 鶏野菜きのこ玉子焼 メンマの炒め煮	187 8.4 7.7 2.9
25日(金)	特製鶏もも唐揚げ マカロニのカレーソテー もやしの酢醤油和え	457 26.5 26.9 2.8	鶏肉の唐揚げ チヂミ マカロニのカレーソテー	302 18.1 12.2 2.8	鶏肉の唐揚げ チヂミ マカロニのカレーソテー	252 15.2 11.0 2.2
26日(土)	北海道きたあかりコロッケ 豚肉の照り焼き ブロッコリーのお浸し	416 16.5 19.4 3.2	北海道きたあかりコロッケ 豚肉の照り焼き ブロッコリーのお浸し	317 10.6 14.7 2.6		
28日(月)	春巻き たれつきジャンボ肉団子 ほうれん草ベーコンオムレツ	393 15.7 19.0 4.1	春巻き たれつきジャンボ肉団子 さつき煮	334 12.9 16.7 3.3	春巻き たれつきジャンボ肉団子 さつき煮	262 9.1 13.0 2.6
29日(火)	ししゃも磯辺フライ ベーコンポテトバーグ サバ塩焼き	354 20.9 18.3 3.0	ししゃも磯辺フライ ベーコンポテトバーグ サバ塩焼き	256 14.3 13.3 2.2	ししゃも磯辺フライ ベーコンポテトバーグ れんこんのピリ辛煮	205 11.5 9.1 2.0
30日(水)	ジャンボ海老フライ 切干大根の炒め煮 ブロッコリーのペペロンソテー	408 15.4 17.9 5.2	エビカツ 粗挽きバジルウインナー 切干大根の炒め煮	283 8.8 17.3 4.0	エビカツ 粗挽きバジルウインナー 切干大根の炒め煮	248 7.9 15.7 3.2
31日(木)	グリルチキンステーキ 大焼売 白身フライ	334 23.4 13.6 3.7	グリルチキンステーキ 大焼売 ほうれん草のお浸し	238 16.7 8.8 3.1	グリルチキンステーキ 大焼売 ほうれん草のお浸し	191 13.5 7.5 2.2

●国内産のお米を使用しております。

●材料仕入れの都合により、献立を変更させていただく場合があります。

【参 考】

●白ご飯 200～220g (一食分) ●プチ白ご飯 160～180g (一食分)

エネルギー	404 kcal	エネルギー	270 kcal
蛋白質	6.0 g	蛋白質	4.0 g
脂 質	0.7 g	脂 質	0.5 g

岐阜給食センター 献立表

エネルギー (kcal)	
蛋白質 (g)	
脂質 (g)	
Ca (mg)	
炭水化物 (g)	
塩分 (g)	

2025年07月

日付	夕食 スタミナ弁当	栄養価	栄養価	栄養価
1日(火)	ハニーマスタードジャーマンポテト カニクリーミーコロッケ ごぼうスティック	432 8.6 22.3 4.3		
2日(水)	韓国ビリ辛! ヤンニョムチキン チヂミ 胡瓜のゆかり和え	386 20.7 20.7 3.0		
3日(木)	豚肉と茄子のスタミナ味噌炒め 揚げ餃子 金平れんこん	505 15.7 34.1 3.3		
4日(金)	キーマカレークノードル 海鮮大焼売 竹輪の煮付け	364 9.4 15.3 3.3		
5日(土)	肉団子の夏野菜あんかけ ワカメンマ ピーマンちくわ炒め	502 23.6 21.6 7.3		
7日(月)	白身フライ ほうれん草入りオムレツ うずら豆甘煮	508 22.4 24.6 2.4		
8日(火)	すき焼きコロッケ 豆腐と野菜のハンバーグ こんにゃくの炒り煮	393 15.6 18.0 3.8		
9日(水)	ささみ天の甘酢ダレ もろこし焼 ツナ炒め	377 29.6 14.1 2.7		
10日(木)	ビリ辛! 旨辛! 汁なし坦々麺 ほうれん草の生姜和え ミニザーモンフライ	477 26.0 18.5 2.8		
11日(金)	クリームチーズ入ハムカツ ポテトチキンロール 冬瓜の含め煮	385 15.3 19.9 2.8		
12日(土)	ホキの磯辺揚げ 高野豆腐の煮物 笹かま	335 21.8 18.5 1.9		
14日(月)	塩マーボー豆腐 昆布豆 揚げ餃子	385 22.4 15.5 4.7		
15日(火)	豚天 野菜甘酢あん 南瓜のそぼろ煮 肉団子のスープ煮	401 18.4 18.1 2.8		
16日(水)	焼きうどんカレー風味 かき揚げ(人参・玉ねぎ) 若布の酢の物	497 14.4 25.9 3.5		
17日(木)	カレイの天ぷら チリソースかけ 茄子の揚げ浸し キャベツとウィンナーのソテー	427 22.5 21.2 3.3		
18日(金)	鶏むね肉の塩麹炒め ウインナーフライ 小松菜の辛子和え	347 10.0 13.7 2.9		
19日(土)	ローストンカツ ほうれん草のソテー しめじの煮付け	402 18.3 22.9 2.8		
21日(月)	ピザソースカツ ミニお好み焼き ごぼう巻半平の煮付け	416 16.4 20.2 3.3		
22日(火)	白身フライ 帆立風味フライ イカフライ	463 24.7 21.5 4.4		
23日(水)	北海道チーズコロッケ 鉄板焼餃子 そら豆の塩茹で	461 11.7 23.2 2.2		
24日(木)	ご飯が進む! 豚キムチ炒め 三角キャベツ春巻き ピーマンのソテー	373 13.2 21.4 3.5		
25日(金)	根菜鶏つくね照り焼きハンバーグ もろこし焼 マーボー豆腐	300 18.5 10.0 3.8		
26日(土)	白身魚の野菜あんかけ 竹輪の磯辺揚げ 青菜と蒸し鶏の炒め物	421 17.2 16.7 2.8		
28日(月)	ハムエッグフライ にら饅頭 ビーフン華風サラダ	401 16.8 18.9 4.9		
29日(火)	厚切りハムカツ コーン入いかバーグ ごぼうスティック	510 16.3 20.7 4.3		
30日(水)	BIGカニクリームコロッケ 鶏肉の胡麻焼き 長芋の海苔和え	362 14.5 19.0 3.3		
31日(木)	ミートスパゲティ 若布の酢の物 三角肉詰めいなり	437 15.9 12.6 3.3		

