

## 令和8年1月分 岐阜市学校給食献立

北地区		7日(水)		8日(木)		9日(金)			
		No. 7		No. 5		No. 1			
		小学校	中学校	小学校	中学校	小学校	中学校		
使	<食パン>	77	105	<米飯>	176	242	<米飯>	176	242
	<牛乳>	206	206	<牛乳>	206	206	<牛乳>	206	206
	<煮込みハンバーグ>			<ツナカレー>			<高野豆腐の卵とじ>		
	サラダ油	0.5	0.6	サラダ油	0.5	0.6	サラダ油	0.5	0.65
	たまねぎ	10	12	にんにく	0.2	0.24	鶏肉（切込）	15	19.5
	ハンバーグ	60	80	しょうが	0.1	0.12	たまねぎ	30	39
	ケチャップ	3.2	3.84	たまねぎ	40	48	干しいたけ（ホール）	0.5	0.65
	ウスターソース	2.5	3	にんじん	15	18	高野豆腐	5	6.5
	砂糖	0.7	0.84	じゃがいも	50	60	けずり節	0.3	0.39
	でん粉	0.4	0.48	サイコロチーズ	4	4.8	砂糖	1	1.3
用	<小松菜のソテー>			塩	0.4	0.48	うすくちしょうゆ	2.5	3.25
	サラダ油	0.3	0.36	こしょう	0.02	0.03	塩	0.1	0.13
	ベーコン	5	6	洋風スープの素	1	1.2	液卵	30	39
	にんじん	5	6	リンゴペースト	3	3.6	さやいんげん（冷）	5	6.5
	キャベツ	25	30	ケチャップ	2	2.4	<ぜんざい>		
	こまつな	20	24	ウスターソース	2	2.4	あずき	10	12
	塩	0.1	0.12	マーガリン	4	4.8	砂糖	6	7.2
	こしょう	0.01	0.02	小麦粉	4	4.8	塩	0.1	0.12
	洋風スープの素	0.1	0.12	カレー粉	0.7	0.84	白玉団子（冷）	20	24
				魚のオイル漬け	20	24			
食				脱脂粉乳	4	4.8	<田舎汁>		
	<コーンポタージュ>			<フライビーンズ>			大根	15	18
	サラダ油	0.5	0.6	大豆	12	14.4	ごぼう	8	9.6
	たまねぎ	15	18	でん粉	1.33	1.6	にんじん	5	6
	コーンペースト（冷）	30	36	油	1.3	1.56	さといも	20	24
	ホールコーン（冷）	10	12	塩	0.06	0.07	油揚げ	3	3.6
	洋風スープの素	0.8	0.96				けずり節	1.5	1.8
	塩	0.3	0.36	<コーンキャベツ>			塩	0.3	0.36
	こしょう	0.01	0.02	キャベツ	35	42	しょうゆ	1.5	1.8
	牛乳（調理用）	30	36	ホールコーン（冷）	10	12	こまつな	10	12
材	コーンスターチ	1	1.2	洋風スープの素	0.1	0.12			
				塩	0.1	0.12			
				こしょう	0.01	0.02			

