

令和8年3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. 7	小学校 中学校	No. 6	小学校 中学校	No. 2	小学校 中学校
使	<食パン>	77	<米飯>	176	<米飯>	176	<米飯>	176	<米飯>	176
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
用	<煮込みハンバーグ>		<ちらしごはん>		<麻婆豆腐>		<サワラの香味揚げ>		<カレーライス>	
	サラダ油	0.5	干しいたけ (ホール)	1	サラダ油	0.5	サワラ	40	サラダ油	0.5
食	たまねぎ	10	ごぼう	7	にんにく	0.1	調味酒	1	にんにく	0.2
	ハンバーグ	60	にんじん	10	しょうが	1	青のり粉	0.2	しょうが	0.1
材	ケチャップ	3.2	れんこん	8	県産豚肉 (ミンチ用)	20	紅しょうが	1.4	県産豚肉 (平切)	30
	ウスターソース	2.5	かんぴょう (カット)	2.5	豆腐 (冷)	100	小麦粉	8	塩	0.2
	砂糖	0.7	油揚げ	5	調味酒	3	米粉	0.7	こしょう	0.05
	でん粉	0.4	砂糖	3	赤みそ	3	油	5	たまねぎ	40
			うすくちしょうゆ	3	しょうゆ	3			にんじん	15
	<コーンキャベツ>		酢	2	砂糖	0.6	<ごまあえ>		じゃがいも	50
	キャベツ	30	塩	0.08	豆板醤	0.4	こまつな	20	サイコロチーズ	4
	ホールコーン (冷)	10	さやいんげん (冷)	3	塩	0.2	にんじん	7	塩	0.3
	洋風スープの素	0.1	<厚焼き卵>		鶏ガラスープの素	0.6	太もやし	25	洋風スープの素	1
	塩	0.1	厚焼き卵	50	でん粉	1	けずり節	0.5	リンゴペースト	3
	こしょう	0.01			にら	10	しょうゆ	1.8	ケチャップ	2
	<ポトフ>		<すまし汁>		ごま油	1	本みりん	0.5	ウスターソース	2
	ベーコン	5	えのきだけ	7	水	24	すりごま	1	マーガリン	4
	たまねぎ	20	豆腐	20	<シューマイ>		<豆腐の岐福 (ぎふ) 味噌汁>		小麦粉	4
	にんじん	15	花麩	10	コーンシューマイ	30	豆腐	25	カレー粉	0.7
	じゃがいも	40	けずり節	1.5	<辣白菜>		油揚げ	3	脱脂粉乳	4
	だいこん	15	うすくちしょうゆ	2	しょうが	0.72	大根	20	<キャベツと豆のサラダ>	
	洋風スープの素	0.8	塩	0.3	にんじん	5	けずり節	1.5	キャベツ	30
	塩	0.2	ほうれん草	10	はくさい	60	赤みそ	8.5	きゅうり	7
	こしょう	0.01	<ゼリー>		塩	0.36	ねぎ	7	大豆 (ゆで)	10
	パセリ	1	ゼリー (ピーチ)	40	サラダ油	1.44			枝豆むきみ (冷)	7
					赤とうがらし	0.02			ドレッシング (コーン)	7
					酢	2.4			<福神漬>	
					砂糖	1.2			福神漬	10

