

# 令和8年2月分 岐阜市学校給食献立

p.1

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
食 材	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>		
	<ココアピーンズ>			けずり節	0.5	0.6	<錦糸卵のすまし汁>			ひじき(長)	3	3.6	にんじん	7	8.4
食 材	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	こまつな	20	24
	でん粉	0.8	0.96				えのきだけ	5	6	油揚げ	3	3.6	太もやし	20	24
	米粉	0.4	0.48	<岐福(ぎふ)味噌汁>			豆腐	20	24	けずり節	0.5	0.6	けずり節	0.3	0.36
	油	1.2	1.44	大根	15	18	錦糸卵	8	9.6	しょうゆ	0.9	1.08	うすくちしょうゆ	1.8	2.16
	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)	1.8	2.16	すりごま	1	1.2
			さといも	15	18	塩	0.3	0.36							
	<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>			<納豆>		
	サラダ油	0.5	0.6	豆腐	15	18	こまつな	10	12	大根	35	42	糸引き納豆	30	40
	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			
食 材	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	<いり豆>						けずり節	1.5	1.8			
			大豆(いり)							塩	0.3	0.36			
					5	6				うすくちしょうゆ	2	2.4			

令和8年2月分 岐阜市学校給食献立

令和8年2月分 岐阜市学校給食献立

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 用 食 材	<黒パン>	77	105	<米飯>	176	242	<一食中華麵>	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
食 材	ウスターーソース	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 材	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	<のっつい汁>			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	パイン (レトルト)	10	12
	かぶ	25	30	冷凍うどん	20	24	厚揚げ (冷)	20	24	ごぼう	10	12	ダイスゼリー (いちご)	20	24
	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	ダイスゼリー (りんご)	20	24
	塩	0.2	0.24				鶏ガラスープの素	0.1	0.12	にんじん	10	12			
食 材	こしょう	0.01	0.02				こしょう	0.01	0.02	さといも	25	30			
							オイスターーソース	0.8	0.96	豆腐	20	24			
							しょうゆ	0.5	0.6	油揚げ	2	2.4			
										けずり節	1.5	1.8			
										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 食 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
	<三色ごはん>						高学年（3～6年生）	63				
	サラダ油	0.5	0.6	サラダ油	0.5	0.65	中学生	84		<かき揚げ>		
	しょうが	0.25	0.3	しょうが	0.5	0.65	<牛乳>	206	206	大豆（ゆで）	10	12
	鶏肉（ミニチ用）	30	36	にんにく	0.5	0.65				ごぼう	5	6
	砂糖	1.2	1.44	鶏肉（2cm角切）	45	65	<揚げパン>			たまねぎ	25	30
	しょうゆ	1.5	1.8	たまねぎ	20	26	油	6	8	くきわかめ（冷）	5	6
	いり卵	25	30	キャベツ	20	26	シナモンシュガー	6	8	調味酒	1	1.2
	さやいんげん（冷）	7	8.4	太もやし	20	26	<焼きピーフン>			小麦粉	10	12
<ツナじゃが>	サラダ油	0.5	0.6	しょうゆ	1	1.3	サラダ油	0.5	0.65	米粉	2	2.4
	たまねぎ	20	24	砂糖	2	2.6	県産豚肉（平切）	20	26	塩	0.05	0.06
	にんじん	10	12	郡上味噌	2	2.6	しおりん			油	6	7.2
	じゃがいも	40	48	赤みそ	2	2.6	大根（ゆで）					
	魚のオイル漬け	15	18				ごぼう（ゆで）					
	けずり節	0.3	0.36	<つき大根の炒め煮>			たまねぎ（ゆで）					
	砂糖	0.6	0.72	サラダ油	0.5	0.6	にんじん（ゆで）					
	しょうゆ	1.5	1.8	大根	40	48	にんじん（ゆで）					
	<切り干し大根の味噌汁>			にんじん	5	6	にんじん（ゆで）					
	切り干し大根（せん）	2	2.4	油揚げ	5	6	にんじん（ゆで）					
<かきたま汁>	豆腐	20	24	砂糖	0.4	0.48	鶏ガラスープの素	0.5	0.65			
	油揚げ	3	3.6	しょうゆ	2	2.4	砂糖	0.2	0.26	<厚揚げの味噌汁>		
	けずり節	1.5	1.8	調味酒	1	1.2	塩	0.1	0.13	キャベツ	15	18
	赤みそ	8	9.6	<かきたま汁>			こしょう	0.01	0.02	厚揚げ（冷）	12	14.4
	カットわかめ	0.5	0.6	えのきだけ	7	8.4	しょうゆ	1.2	1.56	えのきだけ	5	6
	こまつな	10	12	豆腐	20	24	ピーフン	20	26	けずり節	1.5	1.8
			けずり節	1.5	1.8	<杏仁豆腐>			赤みそ	4.25	5.1	
			塩	0.3	0.36	パイン（レトルト）	10	12	白みそ	4.25	5.1	
			うすくちしょうゆ	2	2.4	黄桃（レトルト）	10	12	ねぎ	7	8.4	
			でん粉	0.6	0.72							
			液卵	20	24							
			ほうれん草	10	12							