## p.2

北地区		13日(火)		14日(水)		15日(木)		16日(金)				
		No. 13	小学校 中学校	No. 6	小学校 中学校	No. 3	小学校 中学校	No. 2	小学校 中学校			
使	<米飯>	176	242	<小型パン>	42	77	<コッペパン>	77	105	<米飯>	176	242
	<牛乳>	206	206	<牛乳>	206	206	<牛乳>	206	206	<牛乳>	206	206
	<韓国風肉じゃが>			<アサリのスパゲティ>			<鶏肉のワイン煮>			<ちくわの磯辺揚げ>		
	ごま油	1	1.3	サラダ油	1	1.3	サラダ油	0.5	0.65	ちくわ	40	60
	にんにく	0.2	0.26	にんにく	0.2	0.26	にんにく	0.1	0.13	青のり粉	0.2	0.3
	県産豚肉(平切)	20	26	たまねぎ	20	26	鶏肉(2cm角切)	60	78	小麦粉	8.5	12.75
	コチュジャン	0.3	0.39	ホールコーン(冷)	5	6.5	塩	0.1	0.13	米粉	1.5	2.25
	じゃがいも	60	78	ピーマン	3	3.9	こしょう	0.01	0.02	油	5	7.5
	砂糖	1.5	1.95	洋風スープの素	0.5	0.65	たまねぎ	30	39			
	しょうゆ	3	3.9	塩	0.3	0.39	しめじ	10	13	<ひじきの煮物>		
用	調味酒	1	1.3	こしょう	0.02	0.03	赤ワイン	4	5.2	サラダ油	0.4	0.48
	にら	5	6.5	魚のオイル漬け	15	19.5	砂糖	1	1.3	ひじき(長)	3.5	4.2
	すりごま	1	1.3	アサリ(むきみ)	15	19.5	ケチャップ	5	6.5	にんじん	7	8.4
				調味酒	2	2.6	ウスターソース	2	2.6	油揚げ	3	3.6
	<チンゲンサイの炒め物>			スパゲティ	25	32.5	洋風スープの素	0.3	0.39	砂糖	1	1.2
	サラダ油	0.5	0.6				コーンスターチ	0.5	0.65	しょうゆ	2	2.4
	チンゲンサイ	20	24	<ポトフ>						けずり節	0.5	0.6
	太もやし	15	18	カットウインナー	15	18	<豆のサラダ>			さいいんげん(冷)	5	6
	厚揚げ(冷)	25	30	たまねぎ	20	24	キャベツ	30	36			
	塩	0.2	0.24	にんじん	10	12	ホールコーン(冷)	5	6	<豚汁>		
食	こしょう	0.01	0.02	じゃがいも	40	48	大豆(ゆで)	7	8.4	県産豚肉(平切)	10	12
	しょうゆ	0.3	0.36	かぶ	15	18	枝豆むきみ(冷)	5	6	大根	15	18
	鶏ガラスープの素	0.2	0.24	キャベツ	15	18	ドレッシング(コーン)	7	8.4	ごぼう	7	8.4
				洋風スープの素	0.8	0.96				さといも	15	18
	<白菜と肉団子のスープ>			塩	0.2	0.24	<かぶのスープ>			こんにゃく	7	8.4
	干しいたけ(ホール)	0.5	0.6	こしょう	0.01	0.02	ベーコン	5	6	豆腐	15	18
	にんじん	8	9.6				にんじん	10	12	けずり節	1.5	1.8
	肉団子	30	36	<フルーツヨーグルト>			かぶ	25	30	赤みそ	8.5	10.2
	はくさい	20	24	黄桃(レトルト)	10	12	洋風スープの素	0.8	0.96	ねぎ	5	6
	塩	0.1	0.12	パイン(レトルト)	20	24	塩	0.2	0.24			
材	こしょう	0.01	0.02	カットゼリー(みかん)	30	36	こしょう	0.01	0.02	<オレンジ>		
	しょうゆ	1	1.2	ヨーグルト	20	24	うすくちしょうゆ	0.5	0.6	オレンジ	30	40
	鶏ガラスープの素	0.8	0.96				ほうれん草	10	12			

