

令和8年2月分 岐阜市学校給食献立

p.1

南地区	2日(月)		3日(火)		4日(水)		5日(木)		6日(金)	
	No. 6	中学校	No. 1	中学校	No. 8	中学校	No. 3	中学校	No. 9	中学校
	<米飯>	242	<米飯>	242	<ソフト麺>	230	<米飯>	242	<食パン>	105
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
使 用 食 材	<和風ハンバーグ> ハンバーグ たまねぎ しょうが 砂糖 しょうゆ 本みりん	80 12 1.2 1.92 2.88 0.96	<小イワシのごまだれ> 小イワシ しょうが 調味酒 でん粉 米粉 しょうゆ 調味酒	45.5 0.91 0.65 5.2 1.3 4.55 1.95 1.04 1.56 0.65 8.4	<カレーソース> サラダ油 にんにく 鶏肉（切込） たまねぎ にんじん 洋風スープの素 塩 こしょう ケチャップ カレー粉 ウスターーソース マーガリン 小麦粉 脱脂粉乳	0.42 0.14 28 70 21 1.68 0.56 0.02 3.5 0.7 3.5 5.6 5.6 4.2	<豚肉の味噌炒め> サラダ油 県産豚肉（平切） にんじん キヤベツ ねぎ 赤みそ しょうゆ 調味酒 砂糖 でん粉	0.65 60 9.1 32.5 13 3.9 1.95 1.56 1.3 0.39	<チリコンカン> サラダ油 赤とうがらし にんにく 県産豚肉（ミンチ用） たまねぎ 金時豆 ウスターーソース ケチャップ 塩 こしょう	0.65 0.026 0.26 39 13 15.6 2.34 5.85 0.13 0.02
	<切り干し大根の煮つけ> サラダ油 切り干し大根（せん） 干しいたけ（ホール） にんじん 油揚げ 砂糖 しょうゆ けずり節	0.6 4.2 0.6 8.4 3.6 0.96 1.92 0.6	<白菜の煮びたし> 砂糖 白ごま（いり） 8.4 はくさい こまつな にんじん しめじ けずり節 本みりん うすくちしょうゆ	0.6 0.65 48 12 6 6 0.6 0.6 2.16	<さつまいもチップス> さつまいも 油 塩	48 2.4 0.12	<ひじきと大豆の煮物> 大豆 砂糖 しょうゆ サラダ油 ひじき（長） にんじん 油揚げ けずり節 砂糖	6 0.48 0.48 0.48 3.6 8.4 3.6 0.6	<キャベツのソテー> サラダ油 キャベツ ホールコーン（冷） 魚のオイル漬け 洋風スープの素 塩 こしょう	0.6 42 12 12 0.12 0.24 0.02
	<錦糸卵のすまし汁> にんじん えのきだけ 豆腐 錦糸卵 けずり節 塩 うすくちしょうゆ こまつな	6 6 24 9.6 1.8 0.36 2.4 12	<岐福（ぎふ）味噌汁> 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 <いり豆> 大豆（いり）	18 8.4 18 8.4 18 1.8 10.2 6 6	<大根と水菜のサラダ> みずな 大根 ホールコーン（冷） ドレッシング（ごま）	6 36 7.2 8.4	<みぞれ汁> しょうゆ さやいんげん（冷） 大根 えのきだけ 干しいたけ（ホール） かまぼこ 豆腐 けずり節 塩 うすくちしょうゆ	1.08 2.16 6 42 8.4 0.6 9.6 24 1.8 0.36 2.4	<ポテトスープ> サラダ油 ベーコン たまねぎ にんじん じやがいも 洋風スープの素 塩 こしょう <チーズ（中のみ）> キャンディチーズ	0.6 6 24 8.4 48 0.96 0.24 0.02 5