令和8年3月分 岐阜市学校給食献立

北地区	9日(月)		10日(火)		11日(水)		12日(木)		13日(金)	
	No. 10	小学校 中学校	No. 13	小学校 中学校	No. 9	小学校 中学校	No. 3	小学校 中学校	No. 11	小学校 中学校
使	<コッペパン>	77	<米飯>	176	<ソフト麺>	160	<米飯>	176	<米飯>	176
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
用	<コロッケ>		<大豆入りツナごはん>		<ミートソース>		<豚肉のしょうが焼き>		<ニシンのたつた揚げ>	
	コロッケ	60	大豆	9.6	サラダ油	0.5	サラダ油	0.5	ニシン	50
食	油	6	砂糖	0.96	にんにく	0.1	県産豚肉(平切)	50	しょうが	0.4
	<キャベツのカレーソテー>		しょうゆ	0.96	しょうが	1	しょうが	0.5	しょうゆ	1.5
材	サラダ油	0.3	サラダ油	0.36	県産豚肉(ミンチ用)	20	たまねぎ	30	調味酒	1
	キャベツ	40	にんじん	9.6	塩	0.1	チンゲンサイ	10	でん粉	5
食	にんじん	10	魚のオイル漬け	30	こしょう	0.06	本みりん	2	米粉	1
	ピーマン	5	砂糖	1.2	たまねぎ	40	しょうゆ	3	油	5
材	カレー粉	0.05	しょうゆ	1.44	にんじん	15	調味酒	1.2	<みそかんぶら>	
	塩	0.2	本みりん	0.6	サイコロチーズ	4	<ひじきと大豆の煮物>		サラダ油	1
材	こしょう	0.01	しょうが	0.6	砂糖	2	大豆	5	じゃがいも	50
	<コーンポタージュ>		<おかかあえ>		洋風スープの素	1.2	砂糖	0.4	白みそ	3.5
材	サラダ油	0.5	ほうれん草	30	ウスターソース	6	しょうゆ	0.4	砂糖	1.5
	たまねぎ	15	太もやし	20	トマトソース	20	サラダ油	0.4	本みりん	2
材	コーンペースト(冷)	30	しょうゆ	1.5	トマトピューレ	8	ひじき(長)	3	水	2
	ホールコーン(冷)	10	本みりん	0.5	マーガリン	3	にんじん	7	<ざくざく>	
材	洋風スープの素	0.8	花かつお	0.3	小麦粉	3	油揚げ	3	鶏肉(切込)	15
	塩	0.3	<豚汁>		マッシュルーム(水煮)	5	砂糖	1	角切昆布	0.8
材	こしょう	0.01	ごま油	0.5	<カレーポテト>		しょうゆ	2	干しいたけ(ホール)	0.5
	牛乳(調理用)	30	県産豚肉(平切)	10	サラダ油	0.5	さやいんげん(冷)	5	ごぼう	8
材	コーンスターチ	1	大根	15	大豆(ゆで)	5	けずり節	0.5	大根	20
			ごぼう	7	枝豆むきみ(冷)	5	<キャベツの味噌汁>		こんにゃく	10
材			豆腐	15	じゃがいも	35	豆腐	20	にんじん	10
			油揚げ	3	洋風スープの素	0.2	えのきだけ	7	豆腐	15
材			さといも	15	塩	0.2	けずり節	1.5	煮干し	1.5
			こんにゃく	10	カレー粉	0.03	赤みそ	4.25	うすくちしょうゆ	3
材			けずり節	1.5	<コーンもやし>		白みそ	4.25	塩	0.2
			赤みそ	8.5	太もやし	35	キャベツ	25		
材			ねぎ	5	ホールコーン(冷)	12				
					洋風スープの素	0.25				
材					塩	0.2				
					こしょう	0.01				

令和8年3月分 岐阜市学校給食献立

北地区	16日(月)			17日(火)			18日(水)		
	No. 12	小学校	中学校	No. 8	小学校	中学校	No. 4	小学校	中学校
使	<小型パン>	42		<米飯>	176		<米飯>	176	
	<牛乳>	206		<牛乳>	206		<牛乳>	206	
用	<焼きそば>			<ピビンバ丼>			<鶏肉のすだちだれ>		
	サラダ油	0.5		サラダ油	0.5		鶏肉(2cm角切)	50	
	県産豚肉(焼きそば用)	25		県産豚肉(ミンチ用)	30		調味酒	1	
	塩	0.5		にんにく	0.2		小麦粉	4	
	こしょう	0.04		しょうが	0.4		米粉	2	
	にんじん	15		砂糖	1		油	5	
	キャベツ	50		しょうゆ	2		砂糖	0.9	
	中華麺(蒸し麺)	80		本みりん	0.5		うすくちしょうゆ	1.8	
	ウスターソース	5.5		ぜんまい(水煮)	15		すだち果汁	1.5	
	焼きそばソース	6		油揚げ	5				
食	紅しょうが	1.5		砂糖	1		<五色あえ>		
	粉かつお	0.2		しょうゆ	1		ほうれん草	20	
	青のり粉	0.2		ごま油	0.5		キャベツ	15	
				にんじん	7		にんじん	5	
	<厚揚げともやしの炒め物>			太もやし	20		しめじ	5	
	サラダ油	0.3		ほうれん草	20		ホールコーン(冷)	5	
	にんにく	0.1		しょうゆ	1		調味酒	0.9	
	ベーコン	5		塩	0.1		本みりん	0.45	
	厚揚げ(冷)	25		こしょう	0.02		うすくちしょうゆ	1.8	
	太もやし	30		コチュジャン	0.3		けずり節	0.5	
材	チンゲンサイ	20					<お祝い汁>		
	塩	0.1		<シナモンビーンズ>			豆腐	15	
	こしょう	0.01		大豆	15		えのきだけ	7	
	しょうゆ	0.5		でん粉	1.2		かまぼこ(さくら)	10	
	オイスターソース	0.8		油	1.5		けずり節	1.5	
				シナモンシュガー	1.5		塩	0.3	
	<フルーツ盛り合わせ>			<卵入りわかめスープ>			うすくちしょうゆ	2	
	黄桃(レトルト)	10		カットわかめ	0.5		錦糸卵	7	
	パイン(レトルト)	10		キャベツ	15		こねぎ	3	
	ダイスゼリー(いちご)	30		液卵	20				
			鶏ガラスープの素	0.8		<お祝いデザート>			
			塩	0.2		デザート	35		
			こしょう	0.01					
			うすくちしょうゆ	1					
			ねぎ	5					
			でん粉	0.5					