

令和8年2月分 岐阜市学校給食献立

北地区	2日(月)		3日(火)		4日(水)		5日(木)		6日(金)	
	No. 5	小学校 中学校	No. 1	小学校 中学校	No. 6	小学校 中学校	No. 3	小学校 中学校	No. 7	小学校 中学校
使 用 食 材	<コッペパン>	77 105	<米飯>	176 242	<米飯>	176 242	<米飯>	176 242	<米飯>	176 242
	<牛乳>	206 206	<牛乳>	206 206	<牛乳>	206 206	<牛乳>	206 206	<牛乳>	206 206
	<コーンシチュー>		<小イワシのごまだれ>		<和風ハンバーグ>		<豚肉の味噌炒め>		<関東煮>	
	サラダ油	0.5 0.6	小イワシ	35 45.5	ハンバーグ	60 80	サラダ油	0.5 0.65	角切昆布	0.8 0.96
	鶏肉(切込)	20 24	しょうが	0.7 0.91	たまねぎ	10 12	県産豚肉(平切)	45 60	こんにゃく	15 18
	塩	0.1 0.12	調味酒	0.5 0.65	しょうが	1 1.2	にんじん	7 9.1	大根	50 60
	こしょう	0.01 0.02	でん粉	4 5.2	砂糖	1.6 1.92	キャベツ	25 32.5	さといも	25 30
	たまねぎ	20 24	米粉	1 1.3	しょうゆ	2.4 2.88	ねぎ	10 13	がんもどき	15 18
	にんじん	10 12	油	3.5 4.55	本みりん	0.8 0.96	赤みそ	3 3.9	玉はんぺん	20 24
	じゃがいも	40 48	しょうゆ	1.5 1.95			しょうゆ	1.5 1.95	さやいんげん(冷)	5 6
	コーンペースト(冷)	20 24	調味酒	0.8 1.04	<切り干し大根の煮つけ>		調味酒	1.2 1.56	けずり節	1.5 1.8
	ホールコーン(冷)	7 8.4	砂糖	1.2 1.56	サラダ油	0.5 0.6	砂糖	1 1.3	砂糖	0.5 0.6
	サイコロチーズ	4 4.8	白ごま(いり)	0.5 0.65	切り干し大根(せん)	3.5 4.2	でん粉	0.3 0.39	本みりん	1 1.2
	洋風スープの素	0.8 0.96			干しいたけ(ホール)	0.5 0.6			しょうゆ	4 4.8
	塩	0.2 0.24	<白菜の煮びたし>		にんじん	7 8.4	<ひじきと大豆の煮物>			
	こしょう	0.01 0.02	はくさい	40 48	油揚げ	3 3.6	大豆	5 6	<厚焼き卵>	
	マーガリン	3 3.6	こまつな	10 12	砂糖	0.8 0.96	砂糖	0.4 0.48	厚焼き卵	50 62.5
	小麦粉	3 3.6	にんじん	5 6	しょうゆ	1.6 1.92	しょうゆ	0.4 0.48		
	脱脂粉乳	4 4.8	しめじ	5 6	けずり節	0.5 0.6	サラダ油	0.4 0.48	<ごまあえ>	
			けずり節	0.5 0.6			ひじき(長)	3 3.6	にんじん	7 8.4
使 用 食 材	<ココアビーンズ>		本みりん	0.5 0.6	<錦糸卵のすまし汁>		にんじん	7 8.4	こまつな	20 24
	大豆	12 14.4	うすくちしょうゆ	1.8 2.16	にんじん	5 6	油揚げ	3 3.6	太もやし	20 24
	でん粉	0.8 0.96			えのきだけ	5 6	けずり節	0.5 0.6	けずり節	0.3 0.36
	米粉	0.4 0.48	<岐福(ぎふ)味噌汁>		豆腐	20 24	砂糖	0.9 1.08	うすくちしょうゆ	1.8 2.16
	油	1.2 1.44	大根	15 18	錦糸卵	8 9.6	しょうゆ	1.8 2.16	すりごま	1 1.2
	ココアシュガー	1.5 1.8	ごぼう	7 8.4	けずり節	1.5 1.8	さやいんげん(冷)	5 6		
			さといも	15 18	塩	0.3 0.36			<納豆>	
	<ブロッコリーのソテー>		こんにゃく	7 8.4	うすくちしょうゆ	2 2.4	<みぞれ汁>		糸引き納豆	30 40
	サラダ油	0.5 0.6	豆腐	15 18	こまつな	10 12	大根	35 42		
	ブロッコリー	20 24	けずり節	1.5 1.8			えのきだけ	7 8.4		
	キャベツ	30 36	赤みそ	8.5 10.2			干しいたけ(ホール)	0.5 0.6		
	洋風スープの素	0.2 0.24	ねぎ	5 6			かまぼこ	8 9.6		
	塩	0.12 0.144					豆腐	20 24		
	こしょう	0.01 0.02					けずり節	1.5 1.8		
			<いり豆>				塩	0.3 0.36		
			大豆(いり)	5 6			うすくちしょうゆ	2 2.4		

