

令和8年2月分 岐阜市学校給食献立

p.1

令和8年2月分 岐阜市学校給食献立

p.2

南地区	9日(月)		10日(火)		12日(木)		13日(金)		16日(月)	
	No. 4	中学校	No. 10	中学校	No. 7	中学校	No. 5	中学校	No. 11	中学校
使用	<米飯>	242	<米飯>	242	<米飯>	242	<コッペパン>	105	<米飯>	242
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
	<サバの味噌煮>		<マンドゥ (ギョーザ) >		<関東煮>		<コーンシチュー>		<郡上味噌けいちゃん>	
	サバ	60	ギョーザ	51	角切昆布	0.96	サラダ油	0.6	サラダ油	0.65
	しょうが	0.84	油	5.1	こんにゃく	18	鶏肉 (切込)	24	しょうが	0.65
	ねぎ	6			大根	60	塩	0.12	にんにく	0.65
	砂糖	4.8	<豆腐チゲ>		さといも	30	こしょう	0.02	鶏肉 (2cm角切)	65
	赤みそ	6	ごま油	0.36	がんもどき	18	たまねぎ	24	たまねぎ	26
	調味酒	1.2	県産豚肉 (ミンチ用)	24	玉はんぺん	24	にんじん	12	キャベツ	26
	<炒めなます>		しょうが	0.36	さやいんげん (冷)	6	じゃがいも	48	太もやし	26
食材	サラダ油	0.6	調味酒	0.6	けずり節	1.8	コーンペースト (冷)	24	しょうゆ	1.3
	大根	42	コチュジャン	1.2	砂糖	0.6	ホールコーン (冷)	8.4	調味酒	2.6
	にんじん	12	干しいたけ (ホール)	0.36	本みりん	1.2	サイコロチーズ	4.8	本みりん	0.65
	油揚げ	2.4	はくさい	0.6	しょうゆ	4.8	洋風スープの素	0.96	砂糖	1.3
	砂糖	1.2	白菜キムチ	36			塩	0.24	郡上味噌	2.6
	本みりん	1.2	えのきだけ	12	<厚焼き卵>	62.5	こしょう	0.02	赤みそ	2.6
	調味酒	1.2	にら	6	厚焼き卵		マーガリン	3.6		
	しょうゆ	1.8	豆腐 (冷)	60	<ごまあえ>		小麦粉	3.6	<つき大根の炒め煮>	
	酢	1.2	鶏ガラスープの素	0.96	にんじん	8.4	脱脂粉乳	4.8	サラダ油	0.6
	塩	0.12	しょうゆ	2.4	こまつな	24			大根	48
<こぶ汁>	せん切り昆布	0.84	<ナムル>	0.6	太もやし	24	<ココアピーンズ>	14.4	にんじん	6
	ごぼう	12	ごま油	6	けずり節	0.36	大豆	0.96	油揚げ	6
	はくさい	18	にんじん	うすくちしょうゆ	2.4	でん粉	0.96	砂糖	0.48	
	にんじん	12	太もやし	6	すりごま	2.16	米粉	0.48	しょうゆ	2.4
	さといも	30	ほうれん草	24		1.2	油	1.44	調味酒	1.2
	厚揚げ (冷)	12	しょうゆ	2.16	<納豆>	40	ココアシュガー	1.8		
	けずり節	1.8	砂糖	0.96	糸引き納豆				<かきたま汁>	
	塩	0.36	白ごま (いり)	1.2					えのきだけ	8.4
	しょうゆ	3.24					<プロッコリーのソテー>	0.6	豆腐	24
							サラダ油	24	けずり節	1.8

