

令和8年1月分 岐阜市学校給食献立

p.1

南地区		7日(水)		8日(木)		9日(金)		13日(火)		14日(水)	
		No. 5	中学校	No. 1	中学校	No. 7	中学校	No. 15	中学校	No. 16	中学校
使 用 食 材		<米飯>	242	<米飯>	242	<食パン>	105	<米飯>	242	<ソフト麺>	230
		<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
		<ツナカレー>		<高野豆腐の卵とじ>		<煮込みハンバーグ>		<麻婆豆腐>		<和風卵あん>	
		サラダ油	0.6	サラダ油	0.65	サラダ油	0.6	サラダ油	0.65	鶏肉(切込)	21
		にんにく	0.24	鶏肉(切込)	19.5	たまねぎ	12	にんにく	0.13	干しいたけ(ホール)	0.7
		しょうが	0.12	たまねぎ	39	ハンバーグ	80	しょうが	1.3	たまねぎ	11.2
		たまねぎ	48	干しいたけ(ホール)	0.65	ケチャップ	3.84	県産豚肉(ミンチ用)	26	にんじん	11.2
		にんじん	18	高野豆腐	6.5	ウスターソース	3	豆腐(冷)	130	油揚げ	4.2
		じゃがいも	60	けずり節	0.39	砂糖	0.84	調味酒	3.9	かまぼこ	9.8
		サイコロチーズ	4.8	砂糖	1.3	でん粉	0.48	赤みそ	3.9	けずり節	2.1
		塩	0.48	うすくちしょうゆ	3.25			しょうゆ	3.9	塩	0.56
		こしょう	0.03	塩	0.13	<小松菜のソテー>		砂糖	0.78	うすくちしょうゆ	4.2
		洋風スープの素	1.2	液卵	39	サラダ油	0.36	豆板醤	0.52	でん粉	4.2
		リンゴペースト	3.6	さやいんげん(冷)	6.5	ベーコン	6	塩	0.26	液卵	28
		ケチャップ	2.4			にんじん	6	鶏ガラスープの素	0.78	ほうれん草	14
		ウスターソース	2.4	<ぜんざい>		キャベツ	30	でん粉	1.3		
		マーガリン	4.8	あずき	12	こまつな	24	にら	13	<粉ふきいも>	
		小麦粉	4.8	砂糖	7.2	塩	0.12	ごま油	1.3	じゃがいも	72
		カレー粉	0.84	塩	0.12	こしょう	0.02	水	31.2	塩	0.24
		魚のオイル漬け	24	白玉団子(冷)	24	洋風スープの素	0.12			こしょう	0.03
		脱脂粉乳	4.8					<春巻き>			
				<田舎汁>		<コーンポタージュ>		春巻き	50	<大根の煮物>	
		<フライビーンズ>		大根	18	サラダ油	0.6	油	5	大根	60
		大豆	14.4	ごぼう	9.6	たまねぎ	18			魚のオイル漬け	14.4
		でん粉	1.6	にんじん	6	コーンペースト(冷)	36	<辣白菜>		砂糖	1.2
		油	1.56	さといも	24	ホールコーン(冷)	12	しょうが	0.72	しょうゆ	1.44
		塩	0.07	油揚げ	3.6	洋風スープの素	0.96	にんじん	3.6	けずり節	0.6
				けずり節	1.8	塩	0.36	はくさい	60	こまつな	12
		<コーンキャベツ>		塩	0.36	こしょう	0.02	塩	0.36		
		キャベツ	42	しょうゆ	1.8	牛乳(調理用)	36	サラダ油	1.44		
		ホールコーン(冷)	12	こまつな	12	コーンスターチ	1.2	赤とうがらし	0.03		
		洋風スープの素	0.12					酢	2.4		
		塩	0.12					砂糖	1.2		
		こしょう	0.02								

