

令和8年2月分 岐阜市学校給食献立

p.1

南地区		2日(月)		3日(火)		4日(水)		5日(木)		6日(金)	
		No. 6	中学校	No. 1	中学校	No. 8	中学校	No. 3	中学校	No. 9	中学校
使	用	<米飯>	242	<米飯>	242	<ソフト麺>	230	<米飯>	242	<食パン>	105
		<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
食	材	<和風ハンバーグ>		<小イワシのごまだれ>		<カレーソース>		<豚肉の味噌炒め>		<チリコンカン>	
		ハンバーグ	80	小イワシ	45.5	サラダ油	0.42	サラダ油	0.65	サラダ油	0.65
		たまねぎ	12	しょうが	0.91	にんにく	0.14	県産豚肉(平切)	60	赤とうがらし	0.026
		しょうが	1.2	調味酒	0.65	鶏肉(切込)	28	にんにく	9.1	にんにく	0.26
		砂糖	1.92	でん粉	5.2	たまねぎ	70	キャベツ	32.5	県産豚肉(ミンチ用)	39
		しょうゆ	2.88	米粉	1.3	にんにく	21	ねぎ	13	たまねぎ	13
		本みりん	0.96	油	4.55	洋風スープの素	1.68	赤みそ	3.9	金時豆	15.6
				しょうゆ	1.95	塩	0.56	しょうゆ	1.95	ウスターソース	2.34
		<切り干し大根の煮つけ>		調味酒	1.04	こしょう	0.02	調味酒	1.56	ケチャップ	5.85
		サラダ油	0.6	砂糖	1.56	ケチャップ	3.5	砂糖	1.3	塩	0.13
		切り干し大根(せん)	4.2	白ごま(いり)	0.65	カレー粉	0.7	でん粉	0.39	こしょう	0.02
		干しいたけ(ホール)	0.6			ウスターソース	3.5				
		にんにく	8.4	<白菜の煮びたし>		マーガリン	5.6	<ひじきと大豆の煮物>		<キャベツのソテー>	
		油揚げ	3.6	はくさい	48	小麦粉	5.6	大豆	6	サラダ油	0.6
		砂糖	0.96	こまつな	12	脱脂粉乳	4.2	砂糖	0.48	キャベツ	42
		しょうゆ	1.92	にんにく	6			しょうゆ	0.48	ホールコーン(冷)	12
		けずり節	0.6	しめじ	6	<さつまいもチップス>		サラダ油	0.48	魚のオイル漬け	12
				けずり節	0.6	さつまいも	48	ひじき(長)	3.6	洋風スープの素	0.12
		<錦糸卵のすまし汁>		本みりん	0.6	油	2.4	にんにく	8.4	塩	0.24
		にんにく	6	うすくちしょうゆ	2.16	塩	0.12	油揚げ	3.6	こしょう	0.02
		えのきだけ	6					けずり節	0.6		
		豆腐	24	<岐阜(ぎふ)味噌汁>		<海藻サラダ>		砂糖	1.08	<ポテトスープ>	
		錦糸卵	9.6	大根	18	海藻ミックス	0.84	しょうゆ	2.16	サラダ油	0.6
		けずり節	1.8	ごぼう	8.4	大根	36	さやいんげん(冷)	6	ベーコン	6
		塩	0.36	さといも	18	ホールコーン(冷)	7.2	たまねぎ	24	たまねぎ	24
		うすくちしょうゆ	2.4	こんにゃく	8.4	ドレッシング(青じそ)	8.4	<みぞれ汁>		にんにく	8.4
		こまつな	12	豆腐	18			大根	42	じゃがいも	48
				けずり節	1.8			えのきだけ	8.4	洋風スープの素	0.96
				赤みそ	10.2			干しいたけ(ホール)	0.6	塩	0.24
				ねぎ	6			かまぼこ	9.6	こしょう	0.02
								豆腐	24		
				<いり豆>				けずり節	1.8	<チーズ(中のみ)>	
				大豆(いり)	6			塩	0.36	キャンディチーズ	5
								うすくちしょうゆ	2.4		