令和8年2月分 岐阜市学校給食献立

p.3

南地区	17日(火)		18日(水)		19日(木)		20日(金)		24日(火)	
	No. 14	中学校	No. 16	中学校	No. 12	中学校	No. 17	中学校	No. 2	中学校
	<米飯>	242	<米飯>	242	<米飯>	242	<一食中華麺>	230	<米飯>	242
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
使 用	<かき揚げ> 大豆 (ゆで) ごぼう たまねぎ くきわかめ (冷) 調味酒 小麦粉 米粉 塩 油	12 6 30 6 1.2 12 2.4 0.06 7.2	<ハヤシライス> サラダ油 県産豚肉 (平切) 塩 こしょう たまねぎ 18 48 ケチャップ ウスターーソース 塩		<サワラの磯辺揚げ> サラダ油 調味酒 青のり粉 小麦粉 米粉 油 7.2 1.8 0.36 0.6 4.2 4.2 18 <菜の花のおかかあえ> 太もやし なばな ホールコーン (冷) 本みりん うすくちしょうゆ 花かつお	0.6 30 0.12 0.02 60 0.84 6 42 18 6 0.6 1.8 0.36 0.6 4.2 4.2 18 0.36	<味噌ラーメン> サラダ油 にんにく しょうが 小麦粉 9.6 調味酒 6 太もやし 42 18 6 0.6 1.8 0.36 <豆のマリネ> 鶏肉 (切込) 大根 にんじん 6 6 12 18 8.4 12 1.2 3.6 3 10.2 24 8.4	<三色ごはん> サラダ油 にんにく しょうが 鶏肉 (ミニチ用) 28 砂糖 0.7 0.28 0.7 36 1.44 1.8 0.28 9.8 28 1.4 28 28 1.12 0.028 0.12 12 1.2 6.3 6.3 14 0.72 1.8 80 8	<ツナじゃが> サラダ油 太めねぎ にんじん じゃがいも 魚のオイル漬け けずり節 砂糖 しょうゆ <切り干し大根の味噌汁> 切り干し大根 (せん) 豆腐 油揚げ けずり節 赤みそ カットわかめ こまつな	0.6 0.3 36 1.44 1.8 30 8.4 0.36 0.72 1.8 2.4 24 12 48 18 0.36 0.72 1.8 2.4 24 3.6 1.8 9.6 0.6 12
食 材	<大根と豚肉の煮物> 県産豚肉 (平切) 大根 にんじん 砂糖 しょうゆ 本みりん 塩	30 84 12 0.96	洋風スープの素 小麦粉 マーガリン デミグラスソース 3 1.2 0.06		<打ち込み汁> 鶏肉 (切込) 大根 にんじん 6 6 12 18 8.4 12 1.2 3.6 3 10.2 24 8.4	9.6 0.96 0.72 0.72 9.6 0.72 6 6 1.44 0.72 0.24 0.02 2.4	<コロッケ> コロッケ 油 8 <切り干し大根の中華炒め> ごま油 切り干し大根 (せん) チンゲンサイ 厚揚げ (冷) 塩 鶏ガラスープの素 こしょう オイスターーソース しょうゆ	12 18 8 80 1.2 0.6 3.6 3 10.2 24 8.4 0.12 0.02 0.96 0.6		
	<厚揚げの味噌汁> キャベツ 厚揚げ (冷) えのきだけ けずり節 赤みそ 白みそ ねぎ	18 14.4 6 1.8 5.1 5.1 8.4	18 14.4 6 1.8 5.1 5.1 8.4		<フルーツゼリー> パイン (レトルト) ダイスゼリー (いちご) ダイスゼリー (りんご)	12 24 24				

令和8年2月分 岐阜市学校給食献立

p.4

南地区	25日(水)		26日(木)		27日(金)	
	No. 18	中学校	No. 15	中学校	No. 13	中学校
	<黒パン>	105	<米飯>	242	<小型パン>	
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	低学年（1～2年生）	
					高学年（3～6年生）	
					中学生	84
使	<肉団子のカレー煮>		<豚肉のあんからめ>	65	<牛乳>	206
	サラダ油	0.39	県産豚肉（2cm角切）			
	肉団子	65	調味酒	1.3		
	たまねぎ	32.5	しょうが	0.78	<揚げパン>	
	にんじん	13	しょうゆ	0.65	油	8
用	トマトピューレ	3.9	米粉	1.3	シナモンシュガー	8
	ケチャップ	3.9	でん粉	9.1		
	カレー粉	0.39	油	5.2	<焼きピーフン>	
	ウスターーソース	2.6	ウスターーソース	2.21	サラダ油	0.65
	砂糖	1.3	砂糖	3.64	県産豚肉（平切）	26
食	でん粉	0.65	しょうゆ	1.82	しょうが	0.78
	<カラフルポテト>		鶏ガラスープの素	0.65	ねぎ	2.6
	じゃがいも	48	でん粉	0.26	しょうゆ	0.65
	サラダ油	0.6	ごま油	0.65	調味酒	0.65
	にんじん	8.4	水	7.8	にんじん	13
材	ホールコーン（冷）	8.4	<おひたし>		たけのこ（レトルト）	10.4
	枝豆むきみ（冷）	8.4	太もやし	30	干しいたけ（ホール）	0.65
	洋風スープの素	0.18	ほうれん草	30	たまねぎ	26
	塩	0.24	けずり節	0.36	キャベツ	39
	こしょう	0.02	本みりん	0.6	鶏ガラスープの素	0.65
			うすくちしょうゆ	2.16	砂糖	0.26
	<かぶと白菜のスープ>				塩	0.13
	ベーコン	6	<のっぺい汁>		こしょう	0.02
	はくさい	30	角切昆布	1.2	しょうゆ	1.56
	かぶ	30	ごぼう	12	ピーフン	26
	洋風スープの素	0.96	大根	24	<杏仁豆腐>	
	塩	0.24	にんじん	12	杏仁寒天	36
	こしょう	0.02	さといも	30	パイン（レトルト）	12
			豆腐	24	黄桃（レトルト）	12
			油揚げ	2.4		
			けずり節	1.8		
			しょうゆ	2.4		
			塩	0.36		
			でん粉	1.2		