

令和8年1月分 岐阜市学校給食献立

p.1

南地区	7日(水)		8日(木)		9日(金)		13日(火)		14日(水)	
	No. 5	中学校	No. 1	中学校	No. 7	中学校	No. 15	中学校	No. 16	中学校
	<米飯>	242	<米飯>	242	<食パン>	105	<米飯>	242	<ソフト麺>	230
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
使 用 食 材	<ツナカレー> サラダ油 にんにく しょうが たまねぎ にんじん じやがいも サイコロチーズ 塩 こしょう 洋風スープの素 リンゴペースト ケチャップ ウスターーソース マーガリン 小麦粉 カレー粉 魚のオイル漬け 脱脂粉乳	0.6 0.24 0.12 48 18 60 4.8 0.48 0.03 1.2 3.6 2.4 2.4 4.8 4.8 0.84 24 4.8	<高野豆腐の卵とじ> サラダ油 鶏肉（切込） たまねぎ 干しいたけ（ホール） 高野豆腐 けずり節 砂糖 うすくちしょうゆ 塩 液卵 さやいんげん（冷） ベーコン キャベツ あずき 砂糖 塩 こしょう 白玉団子（冷） <ぜんざい> <田舎汁> 大豆 でん粉 油 塩	0.65 19.5 0.12 39 6.5 0.39 1.3 3.25 0.13 39 6.5 12 7.2 0.12 0.12 18 9.6 6 24 3.6 1.8 0.36 42 1.6 1.56 0.07 塩 こまつな 白玉団子（冷） <コーンキャベツ> キャベツ ホールコーン（冷） 洋風スープの素 塩 こしょう	<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 ウスターーソース 砂糖 でん粉 <小松菜のソテー> サラダ油 ベーコン にんじん キャベツ こまつな こまつな 塩 洋風スープの素 <春巻き> 春巻き 油 <コーンポタージュ> 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） コーンスターーチ	0.6 12 80 3.84 3 0.84 0.48 0.36 6 30 24 0.12 0.02 0.6 18 36 12 0.96 0.36 0.02 36 1.2 0.36 1.44 2.4 1.2	<麻婆豆腐> サラダ油 たまねぎ 県産豚肉（ミンチ用） 豆腐（冷） 調味酒 赤みそ しょうゆ 砂糖 豆板醤 塩 鶏ガラスープの素 でん粉 にら ごま油 水 <春巻き> 春巻き 油 <辣白菜> しょうが にんじん はくさい 塩 サラダ油 赤とうがらし 酢 砂糖	0.65 0.13 1.3 26 130 3.9 3.9 0.78 0.52 0.26 0.78 1.3 13 1.3 31.2 50 5 0.72 3.6 0.36 1.44 2.4 1.2	<和風卵あん> 鶏肉（切込） 干しいたけ（ホール） たまねぎ にんじん 油揚げ かまぼこ けずり節 塩 うすくちしょうゆ でん粉 液卵 ほうれん草 じやがいも 塩 こしょう <大根の煮物> 大根 魚のオイル漬け 砂糖 しょうゆ けずり節 こまつな	21 0.7 11.2 11.2 4.2 9.8 2.1 0.56 4.2 4.2 28 14 72 0.24 0.03