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
	<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
使	<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
用	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
			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	<炒めなます>		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
	サラダ油	0.6	しょうゆ	1.2	砂糖	0.6	ホールコーン（冷）	8.4	調味酒	2.6
	大根	42	コチュジャン	0.36	本みりん	1.2	サイコロチーズ	4.8	本みりん	0.65
	にんじん	12	干しいたけ（ホール）	0.6	しょうゆ	4.8	洋風スープの素	0.96	砂糖	1.3
材	油揚げ	2.4	はくさい	36			塩	0.24	郡上味噌	2.6
	砂糖	1.2	白菜キムチ	12	<厚焼き卵>		こしょう	0.02	赤みそ	2.6
	本みりん	1.2	えのきだけ	6	厚焼き卵	62.5	マーガリン	3.6		
	調味酒	1.2	にら	6			小麦粉	3.6	<つき大根の炒め煮>	
	しょうゆ	1.8	豆腐（冷）	60	<ごまあえ>		脱脂粉乳	4.8	サラダ油	0.6
	酢	1.2	鶏ガラスープの素	0.96	にんじん	8.4			大根	48
	塩	0.12	しょうゆ	2.4	こまつな	24	<ココアビーンズ>		にんじん	6
					太もやし	24	大豆	14.4	油揚げ	6
	<こぶ汁>		<ナムル>		けずり節	0.36	でん粉	0.96	砂糖	0.48
	せん切り昆布	0.84	ごま油	0.6	うすくちしょうゆ	2.16	米粉	0.48	しょうゆ	2.4
	ごぼう	12	にんじん	6	すりごま	1.2	油	1.44	調味酒	1.2
	はくさい	18	太もやし	36			ココアシュガー	1.8		
	にんじん	12	ほうれん草	24	<納豆>		<ブロッコリーのソテー>		<かきたま汁>	
	さといも	30	しょうゆ	2.16	糸引き納豆	40			えのきだけ	8.4
	厚揚げ（冷）	12	砂糖	0.96			サラダ油	0.6	豆腐	24
	けずり節	1.8	白ごま（いり）	1.2			ブロッコリー	24	けずり節	1.8
	塩	0.36					キャベツ	36	塩	0.36
	しょうゆ	3.24					洋風スープの素	0.24	うすくちしょうゆ	2.4
							塩	0.144	でん粉	0.72
							こしょう	0.02	液卵	24
									ほうれん草	12

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
使 用 食 材		<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
		<かき揚げ>		<ハヤシライス>		<サワラの磯辺揚げ>		<味噌ラーメン>		<三色ごはん>	
		大豆(ゆで)	12	サラダ油	0.6	サワラ	50	サラダ油	0.7	サラダ油	0.6
		ごぼう	6	県産豚肉(平切)	30	調味酒	1.2	にんにく	0.28	しょうが	0.3
		たまねぎ	30	塩	0.12	青のり粉	0.24	しょうが	0.7	鶏肉(ミンチ用)	36
		くきわかめ(冷)	6	こしょう	0.02	小麦粉	9.6	県産豚肉(平切)	28	砂糖	1.44
		調味酒	1.2	たまねぎ	60	米粉	0.84	調味酒	0.7	しょうゆ	1.8
		小麦粉	12	にんじん	18	油	6	しょうゆ	0.28	いり卵	30
		米粉	2.4	じゃがいも	48			にんじん	9.8	さやいんげん(冷)	8.4
		塩	0.06	ケチャップ	7.2	<菜の花のおかかあえ>		太もやし	28		
		油	7.2	ウスターソース	1.8	太もやし	42	きくらげ(スライス)	1.4	<ツナじゃが>	
		<大根と豚肉の煮物>		塩	0.36	なばな	18	はくさい	28	サラダ油	0.6
		県産豚肉(平切)	30	洋風スープの素	0.6	ホールコーン(冷)	6	鶏ガラスープの素	1.12	たまねぎ	24
		大根	84	小麦粉	4.2	本みりん	0.6	こしょう	0.028	にんじん	12
		にんじん	12	マーガリン	4.2	うすくちしょうゆ	1.8	赤みそ	6.3	じゃがいも	48
		砂糖	0.96	デミグラスソース	18	花かつお	0.36	白みそ	6.3	魚のオイル漬け	18
		しょうゆ	3					ねぎ	14	けずり節	0.36
		本みりん	1.2	<豆のマリネ>		<打ち込み汁>				砂糖	0.72
		塩	0.06	大豆	9.6	鶏肉(切込)	12	<コロッケ>		しょうゆ	1.8
		<厚揚げの味噌汁>		砂糖	0.96	大根	18	コロッケ	80		
		キャベツ	18	うすくちしょうゆ	0.72	にんじん	8.4	油	8	<切り干し大根の味噌汁>	
		厚揚げ(冷)	14.4	たまねぎ	6	こんにゃく	12			切り干し大根(せん)	2.4
		えのきだけ	6	にんじん	6	干しいたけ(ホール)	1.2	<切り干し大根の中華炒め>		豆腐	24
		けずり節	1.8	サラダ油	1.44	油揚げ	3.6	ごま油	0.6	油揚げ	3.6
		赤みそ	5.1	砂糖	0.72	煮干し	3	切り干し大根(せん)	3.6	けずり節	1.8
		白みそ	5.1	塩	0.24	白みそ	10.2	チンゲンサイ	30	赤みそ	9.6
		ねぎ	8.4	こしょう	0.02	冷凍うどん	24	厚揚げ(冷)	24	カットわかめ	0.6
				酢	2.4	ねぎ	8.4	塩	0.12	こまつな	12
				<フルーツゼリー>				鶏ガラスープの素	0.12		
				パイン(レトルト)	12			こしょう	0.02		
				ダイスゼリー(いちご)	24			オイスターソース	0.96		
				ダイスゼリー(りんご)	24			しょうゆ	0.6		

令和8年2月分 岐阜市学校給食献立

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
使 用 食 材	<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)	
	<肉団子のカレー煮>			<豚肉のあんからめ>		中学生	84
	サラダ油	0.39		県産豚肉(2cm角切)	65	<牛乳>	206
	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
	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	<焼きビーフン>	
	ウスターソース	2.6		ウスターソース	2.21	サラダ油	0.65
	砂糖	1.3		砂糖	3.64	県産豚肉(平切)	26
	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
	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	ビーフン	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	パイナップル(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		