令和8年1月分 岐阜市学校給食献立

p.2

南地区	15日(木)			16日(金)			19日(月)			20日(火)			21日(水)		
	No. 14		中学校	No. 3		中学校	No. 10		中学校	No. 8		中学校	No. 11		中学校
使 用 材	<米飯>		242	<コッペパン>		105	<米飯>		242	<米飯>		242	<ソフト麺>		230
	<牛乳>		206	<牛乳>		206	<牛乳>		206	<牛乳>		206	<牛乳>		206
	<キビナゴのから揚げ>			<鶏肉のワイン煮>			<豚肉のカレー焼き>			<アユの甘だれ>			<ミートソース>		
	キビナゴ		45.5	サラダ油		0.65	サラダ油		0.65	アユ		45	サラダ油		0.7
	しょうが		0.52	にんにく		0.13	県産豚肉(平切)		58.5	米粉		1.8	にんにく		0.14
	しょうゆ		0.91	鶏肉(2cm角切)		78	にんにく		0.65	油		4.8	しょうが		1.4
	調味酒		1.3	塩		0.13	たまねぎ		39	砂糖		2.4	県産豚肉(ミンチ用)		28
	でん粉		3.9	こしょう		0.02	にんじん		9.1	しょうゆ		2.4	塩		0.28
	米粉		1.3	たまねぎ		39	調味酒		1.3	調味酒		0.6	こしょう		0.08
	油		5.2	しめじ		13	塩		0.39	本みりん		2.4	たまねぎ		56
				赤ワイン		5.2	こしょう		0.04				にんじん		21
	<じゃがいものきんぴら>			砂糖		1.3	洋風スープの素		0.26	<上之保ゆずの香りあえ>			マッシュルーム(水煮)		7
	サラダ油		1.2	ケチャップ		6.5	カレー粉		0.23	はくさい		36	サイコロチーズ		5.6
	ごぼう		6	ウスターソース		2.6				こまつな		24	砂糖		2.8
	つきだしこんにゃく		8.4	洋風スープの素		0.39	<カラフルサラダ>			にんじん		6	洋風スープの素		1.68
	にんじん		12	コーンスターチ		0.65	キャベツ		12	けずり節		0.36	ウスターソース		8.4
	じゃがいも		36				ホールコーン(冷)		8.4	うすくちしょうゆ		1.44	トマトソース		28
	あげはんぺん		12	<豆のサラダ>			パプリカ(赤)		3.6	本みりん		0.6	トマトピューレ		11.2
	砂糖		0.96	キャベツ		36	ブロッコリー		24	上之保ゆず果汁		1.8	サラダ油		4.2
	しょうゆ		2.04	ホールコーン(冷)		6	ドレッシング(ごま)		8.4	8.4			小麦粉		4.2
塩		0.06	大豆(ゆで)		8.4				<円空さといもの郡上味噌汁>						
さやいんげん(冷)		3.6	枝豆むきみ(冷)		6	<秋の岐福(ぎふ)味噌汁>			切り干し大根(せん)		2.4	<カワハギの天ぷら>			
白ごま(いり)		1.2	ドレッシング(コーン)		8.4	豆腐		24	円空さといも		30	カワハギ		14.4	
一味とうがらし		0.01				さつまいも		30	油揚げ		3.6	小麦粉		7.2	
			<かぶのスープ>			なめこ		3.6	豆腐		24	でん粉		1	
<岐福(ぎふ)味噌汁>			ベーコン		6	カットわかめ		0.48	けずり節		1.8	水		10.68	
大根		24	にんじん		12	けずり節		1.8	赤みそ		6.6	油		4.92	
油揚げ		4.8	かぶ		30	赤みそ		9.6	郡上味噌		3				
豆腐		24	洋風スープの素		0.96	ねぎ		8.4	カットわかめ		0.6	<コーンもやし>			
カットわかめ		0.6	塩		0.24				ねぎ		8.4	太もやし		42	
けずり節		1.8	こしょう		0.02							ホールコーン(冷)		12	
赤みそ		9.6	うすくちしょうゆ		0.6							洋風スープの素		0.12	
ねぎ		6	ほうれん草		12							塩		0.24	
												こしょう		0.02	