令和8年2月分 岐阜市学校給食献立

p.2

南地区	9日(月)		10日(火)		12日(木)		13日(金)		16日(月)	
	No. 4	中学校	No. 10	中学校	No. 7	中学校	No. 5	中学校	No. 11	中学校
使 用 食 材	<米飯>	242	<米飯>	242	<米飯>	242	<コッペパン>	105	<米飯>	242
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
	<サバの味噌煮>		<マンドゥ（ギョーザ）>		<関東煮>		<コーンシチュー>		<郡上味噌けいちゃん>	
	サバ	60	ギョーザ	51	角切昆布	0.96	サラダ油	0.6	サラダ油	0.65
	しょうが	0.84	油	5.1	こんにゃく	18	鶏肉（切込）	24	しょうが	0.65
	ねぎ	6			大根	60	塩	0.12	にんにく	0.65
	砂糖	4.8	<豆腐チゲ>		さといも	30	こしょう	0.02	鶏肉（2cm角切）	65
	赤みそ	6	ごま油	0.36	がんもどき	18	たまねぎ	24	たまねぎ	26
	調味酒	1.2	県産豚肉（ミンチ用）	24	玉はんぺん	24	にんじん	12	キャベツ	26
	<炒めなます>		しょうが	0.36	さやいんげん（冷）	6	じゃがいも	48	太もやし	26
	サラダ油	0.6	調味酒	0.6	けずり節	1.8	コーンペースト（冷）	24	しょうゆ	1.3
	大根	42	コチュジャン	1.2	砂糖	0.6	ホールコーン（冷）	8.4	調味酒	2.6
	にんじん	12	干しいたけ（ホール）	0.36	本みりん	1.2	サイコロチーズ	4.8	本みりん	0.65
	油揚げ	2.4	はくさい	0.6	しょうゆ	4.8	洋風スープの素	0.96	砂糖	1.3
	砂糖	1.2	白菜キムチ	36			塩	0.24	郡上味噌	2.6
	本みりん	1.2	えのきだけ	12	<厚焼き卵>	62.5	こしょう	0.02	赤みそ	2.6
	調味酒	1.2	にら	6	厚焼き卵		マーガリン	3.6		
	しょうゆ	1.8	豆腐（冷）	60	<ごまあえ>		小麦粉	3.6	<つき大根の炒め煮>	
	酢	1.2	鶏ガラスープの素	0.96	にんじん	8.4	脱脂粉乳	4.8	サラダ油	0.6
	塩	0.12	しょうゆ	2.4	こまつな	24			大根	48
	<こぶ汁>		<ナムル>	0.6	太もやし	24	<ココアビーンズ>		にんじん	6
	せん切り昆布	0.84	ごま油	6	けずり節	0.36	大豆	14.4	油揚げ	6
	ごぼう	12	にんじん	0.6	うすくちしょうゆ	2.16	でん粉	0.96	砂糖	0.48
	はくさい	18	太もやし	6	すりごま	1.2	米粉	0.48	しょうゆ	2.4
	にんじん	12	ほうれん草	24	<納豆>		油	1.44	調味酒	1.2
	さといも	30	しょうゆ	2.16	糸引き納豆	40	ココアシュガー	1.8		
	厚揚げ（冷）	12	砂糖	0.96					<かきたま汁>	
	けずり節	1.8	白ごま（いり）	1.2			<プロッコリーのソテー>		えのきだけ	8.4
	塩	0.36					サラダ油	0.6	豆腐	24
	しょうゆ	3.24					プロッコリー	24	けずり節	1.8
							キャベツ	36	塩	0.36
							洋風スープの素	0.24	うすくちしょうゆ	2.4
							塩	0.144	でん粉	0.72
							こしょう	0.02	液卵	24
									ほうれん草	12