p.3

北地区	19日(月)			20日(火)			21日(水)			22日(木)			23日(金)		
	No. 12	小学校	中学校	No. 9	小学校	中学校	No. 10	小学校	中学校	No. 11	小学校	中学校	No. 8	小学校	中学校
使	<コッペパン>	77	105	<米飯>	176	242	<米飯>	176	242	<ソフト麺>	160	230	<米飯>	176	242
	<牛乳>	206	206	<牛乳>	206	206	<牛乳>	206	206	<牛乳>	206	206	<牛乳>	206	206
	<鶏肉のバルサミソース>			<大豆入りツナごはん>			<豚肉のカレー焼き>			<ミートソース>			<アユの甘だれ>		
	鶏肉(2cm角切)	50	60	大豆	8	10.4	サラダ油	0.5	0.65	サラダ油	0.5	0.7	アユ	35	45
	塩	0.1	0.12	砂糖	0.8	1.04	県産豚肉(平切)	45	58.5	にんにく	0.1	0.14	米粉	1.5	1.8
	こしょう	0.01	0.02	しょうゆ	0.8	1.04	にんにく	0.5	0.65	しょうが	1	1.4	油	4	4.8
	でん粉	9	10.8	サラダ油	0.3	0.39	たまねぎ	30	39	県産豚肉(ミンチ用)	20	28	砂糖	2	2.4
	油	5	6	にんじん	8	10.4	にんじん	7	9.1	塩	0.2	0.28	しょうゆ	2	2.4
	サラダ油	0.5	0.6	魚のオイル漬け	30	39	調味酒	1	1.3	こしょう	0.06	0.08	調味酒	0.5	0.6
	にんにく	0.25	0.3	砂糖	1	1.3	塩	0.3	0.39	たまねぎ	40	56	本みりん	2	2.4
用	バルサミコ酢	6	7.2	しょうゆ	1.2	1.56	こしょう	0.03	0.04	にんじん	15	21			
	砂糖	6	7.2	本みりん	0.5	0.65	洋風スープの素	0.2	0.26	マッシュルーム(水煮)	5	7	<上之保ゆずの香りあえ>		
	しょうゆ	0.8	0.96	しょうが	0.5	0.65	カレー粉	0.18	0.23	サイコロチーズ	4	5.6	はくさい	30	36
	水	2	2.4							砂糖	2	2.8	こまつな	20	24
	<鶏肉と角麩のうま煮>			サラダ油	0.5	0.6	<カラフルサラダ>			洋風スープの素	1.2	1.68	にんじん	5	6
	<ほうれん草のソテー>			鶏肉(2cm角切)	20	24	キャベツ	10	12	ウスターソース	6	8.4	けずり節	0.3	0.36
	サラダ油	0.5	0.6	ごぼう	10	12	ホールコーン(冷)	7	8.4	トマトソース	20	28	うすくちしょうゆ	1.2	1.44
	ほうれん草	20	24	れんこん	15	18	パプリカ(赤)	3	3.6	トマトピューレ	8	11.2	本みりん	0.5	0.6
	キャベツ	25	30	県産干しいたけ(ホール)	1	1.2	ブロッコリー	20	24	サラダ油	3	4.2	上之保ゆず果汁	1.5	1.8
	ホールコーン(冷)	5	6	角麩	20	24	ドレッシング(ごま)	7	8.4	小麦粉	3	4.2			
材	塩	0.15	0.18										<円空さといもの郡上味噌汁>		
	こしょう	0.01	0.02	けずり節	0.5	0.6	<秋の岐福(ぎふ)味噌汁>			<カワハギの天ぷら>			切り干し大根(せん)	2	2.4
	洋風スープの素	0.2	0.24	砂糖	1.2	1.44	豆腐	20	24	カワハギ	12	14.4	円空さといも	25	30
				しょうゆ	2.5	3	さつまいも	25	30	小麦粉	6	7.2	油揚げ	3	3.6
	<ペネのクリームスープ>			調味酒	1	1.2	なめこ	3	3.6	でん粉	0.83	1	豆腐	20	24
	サラダ油	0.5	0.6	枝豆むきみ(冷)	5	6	カットわかめ	0.4	0.48	水	8.9	10.68	けずり節	1.5	1.8
	にんにく	0.3	0.36				けずり節	1.5	1.8	油	4.1	4.92	赤みそ	5.5	6.6
	ベーコン	3	3.6	<米麺汁>			赤みそ	8	9.6				郡上味噌	2.5	3
	たまねぎ	20	24	米粉麺(冷)	7	8.4	ねぎ	7	8.4	<コーンもやし>			カットわかめ	0.5	0.6
	にんじん	10	12	えのきだけ	7	8.4				太もやし	35	42	ねぎ	7	8.4
食	しめじ	10	12	油揚げ	3	3.6				ホールコーン(冷)	10	12			
	ミニペネ	3	3.6	かまぼこ	5	6				洋風スープの素	0.1	0.12			
	サイコロチーズ	3	3.6	けずり節	1.5	1.8				塩	0.2	0.24			
	洋風スープの素	0.8	0.96	塩	0.3	0.36				こしょう	0.01	0.02			
	塩	0.2	0.24	うすくちしょうゆ	2	2.4									
	こしょう	0.01	0.02	ほうれん草	10	12									
	牛乳(調理用)	30	36												
	米粉	3	3.6												
	パセリ	1	1.2												