令和8年1月分 岐阜市学校給食献立

p.2

南地区	15日(木)		16日(金)		19日(月)		20日(火)		21日(水)	
	No. 14	中学校	No. 3	中学校	No. 10	中学校	No. 8	中学校	No. 11	中学校
	<米飯>	242	<コッペパン>	105	<米飯>	242	<米飯>	242	<ソフト麺>	230
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
使 用 材	<キビナゴのから揚げ> キビナゴ しょうが しょうゆ 調味酒 でん粉 米粉 油	45.5 0.52 0.91 1.3 3.9 1.3 5.2	<鶏肉のワイン煮> サラダ油 にんにく 鶏肉(2cm角切) 塩 こしょう たまねぎ しめじ 赤ワイン 砂糖 ケチャップ ごぼう つきだしこんにゃく にんじん じやがいも あげはんぺん 砂糖 しょうゆ 塩 さやいんげん(冷) 白ごま(いり) 一味とうがらし <岐福(ぎふ)味噌汁> 大根 油揚げ 豆腐 カットわかめ けずり節 赤みそ ねぎ	45.5 0.65 0.13 0.13 0.02 39 13 5.2 1.3 6.5 2.6 0.39 0.65 0.39 0.96 2.04 0.06 3.6 1.2 0.01	<豚肉のカレー焼き> サラダ油 県産豚肉(平切) にんにく たまねぎ にんじん 塩 こしょう 洋風スープの素 カレー粉 <カラフルサラダ> キャベツ ホールコーン(冷) パプリカ(赤) ブロッコリー ドレッシング(ごま) <秋の岐福(ぎふ)味噌汁> 豆腐 さつまいも なめこ カットわかめ けずり節 赤みそ ねぎ	0.65 58.5 0.65 39 9.1 1.3 0.39 0.26 0.23 12 8.4 3.6 24 8.4 24 30 3.6 0.48 1.8 9.6 8.4	<アユの甘だれ> アユ 米粉 油 砂糖 しょうゆ 調味酒 本みりん <上之保ゆずの香りあえ> はくさい こまつな にんじん けずり節 うすくちしょうゆ 本みりん 上之保ゆず果汁 <円空さといもの郡上味噌汁> 切り干し大根(せん) 円空さといも 油揚げ 豆腐 赤みそ 郡上味噌 カットわかめ ねぎ	45 1.8 4.8 2.4 2.4 0.6 2.4 36 24 6 0.36 1.44 0.6 1.8 2.4 30 3.6 24 1.8 6.6 8.4	<ミートソース> サラダ油 にんにく しょうが 県産豚肉(ミンチ用) 塩 こしょう たまねぎ にんじん マッシュルーム(水煮) サイコロチーズ 砂糖 洋風スープの素 ウスターーソース トマトソース トマトピューレ サラダ油 小麦粉 <カワハギの天ぷら> カワハギ 小麦粉 でん粉 水 油 <コーンもやし> 太もやし ホールコーン(冷) 洋風スープの素 塩 こしょう	0.7 0.14 1.4 28 0.28 56 21 7 5.6 2.8 1.68 8.4 28 11.2 4.2 4.2 14.4 7.2 1 10.68 4.92 42 12 0.12 0.24 0.02