令和8年2月分 岐阜市学校給食献立

p.3

南地区	17日(火)		18日(水)		19日(木)		20日(金)		24日(火)		
	No. 14	中学校	No. 16	中学校	No. 12	中学校	No. 17	中学校	No. 2	中学校	
	<米飯>	242	<米飯>	242	<米飯>	242	<一食中華麺>	230	<米飯>	242	
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	
使 用	<かき揚げ> 大豆（ゆで） ごぼう たまねぎ くきわかめ（冷） 調味酒 小麦粉 米粉 塩 油	12 6 30 6 1.2 12 2.4 0.06 7.2	<ハヤシライス> サラダ油 県産豚肉（平切） 塩 こしょう たまねぎ 18 48 ケチャップ ウスターーソース 塩		<サワラの磯辯揚げ> サラダ油 調味酒 青のり粉 小麦粉 米粉 油 7.2 <菜の花のおかかあえ> 太もやし なばな 0.6 ホールコーン（冷） 4.2 本みりん 4.2 うすくちしょうゆ 18 花かつお		<味噌ラーメン> サラダ油 にんにく 0.12 青のり 小麦粉 9.6 県産豚肉（平切） 0.84 調味酒 6 しょうゆ 太もやし 42 きくらげ（スライス） 18 はくさい 6 鶏ガラスープの素 0.6 こしょう 1.8 赤みそ 0.36 白みそ ねぎ		<三色ごはん> サラダ油 にんにく 0.28 しょうが 0.7 鶏肉（ミンチ用） 28 砂糖 0.7 しょうゆ 0.28 いり卵 9.8 さやいんげん（冷）		0.6 0.3 36 1.44 1.8 30 8.4
食 材	<大根と豚肉の煮物> 県産豚肉（平切） 大根 にんじん 砂糖 しょうゆ 本みりん 塩	30 84 12 0.96	洋風スープの素 小麦粉 マーガリン デミグラスソース 0.96		<豆のマリネ> 大豆 砂糖 うすくちしょうゆ たまねぎ 18 14.4	<打ち込み汁> 鶏肉（切込） 大根 にんじん 6 こんにゃく 6 干しいたけ（ホール） 1.44 油揚げ 0.72 煮干し 0.24 白みそ 0.02 冷凍うどん 2.4 ねぎ		<コロッケ> コロッケ 油 8.4 12 18 8.4 12 1.2 3.6 3 10.2 24 8.4	<切り干し大根の味噌汁> 切り干し大根（せん） 豆腐 油揚げ 3.6 3.6 けずり節 30 赤みそ 0.12 0.12		0.6 24 12 48 18 0.36 0.72 1.8 2.4 24 3.6 1.8 9.6 0.6 12
	<厚揚げの味噌汁> キャベツ 厚揚げ（冷） えのきだけ けずり節 赤みそ 白みそ ねぎ	18 14.4 6 1.8 5.1 5.1 8.4	1.2 6 6 1.8 5.1 酢 <フルーツゼリー> パイン（レトルト） ダイスゼリー（いちご） ダイスゼリー（りんご）								

令和8年2月分 岐阜市学校給食献立

p.4

南地区	25日(水)		26日(木)		27日(金)	
	No. 18	中学校	No. 15	中学校	No. 13	中学校
	<黒パン>	105	<米飯>	242	<小型パン>	
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	低学年（1～2年生）	
					高学年（3～6年生）	
					中学生	84
使 用 食 材	<肉団子のカレー煮>		<豚肉のあんからめ>	65	<牛乳>	206
	サラダ油	0.39	県産豚肉（2cm角切）			
	肉団子	65	調味酒	1.3		
	たまねぎ	32.5	しょうが	0.78	<揚げパン>	
	にんじん	13	しょうゆ	0.65	油	8
	トマトピューレ	3.9	米粉	1.3	シナモンシュガー	8
	ケチャップ	3.9	でん粉	9.1		
	カレー粉	0.39	油	5.2	<焼きビーフン>	
	ウスターーソース	2.6	ウスターーソース	2.21	サラダ油	0.65
	砂糖	1.3	砂糖	3.64	県産豚肉（平切）	26
	でん粉	0.65	しょうゆ	1.82	しょうが	0.78
	<カラフルポテト>		鶏ガラスープの素	0.65	ねぎ	2.6
	じゃがいも	48	でん粉	0.26	しょうゆ	0.65
	サラダ油	0.6	ごま油	0.65	調味酒	0.65
	にんじん	8.4	水	7.8	にんじん	13
	ホールコーン（冷）	8.4	<おひたし>		たけのこ（レトルト）	10.4
	枝豆むきみ（冷）	8.4	太もやし	30	干しいたけ（ホール）	0.65
	洋風スープの素	0.18	ほうれん草	30	たまねぎ	26
	塩	0.24	けずり節	0.36	キャベツ	39
	こしょう	0.02	本みりん	0.6	鶏ガラスープの素	0.65
			うすくちしょうゆ	2.16	砂糖	0.26
	<かぶと白菜のスープ>				塩	0.13
	ベーコン	6	<のっぺい汁>		こしょう	0.02
	はくさい	30	角切昆布	1.2	しょうゆ	1.56
	かぶ	30	ごぼう	12	ビーフン	26
	洋風スープの素	0.96	大根	24	<杏仁豆腐>	
	塩	0.24	にんじん	12	杏仁寒天	36
	こしょう	0.02	さといも	30	パイン（レトルト）	12
			豆腐	24	黄桃（レトルト）	12
			油揚げ	2.4		
			けずり節	1.8		
			しょうゆ	2.4		
			塩	0.36		
			でん粉	1.2		