p.4

北地区	26日(月)			27日(火)			28日(水)			29日(木)			30日(金)		
	No. 17	小学校	中学校	No. 15	小学校	中学校	No. 4	小学校	中学校	No. 16	小学校	中学校	No. 14	小学校	中学校
使 用 材	＜黒パン＞	77	105	＜米飯＞	176	242	＜米飯＞	176	242	＜ソフト麺＞	160	230	＜米飯＞	176	242
	＜牛乳＞	206	206	＜牛乳＞	206	206	＜牛乳＞	206	206	＜牛乳＞	206	206	＜牛乳＞	206	206
	＜チキンピーンズ＞			＜麻婆豆腐＞			＜鶏肉のオランダ煮＞			＜和風卵あん＞			＜キビナゴのから揚げ＞		
	大豆	10	13	サラダ油	0.5	0.65	鶏肉(2cm角切)	50	65	鶏肉(切込)	15	21	キビナゴ	35	45.5
	サラダ油	0.5	0.65	にんにく	0.1	0.13	しょうが	0.5	0.65	干しいたけ(ホール)	0.5	0.7	しょうが	0.4	0.52
	鶏肉(切込)	15	19.5	しょうが	1	1.3	しょうゆ	0.5	0.65	たまねぎ	8	11.2	しょうゆ	0.7	0.91
	たまねぎ	30	39	県産豚肉(ミンチ用)	20	26	調味酒	1	1.3	にんじん	8	11.2	調味酒	1	1.3
	にんじん	15	19.5	豆腐(冷)	100	130	でん粉	6	7.8	油揚げ	3	4.2	でん粉	3	3.9
	じゃがいも	40	52	調味酒	3	3.9	米粉	2	2.6	かまぼこ	7	9.8	米粉	1	1.3
	トマトピューレ	20	26	赤みそ	3	3.9	鶏レバー(粉付)	5	6.5	けずり節	1.5	2.1	油	4	5.2
食	ケチャップ	6	7.8	しょうゆ	3	3.9	油	6	7.8	塩	0.4	0.56			
	ウスターソース	1.8	2.34	砂糖	0.6	0.78	砂糖	1.2	1.56	うすくちしょうゆ	3	4.2	＜じゃがいものきんぴら＞		
	砂糖	0.4	0.52	豆板醤	0.4	0.52	しょうゆ	1.8	2.34	でん粉	3	4.2	サラダ油	1	1.2
	洋風スープの素	0.8	1.04	塩	0.2	0.26	鶏ガラスープの素	0.1	0.13	液卵	20	28	ごぼう	5	6
	塩	0.15	0.2	鶏ガラスープの素	0.6	0.78	調味酒	1	1.3	ほうれん草	10	14	つきだしこんにゃく	7	8.4
	こしょう	0.02	0.03	でん粉	1	1.3	白ごま(いり)	1	1.3				にんじん	10	12
				にら	10	13							じゃがいも	30	36
	＜オムレツ＞			ごま油	1	1.3	＜煮なます＞			＜粉ふきいも＞			あげはんぺん	10	12
	オムレツ	30	50	水	24	31.2	大根	35	42	塩	0.2	0.24	砂糖	0.8	0.96
				にんじん			油揚げ	5	6	こしょう	0.02	0.03	しょうゆ	1.7	2.04
材	＜野菜のソテー＞			＜春巻き＞									塩	0.05	0.06
	サラダ油	0.3	0.36	春巻き	35	50	砂糖	2	2.4	＜大根の煮物＞			さやいんげん(冷)	3	3.6
	ベーコン	5	6	油	3.5	5	酢	2	2.4	大根	50	60	白ごま(いり)	1	1.2
	こまつな	15	18				うすくちしょうゆ	1	1.2	魚のオイル漬け	12	14.4	一味とうがらし		0.01
	キャベツ	20	24	＜辣白菜＞			塩	0.1	0.12	砂糖	1	1.2			
	ホールコーン(冷)	8	9.6	しょうが	0.6	0.72					1.2	1.44	＜岐福(ぎふ)味噌汁＞		
	洋風スープの素	0.2	0.24	にんじん	3	3.6	＜味噌汁＞				0.5	0.6	大根	20	24
	塩	0.1	0.12	はくさい	50	60	豆腐	20	24		10	12	油揚げ	4	4.8
	こしょう	0.01	0.02	塩	0.3	0.36	えのきだけ	7	8.4				豆腐	20	24
				サラダ油	1.2	1.44	カットわかめ	0.5	0.6				カットわかめ	0.5	0.6