令和8年1月分 岐阜市学校給食献立

p.3

南地区	22日(木)		23日(金)		26日(月)		27日(火)		28日(水)	
	No. 9	中学校	No. 12	中学校	No. 4	中学校	No. 2	中学校	No. 6	中学校
	<米飯>	242	<コッペパン>	105	<米飯>	242	<米飯>	242	<小型パン>	77
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
使 用 食 材	<大豆入りツナごはん> 大豆 砂糖 しょうゆ サラダ油 にんじん 魚のオイル漬け 砂糖 しょうゆ 本みりん しょうが	10.4 1.04 1.04 0.39 10.4 39 1.3 1.56 0.65 0.65	<鶏肉のパルサミコソース> 鶏肉(2cm角切) 塩 こしょう でん粉 油 サラダ油 にんにく バルサミコ酢 砂糖 しょうゆ 水	60 0.12 0.02 10.8 6 0.6 0.3 7.2 7.2 0.96 2.4	<鶏肉のオランダ煮> 鶏肉(2cm角切) しょうが しょうゆ 調味酒 でん粉 米粉 鶏レバー(粉付) 油 砂糖 しょうゆ 鶏ガラスープの素 調味酒 白ごま(いり)	65 0.65 0.65 1.3 7.8 2.6 6.5 7.8 1.56 2.34 0.13 1.3 1.3	<ちくわの磯辺揚げ> ちくわ 青のり粉 小麦粉 米粉 油 <ひじきの煮物> 油揚げ 砂糖 しょうゆ けずり節 さやいんげん(冷)	60 0.3 12.75 2.25 7.5	<アサリのスパゲティ> サラダ油 にんにく たまねぎ ホールコーン(冷) ピーマン 洋風スープの素 塩 こしょう 魚のオイル漬け 19.5 アサリ(むきみ) 19.5 調味酒 スパゲティ	1.3 0.26 26 6.5 3.9 0.65 0.39 0.03 19.5 19.5 2.6 32.5
	<鶏肉と角麩のうま煮> サラダ油 鶏肉(2cm角切) ごぼう れんこん 県産干しいたけ(ホール) 角麩 けずり節 砂糖 しょうゆ 調味酒 枝豆むきみ(冷)	0.6 24 12 18 1.2 24 0.6 1.44 3 1.2 6	<ほうれん草のソテー> サラダ油 ほうれん草 キャベツ ホールコーン(冷) 塩 こしょう 洋風スープの素 <ベンネのクリームスープ> サラダ油 にんにく ベーコン たまねぎ にんじん しめじ ミニペンネ サイコロチーズ 洋風スープの素 塩 こしょう 牛乳(調理用) 米粉 パセリ	0.6 24 30 30 6 0.18 0.02 0.24 0.36 0.6 0.36 3.6 24 12 12 3.6 3.6 0.96 0.24 0.02 36 3.6 1.2	<煮なます> 大根 にんじん 油揚げ 砂糖 酢 うすくちしょうゆ 塩 <味噌汁> 豆腐 えのきだけ カットわかめ けずり節 赤みそ 白みそ こまつな 0.12	42 6 2.4 2.4 2.4 2.4 1.2 0.12 24 8.4 0.6 1.8 4 4 10 12	<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 <オレンジ> オレンジ	6 12 18 8.4 18 8.4 18 1.8 10.2 6 40	<ポトフ> カットウインナー たまねぎ にんじん じゃがいも かぶ キャベツ 洋風スープの素 塩 こしょう <フルーツヨーグルト> 黄桃(レトルト) パイン(レトルト) カットゼリー(みかん) ヨーグルト	18 24 12 48 18 0.96 0.24 0.02 12 24 36 24
	<米麺汁> 米粉麺(冷) えのきだけ 油揚げ かまぼこ けずり節 塩 うすくちしょうゆ ほうれん草	8.4 8.4 3.6 6 1.8 0.36 2.4 12	8.4 8.4 12 1.8 3.6 3.6 0.24 0.02 36 3.6 1.2							

令和8年1月分 岐阜市学校給食献立

p.4

南地区	29日(木)		30日(金)	
	No. 13	中学校	No. 17	中学校
	<米飯>	242	<黒パン>	105
	<牛乳>	206	<牛乳>	206
使 用 食 材	<韓国風肉じゃが>		<チキンピーンズ>	
	ごま油	1.3	大豆	13
	にんにく	0.26	サラダ油	0.65
	県産豚肉(平切)	26	鶏肉(切込)	19.5
	コチュジャン	0.39	たまねぎ	39
	じゃがいも	78	にんじん	19.5
	砂糖	1.95	じゃがいも	52
	しょうゆ	3.9	トマトピューレ	26
	調味酒	1.3	ケチャップ	7.8
	にら	6.5	ウスターーソース	2.34
	すりごま	1.3	砂糖	0.52
			洋風スープの素	1.04
	<チンゲンサイの炒め物>		塩	0.2
	サラダ油	0.6	こしょう	0.03
	チンゲンサイ	24		
	太もやし	18	<オムレツ>	
	厚揚げ(冷)	30	オムレツ	50
	塩	0.24		
	こしょう	0.02	<野菜のソテー>	
	しょうゆ	0.36	サラダ油	0.36
	鶏ガラスープの素	0.24	ベーコン	6
			こまつな	18
	<白菜と肉団子のスープ>		キャベツ	24
	干しいたけ(ホール)	0.6	ホールコーン(冷)	9.6
	にんじん	9.6	洋風スープの素	0.24
	肉団子	36	塩	0.12
	はくさい	24	こしょう	0.02
	塩	0.12		
	こしょう	0.02		
	しょうゆ	1.2		
	鶏ガラスープの素	0.96		