p.2

[illegible]

p.3

北地区	16日(月)			17日(火)			18日(水)			19日(木)			20日(金)		
	No. 18	小学校	中学校	No. 12	小学校	中学校	No. 17	小学校	中学校	No. 15	小学校	中学校	No. 16	小学校	中学校
使	＜黒パン＞	77	105	＜米飯＞	176	242	＜一食中華麺＞	160	230	＜米飯＞	176	242	＜米飯＞	176	242
	＜牛乳＞	206	206	＜牛乳＞	206	206	＜牛乳＞	206	206	＜牛乳＞	206	206	＜牛乳＞	206	206
	＜肉団子のカレー煮＞			＜サワラの磯辺揚げ＞			＜味噌ラーメン＞			＜豚肉のあんからめ＞			＜ハヤシライス＞		
	サラダ油	0.3	0.39	サワラ	40	50	サラダ油	0.5	0.7	県産豚肉（2cm角切）	50	65	サラダ油	0.5	0.6
	肉団子	50	65	調味酒	1	1.2	にんにく	0.2	0.28	調味酒	1	1.3	県産豚肉（平切）	25	30
	たまねぎ	25	32.5	青のり粉	0.2	0.24	しょうが	0.5	0.7	しょうが	0.6	0.78	塩	0.1	0.12
	にんじん	10	13	小麦粉	8	9.6	県産豚肉（平切）	20	28	しょうゆ	0.5	0.65	こしょう	0.01	0.02
	トマトピューレ	3	3.9	米粉	0.7	0.84	調味酒	0.5	0.7	米粉	1	1.3	たまねぎ	50	60
	ケチャップ	3	3.9	油	5	6	しょうゆ	0.2	0.28	でん粉	7	9.1	にんじん	15	18
	カレー粉	0.3	0.39				にんじん	7	9.8	油	4	5.2	じゃがいも	40	48
用	ウスターソース	2	2.6	＜菜の花のおかかあえ＞			太もやし	20	28	ウスターソース	1.7	2.21	ケチャップ	6	7.2
	砂糖	1	1.3	太もやし	35	42	きくらげ（スライス）	1	1.4	砂糖	2.8	3.64	ウスターソース	1.5	1.8
	でん粉	0.5	0.65	なばな	15	18	はくさい	20	28	しょうゆ	1.4	1.82	塩	0.3	0.36
				ホールコーン（冷）	5	6	鶏ガラスープの素	0.8	1.12	鶏ガラスープの素	0.5	0.65	洋風スープの素	0.5	0.6
	＜カラフルポテト＞			本みりん	0.5	0.6	こしょう	0.02	0.028	でん粉	0.2	0.26	小麦粉	3.5	4.2
	じゃがいも	40	48	うすくちしょうゆ	1.5	1.8	赤みそ	4.5	6.3	ごま油	0.5	0.65	マーガリン	3.5	4.2
	サラダ油	0.5	0.6	花かつお	0.3	0.36	白みそ	4.5	6.3	水	6	7.8	デミグラスソース	15	18
	にんじん	7	8.4				ねぎ	10	14						
	ホールコーン（冷）	7	8.4	＜打ち込み汁＞						＜おひたし＞			＜豆のマリネ＞		
	枝豆むきみ（冷）	7	8.4	鶏肉（切込）	10	12	＜コロッケ＞			太もやし	25	30	大豆	8	9.6
食	洋風スープの素	0.15	0.18	大根	15	18	コロッケ	60	80	ほうれん草	25	30	砂糖	0.8	0.96
	塩	0.2	0.24	にんじん	7	8.4	油	6	8	けずり節	0.3	0.36	うすくちしょうゆ	0.6	0.72
	こしょう	0.01	0.02	こんにゃく	10	12				本みりん	0.5	0.6	たまねぎ	5	6
				干しいたけ（ホール）	1	1.2	＜切り干し大根の中華炒め＞			うすくちしょうゆ	1.8	2.16	にんじん	5	6
	＜かぶと白菜のスープ＞			油揚げ	3	3.6	ごま油	0.5	0.6				サラダ油	1.2	1.44
	ベーコン	5	6	煮干し	2.5	3	切り干し大根（せん）	3	3.6	＜のっぺい汁＞			砂糖	0.6	0.72
	はくさい	25	30	白みそ	8.5	10.2	チンゲンサイ	25	30	角切昆布	1	1.2	塩	0.2	0.24
	かぶ	25	30	冷凍うどん	20	24	厚揚げ（冷）	20	24	ごぼう	10	12	こしょう	0.01	0.02
	洋風スープの素	0.8	0.96	ねぎ	7	8.4	塩	0.1	0.12	大根	20	24	酢	2	2.4
	塩	0.2	0.24				鶏ガラスープの素	0.1	0.12	にんじん	10	12			
材	こしょう	0.01	0.02				こしょう	0.01	0.02	さといも	25	30	＜フルーツゼリー＞		
							オイスターソース	0.8	0.96	豆腐	20	24	バイン（レトルト）	10	12
							しょうゆ	0.5	0.6	油揚げ	2	2.4	ダイスゼリー（いちご）	20	24
										けずり節	1.5	1.8	ダイスゼリー（りんご）	20	24
										しょうゆ	2	2.4			
										塩	0.3	0.36			
										でん粉	1	1.2			