令和8年1月分 岐阜市学校給食献立

p.3

南地区	22日(木)		23日(金)		26日(月)		27日(火)		28日(水)	
	No. 9	中学校	No. 12	中学校	No. 4	中学校	No. 2	中学校	No. 6	中学校
使 用 食 材	<米飯>	242	<コッペパン>	105	<米飯>	242	<米飯>	242	<小型パン>	77
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
	<大豆入りツナごはん>		<鶏肉のバルサミコソース>		<鶏肉のオランダ煮>		<ちくわの磯辺揚げ>		<アサリのスパゲティ>	
	大豆	10.4	鶏肉(2cm角切)	60	鶏肉(2cm角切)	65	ちくわ	60	サラダ油	1.3
	砂糖	1.04	塩	0.12	しょうが	0.65	青のり粉	0.3	にんにく	0.26
	しょうゆ	1.04	こしょう	0.02	しょうゆ	0.65	小麦粉	12.75	たまねぎ	26
	サラダ油	0.39	でん粉	10.8	調味酒	1.3	米粉	2.25	ホールコーン(冷)	6.5
	にんじん	10.4	油	6	でん粉	7.8	油	7.5	ピーマン	3.9
	魚のオイル漬け	39	サラダ油	0.6	米粉	2.6			洋風スープの素	0.65
	砂糖	1.3	にんにく	0.3	鶏レバー(粉付)	6.5	<ひじきの煮物>		塩	0.39
	しょうゆ	1.56	バルサミコ酢	7.2	油	7.8	サラダ油	0.48	こしょう	0.03
	本みりん	0.65	砂糖	7.2	砂糖	1.56	ひじき(長)	4.2	魚のオイル漬け	19.5
	しょうが	0.65	しょうゆ	0.96	しょうゆ	2.34	にんじん	8.4	アサリ(むきみ)	19.5
			水	2.4	鶏ガラスープの素	0.13	油揚げ	3.6	調味酒	2.6
	<鶏肉と角麩のうま煮>				調味酒	1.3	砂糖	1.2	スパゲティ	32.5
	サラダ油	0.6	<ほうれん草のソテー>		白ごま(いり)	1.3	しょうゆ	2.4		
	鶏肉(2cm角切)	24	サラダ油	0.6			けずり節	0.6	<ポトフ>	
	ごぼう	12	ほうれん草	24	<煮なます>		さやいんげん(冷)	6	カットウィンナー	18
	れんこん	18	キャベツ	30	大根	42			たまねぎ	24
	県産干しいたけ(ホール)	1.2	ホールコーン(冷)	6	にんじん	6	<豚汁>		にんじん	12
	角麩	24	塩	0.18	油揚げ	2.4	県産豚肉(平切)	12	じゃがいも	48
	けずり節	0.6	こしょう	0.02	砂糖	2.4	大根	18	かぶ	18
	砂糖	1.44	洋風スープの素	0.24	酢	2.4	ごぼう	8.4	キャベツ	18
	しょうゆ	3			うすくちしょうゆ	1.2	さといも	18	洋風スープの素	0.96
	調味酒	1.2	<ペンネのクリームスープ>		塩	0.12	こんにゃく	8.4	塩	0.24
	枝豆むきみ(冷)	6	サラダ油	0.6			豆腐	18	こしょう	0.02
			にんにく	0.36	<味噌汁>		けずり節	1.8		
	<米麺汁>		ベーコン	3.6	豆腐	24	赤みそ	10.2	<フルーツヨーグルト>	
	米粉麺(冷)	8.4	たまねぎ	24	えのきだけ	8.4	ねぎ	6	黄桃(レトルト)	12
	えのきだけ	8.4	にんじん	12	カットわかめ	0.6			パイン(レトルト)	24
	油揚げ	3.6	しめじ	12	けずり節	1.8	<オレンジ>		カットゼリー(みかん)	36
	かまぼこ	6	ミニペンネ	3.6	赤みそ	4.8	オレンジ	40	ヨーグルト	24
	けずり節	1.8	サイコロチーズ	3.6	白みそ	4.8				
	塩	0.36	洋風スープの素	0.96	こまつな	12				
	うすくちしょうゆ	2.4	塩	0.24						
	ほうれん草	12	こしょう	0.02						
			牛乳(調理用)	36						
			米粉	3.6						
			パセリ	1.2						

令和8年1月分 岐阜市学校給食献立

南地区		29日(木)		30日(金)	
		No. 13	中学校	No. 17	中学校
使 用 食 材	<米飯>		242	<黒パン>	105
	<牛乳>		206	<牛乳>	206
	<韓国風肉じゃが>			<チキンビーンズ>	
	ごま油		1.3	大豆	13
	にんにく		0.26	サラダ油	0.65
	県産豚肉(平切)		26	鶏肉(切込)	19.5
	コチュジャン		0.39	たまねぎ	39
	じゃがいも		78	にんじん	19.5
	砂糖		1.95	じゃがいも	52
	しょうゆ		3.9	トマトピューレ	26
	調味酒		1.3	ケチャップ	7.8
	にら		6.5	ウスターソース	2.34
	すりごま		1.3	砂糖	0.52
				洋風スープの素	1.04
	<チンゲンサイの炒め物>			塩	0.2
	サラダ油		0.6	こしょう	0.03
	チンゲンサイ		24		
	太もやし		18	<オムレツ>	
	厚揚げ(冷)		30	オムレツ	50
	塩		0.24		
	こしょう		0.02	<野菜のソテー>	
	しょうゆ		0.36	サラダ油	0.36
	鶏ガラスープの素		0.24	ベーコン	6
				こまつな	18
	<白菜と肉団子のスープ>			キャベツ	24
	干しいたけ(ホール)		0.6	ホールコーン(冷)	9.6
	にんじん		9.6	洋風スープの素	0.24
	肉団子		36	塩	0.12
	はくさい		24	こしょう	0.02
	塩		0.12		
	こしょう		0.02		
	しょうゆ		1.2		
	鶏ガラスープの素		0.96		