



令和7年2月分 岐阜市学校給食献立

北地区	10日(月)		12日(水)		13日(木)		14日(金)		17日(月)	
	No. 5	小学校	No. 17	小学校	No. 12	小学校	No. 15	小学校	No. 9	小学校
使	<コッペパン>	77	<米飯>	176	<米飯>	176	<米飯>	176	<食パン>	91
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
用	<チンゲンサイのクリーム煮>		<ワカサギの天ぷら>		<ハヤシライス>		<生姜味噌おでん>		<肉団子のケチャップ煮>	
	鶏肉(2cm角切)	20	ワカサギ	35	サラダ油	0.5	こんにゃく	20	サラダ油	0.3
	塩	0.1	塩	0.1	県産豚肉(平切)	25	大根	50	たまねぎ	25
	こしょう	0.01	調味酒	0.2	塩	0.1	さといも(大)	30	にんじん	10
	たまねぎ	30	小麦粉	9	こしょう	0.01	厚揚げ(冷)	20	ピーマン	5
	にんじん	15	米粉	1	たまねぎ	50	はんぺん(ひじき)	20	ケチャップ	5
	じゃがいも	40	油	4.5	にんじん	15	さやいんげん(冷)	5	トマトピューレ	5
	サラダ油	0.5			じゃがいも	40	けずり節	1	ウスターソース	2
	洋風スープの素	1	<くきわかめの炒め煮>		ケチャップ	6	白みそ	8	塩	0.1
	塩	0.2	サラダ油	0.5	ウスターソース	1.5	砂糖	4	砂糖	1
食	こしょう	0.01	くきわかめ(冷)	10	塩	0.3	調味酒	1.5	肉団子	50
	米粉	3	つきだしこんにゃく	10	洋風スープの素	0.5	しょうが	0.5	でん粉	0.5
	牛乳(調理用)	35	にんじん	8	小麦粉	3.5				
	チンゲンサイ	20	あげはんぺん	10	マーガリン	3.5	<厚焼き卵>		<さつまいもチップス>	
			さやいんげん(冷)	3	デミグラスソース	15	厚焼き卵	50	さつまいも	40
	<ウィンナーのソースかけ>		調味酒	1					油	2
	ロングウィンナー	30	砂糖	0.8	<豆のマリネ>		<小松菜のごまあえ>		塩	0.1
	ウィンナー		しょうゆ	1.6	大豆	10	ごまつな	25		
	ケチャップ	2	本みりん	1	砂糖	1	にんじん	8	<大根と水菜のサラダ>	
	ウスターソース	1			うすくちしょうゆ	0.75	切り干し大根(せん)	3	大根	35
材	砂糖	0.2	<焼福(ぎふ)味噌けんちん汁>		たまねぎ	6	しょうゆ	1.8	みずな	5
	でん粉	0.2	サラダ油	0.5	パプリカ(赤)	3.6	けずり節	0.5	ホールコーン(冷)	5
			ごぼう	7	サラダ油	1.5	本みりん	0.6	ドレッシング	6
	<コーンキャベツ>		大根	15	砂糖	0.72	すりごま	1		
	キャベツ	35	さといも	20	塩	0.24			<ジャム>	
	ホールコーン(冷)	10	豆腐	20	こしょう	0.01			リンゴジャム	15
	洋風スープの素	0.1	油揚げ	3	酢	2.4				
	塩	0.2	けずり節	1.5	パセリ	0.3				
	こしょう	0.01	赤みそ	8.5						
			ねぎ	7	<フルーツ盛り合わせ>					
		<ゼリー>		ダイスゼリー(りんご)	30					
		ミニゼリー	22	黄桃(レトルト)	20					
				パイン(レトルト)	20					



令和7年2月分 岐阜市学校給食献立

北地区	26日(水)		27日(木)		28日(金)	
	No. 3	小学校	No. 13	小学校	No. 16	小学校
使 用 材	<米飯>	176	<小型パン>小1.2年	42	<米飯>	176
	<牛乳>	206	小3~6年	63	<牛乳>	206
	<大豆入りツナごはん>		<牛乳>	206	<肉じゃが>	
	大豆	8	<揚げパン>		サラダ油	0.5
	砂糖	0.8	油	6	県産豚肉(平切)	20
	しょうゆ	0.8	シナモンシュガー	6	たまねぎ	30
	サラダ油	0.3	<焼きビーフン>		にんじん	10
	にんじん	8	サラダ油	0.5	じゃがいも	50
	魚のオイル漬け	30	県産豚肉(平切)	20	砂糖	1
	砂糖	1	しょうが	0.6	しょうゆ	2.5
	しょうゆ	1.2	ねぎ	2	けずり節	0.5
	本みりん	0.5	しょうゆ	0.5	さやいんげん(冷)	5
	しょうが	0.5	調味酒	0.5	<炒めなます>	
	<ブロッコリーのおひたし>		にんじん	10	サラダ油	0.5
	ブロッコリー	30	たけのこ(レトルト)	8	大根	25
	ホールコーン(冷)	7	干しいたけ(スライス)	0.5	にんじん	5
	しょうゆ	1	きくらげ(スライス)	0.8	れんこん	15
	本みりん	0.2	たまねぎ	20	油揚げ	1.5
	けずり節	0.5	キャベツ	30	砂糖	1
	<のっぺい汁>		ピーマン	6	本みりん	1
	角切昆布	1	鶏ガラスープの素	0.5	調味酒	1
	ごぼう	10	砂糖	0.2	しょうゆ	1.5
	大根	20	塩	0.1	塩	0.1
にんじん	10	こしょう	0.01	酢	1	
さといも	25	しょうゆ	1.2	<かきたま汁>		
豆腐	20	ビーフン	20	干しいたけ(スライス)	0.5	
油揚げ	2	<ナタデココポンチ>		豆腐	30	
けずり節	1.5	黄桃(レトルト)	20	液卵	15	
しょうゆ	3	ダイスゼリー(いちご)	20	けずり節	1.5	
塩	0.3	パイン(レトルト)	15	うすくちしょうゆ	2	
でん粉	1	ナタデココ	15	塩	0.3	
		<大豆入り小魚>		ほうれん草	10	
		大豆入り小魚		でん粉	0.6	
				<納豆>		
				糸引き納豆	30	