令和8年2月分 岐阜市学校給食献立

北地区	24日(火)			25日(水)			26日(木)			27日(金)		
	No. 2	小学校	中学校	No. 11	小学校	中学校	No. 13	小学校	中学校	No. 14	小学校	中学校
使 用 材	<米飯>	176	242	<米飯>	176	242	<小型パン>			<米飯>	176	242
	<牛乳>	206	206	<牛乳>	206	206	低学年（1～2年生）	42		<牛乳>	206	206
							高学年（3～6年生）	63				
	<三色ごはん>			<郡上味噌けいちゃん>			中学生		84	<かき揚げ>		
	サラダ油	0.5	0.6	サラダ油	0.5	0.65	<牛乳>	206	206	大豆（ゆで）	10	12
	しょうが	0.25	0.3	しょうが	0.5	0.65				ごぼう	5	6
	鶏肉（ミンチ用）	30	36	にんにく	0.5	0.65	<揚げパン>			たまねぎ	25	30
	砂糖	1.2	1.44	鶏肉（2cm角切）	45	65	油	6	8	くきわかめ（冷）	5	6
	しょうゆ	1.5	1.8	たまねぎ	20	26	シナモンシュガー	6	8	調味酒	1	1.2
	いり卵	25	30	キャベツ	20	26				小麦粉	10	12
	さやいんげん（冷）	7	8.4	太もやし	20	26	<焼きビーフン>			米粉	2	2.4
				しょうゆ	1	1.3	サラダ油	0.5	0.65	塩	0.05	0.06
	<ツナじゃが>			調味酒	2	2.6	県産豚肉（平切）	20	26	油	6	7.2
	サラダ油	0.5	0.6	本みりん	0.5	0.65	しょうが	0.6	0.78			
	たまねぎ	20	24	砂糖	1	1.3	ねぎ	2	2.6	<大根と豚肉の煮物>		
	にんじん	10	12	郡上味噌	2	2.6	しょうゆ	0.5	0.65	県産豚肉（平切）	25	30
	じゃがいも	40	48	赤みそ	2	2.6	調味酒	0.5	0.65	大根	70	84
	魚のオイル漬け	15	18				にんじん	10	13	にんじん	10	12
	けずり節	0.3	0.36	<つき大根の炒め煮>			たけのこ（レトルト）	8	10.4	砂糖	0.8	0.96
	砂糖	0.6	0.72	サラダ油	0.5	0.6	干しいたけ（ホール）	0.5	0.65	しょうゆ	2.5	3
	しょうゆ	1.5	1.8	大根	40	48	たまねぎ	20	26	本みりん	1	1.2
				にんじん	5	6	キャベツ	30	39	塩	0.05	0.06
	<切り干し大根の味噌（ぎふ）味噌汁>			油揚げ	5	6	鶏ガラスープの素	0.5	0.65			
	切り干し大根（せん）	2	2.4	砂糖	0.4	0.48	砂糖	0.2	0.26	<厚揚げの味噌汁>		
	豆腐	20	24	しょうゆ	2	2.4	塩	0.1	0.13	キャベツ	15	18
	油揚げ	3	3.6	調味酒	1	1.2	こしょう	0.01	0.02	厚揚げ（冷）	12	14.4
	けずり節	1.5	1.8				しょうゆ	1.2	1.56	えのきだけ	5	6
	赤みそ	8	9.6	<かきたま汁>			ビーフン	20	26	けずり節	1.5	1.8
	カットわかめ	0.5	0.6	えのきだけ	7	8.4				赤みそ	4.25	5.1
	こまつな	10	12	豆腐	20	24	<杏仁豆腐>			白みそ	4.25	5.1
				けずり節	1.5	1.8	杏仁寒天	30	36	ねぎ	7	8.4
				塩	0.3	0.36	パイン（レトルト）	10	12			
				うすくちしょうゆ	2	2.4	黄桃（レトルト）	10	12			
				でん粉	0.6	0.72						
				液卵	20	24						
				ほうれん草	10	12						