

令和8年1月分 岐阜市学校給食献立

p.1

北地区	7日(水)			8日(木)			9日(金)		
	No. 7	小学校	中学校	No. 5	小学校	中学校	No. 1	小学校	中学校
使 用 材	<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	じやがいも	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
食 材	<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	<せんざい>		
	こまつな	20	24	ウスターーソース	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
	<コーンポタージュ>			魚のオイル漬け	20	24			
食 材	サラダ油	0.5	0.6	脱脂粉乳	4	4.8			
	たまねぎ	15	18	<フライビーンズ>			<田舎汁>		
	コーンペースト（冷）	30	36	大豆	12	14.4	大根	15	18
	ホールコーン（冷）	10	12	でん粉	1.33	1.6	ごぼう	8	9.6
	洋風スープの素	0.8	0.96	油	1.3	1.56	にんじん	5	6
	塩	0.3	0.36	塩	0.06	0.07	さといも	20	24
	こしょう	0.01	0.02	<コーンキャベツ>			油揚げ	3	3.6
	牛乳（調理用）	30	36	キャベツ	35	42	けずり節	1.5	1.8
	コーンスターチ	1	1.2	ホールコーン（冷）	10	12	塩	0.3	0.36
				洋風スープの素	0.1	0.12	しょうゆ	1.5	1.8
				塩	0.1	0.12	こまつな	10	12
				こしょう	0.01	0.02			

令和8年1月分 岐阜市学校給食献立

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 用 食 材	<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>			<ちくわの磯辯揚げ>		
	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	6
	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	0.0
	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	12.7
	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	2.2
	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
	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>		
食 材	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	0.4
	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
	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
	<テンゲンサイの炒め物>			調味酒	2	2.6	ウスターソース	2	2.6	油揚げ	3	3
	サラダ油	0.5	0.6	スパゲティ	25	32.5	洋風スープの素	0.3	0.39	砂糖	1	1
	テンゲンサイ	20	24	<ポトフ>			コーンスターク	0.5	0.65	しょうゆ	2	2
	太もやし	15	18	カットウインナー	15	18	<豆のサラダ>			けずり節	0.5	0
	厚揚げ(冷)	25	30	たまねぎ	20	24	キャベツ	30	36	さやいんげん(冷)	5	
	塩	0.2	0.24	にんじん	10	12	ホールコーン(冷)	5	6	<豚汁>		
	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	1
食 材	しょうゆ	0.3	0.36	かぶ	15	18	枝豆むきみ(冷)	5	6	大根	15	1
	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
	<白菜と肉団子のスープ>			洋風スープの素	0.8	0.96				さといも	15	1
	干しいたけ(ホール)	0.5	0.6	塩	0.2	0.24	<かぶのスープ>			こんにゃく	7	8
	にんじん	8	9.6	こしょう	0.01	0.02	ベーコン	5	6	豆腐	15	1
	肉団子	30	36	<フルーツヨーグルト>			にんじん	10	12	けずり節	1.5	1
	はくさい	20	24	黄桃(レトルト)	10	12	かぶ	25	30	赤みそ	8.5	10
	塩	0.1	0.12	パイン(レトルト)	20	24	洋風スープの素	0.8	0.96	ねぎ	5	
	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	4
	鶏ガラスープの素	0.8	0.96				ほうれん草	10	12			

令和8年1月分 岐阜市学校給食献立

令和8年1月分 岐阜市学校給食献立

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 食 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 材	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
材 料	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>			じやがいも	60	72	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
	<野菜のソテー>			<春巻き>			にんじん	5	6	こしょう	0.02	0.03	しょうゆ	1.7	2.04
	サラダ油	0.3	0.36	春巻き	35	50	油揚げ	2	2.4	<大根の煮物>			塩	0.05	0.06
	ベーコン	5	6	油	3.5	5	酢	2	2.4	大根	50	60	さやいんげん(冷)	3	3.6
	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	白ごま(いり)	1	1.2
	キャベツ	20	24	<辣白菜>			塩	0.1	0.12	砂糖	1	1.2	一味とうがらし	0.01	
	ホールコーン(冷)	8	9.6	しょうが	0.6	0.72				しょうゆ	1.2	1.44	<岐福(ぎふ)味噌汁>		
食 材	洋風スープの素	0.2	0.24	にんじん	3	3.6	<味噌汁>			けずり節	0.5	0.6	大根	20	24
	塩	0.1	0.12	はくさい	50	60	豆腐	20	24	こまつな	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	
			赤とうがらし	0.02	0.03	けずり節	1.5	1.8				けずり節	1.5	1.8	
			酢	2	2.4	赤みそ	4	4.8				赤みそ	8	9.6	
			砂糖	1	1.2	白みそ	4	4.8				ねぎ	5	6	
							こまつな	10	12						