- 国内産のお米を使用しております。
- 材料仕入れの都合により、献立を変更させていただく場合があります。

【参 考】

●白ご飯 200～220g (一食分)	●プチ白ご飯 160～180g (一食分)
エネルギー 404 kcal	エネルギー 270 kcal
蛋白質 6.0 g	蛋白質 4.0 g
脂 質 0.7 g	脂 質 0.5 g

岐阜給食センター 献立表

エネルギー (kcal)	
蛋白質 (g)	
脂質 (g)	
Ca (mg)	
炭水化物 (g)	
塩分 (g)	

2025年07月

日付	昼食 園児食	栄養価	栄養価	栄養価
1日(火)	ミートスパゲティー チキンナゲット ほうれん草のお浸し	249 9.8 8.6 2.2		
2日(水)	ブリてりやき(幼) しまじろう高野豆腐 三角りんご春巻き	228 13.0 12.2 2.0		
3日(木)	ミニカレーコロッケ たれ付き肉団子 ブロッコリーとコーンのソテー	165 5.2 7.8 1.5		
4日(金)	海老フライ たれつきミニハンバーグ オクラの胡麻和え	123 7.3 5.0 0.9		
7日(月)	星型コロッケ 豚肉の照り焼き 国産ぶどうゼリー	204 7.3 9.9 1.0		
8日(火)	焼きそば 揚げたこ焼き キャンディーチーズ	185 6.8 7.2 1.6		
9日(水)	シルバーしおやき(幼) だし巻きたまご ミニミニたい焼き	169 10.9 7.2 2.4		
10日(木)	コーンたっぷりフライ 茹ウィンナー 大根と油揚げの煮物	246 6.7 12.1 1.7		
11日(金)	ミニ春巻 焼きギョーザ ひじきの煮物	175 5.5 8.4 1.1		
14日(月)	鶏肉の唐揚げ 枝豆しゅうまい 小松菜煮浸し	257 11.1 15.0 1.8		
15日(火)	ナポリタンスパゲッティー 海老フライ ミニゼリー	198 7.0 5.7 1.5		
16日(水)	鯖の塩焼き 金平ごぼう ごま団子	191 10.7 7.8 1.8		
17日(木)	ハムカツ つくね大葉巻き チンゲン菜の胡麻和え	268 10.1 11.7 2.2		
18日(金)	ローストンカツ ミニオムレツ オクラのかか和え	211 9.3 10.4 2.4		
22日(火)	白身フライ ミニお好み焼き じゃが芋のソテー	159 9.2 6.2 1.2		
23日(水)	ハンバーグのデミソース煮 たこさんウィンナー サイダー風ゼリー	240 7.9 13.1 1.5		
24日(木)	ミニドーナツコロッケ 鶏肉の照り焼き ブロッコリーのおかか和え	202 9.7 9.8 1.6		
25日(金)	ピーマン肉詰フライ 千草焼き もやしの酢醤油和え	137 8.4 6.7 1.2		
28日(月)	焼肉風(幼) 蒸しシューマイ プチカスタードケーキ	244 8.8 15.0 1.6		
29日(火)	ジャージャー麺風 ささみ磯辺フライ オクラのお浸し	157 8.6 3.7 1.2		
30日(水)	肉詰めれんこんフライ ハムステーキ 白菜の中華炒め	175 6.7 9.7 1.3		
31日(木)	バターコーンコロッケ 豚肉の照り焼き もやしのソテー	213 8.6 11.6 1.2		

- 国内産のお米を使用しております。
- 材料仕入れの都合により、献立を変更させていただく場合があります。

【参 考】

●白ご飯 200～220g (一食分)	●プチ白ご飯 160～180g (一食分)
エネルギー 404 kcal	エネルギー 270 kcal
蛋白質 6.0 g	蛋白質 4.0 g
脂 質 0.7 g	脂 質 0.5 g