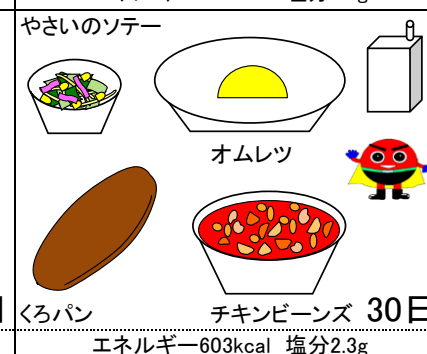
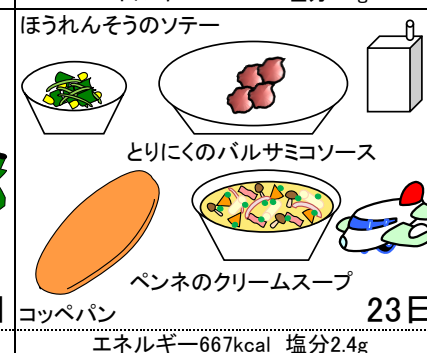
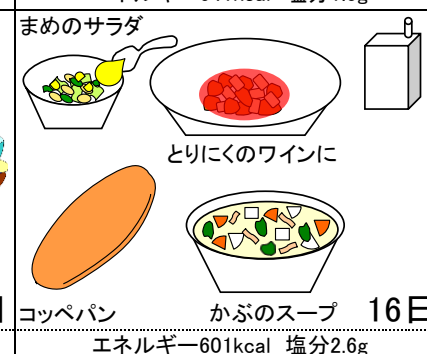
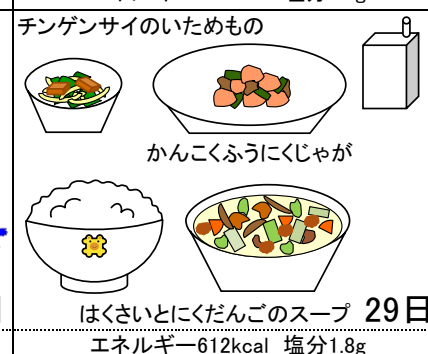
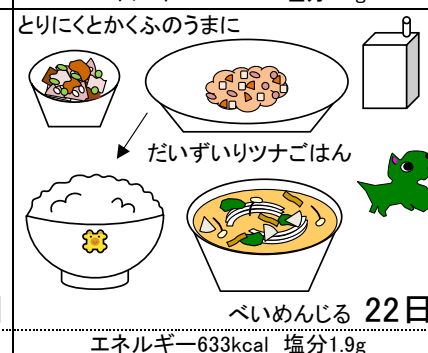
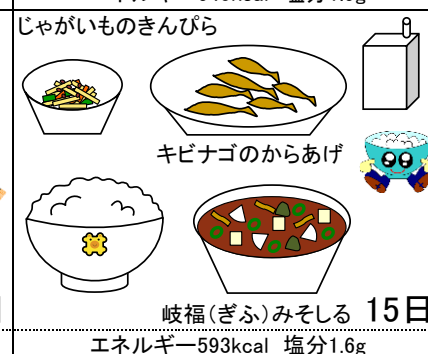
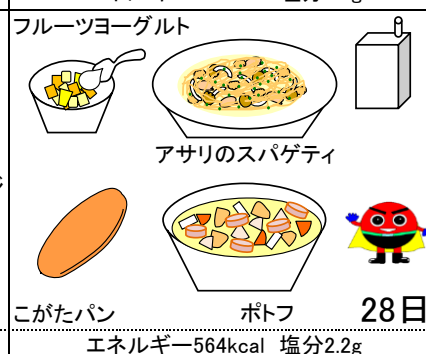
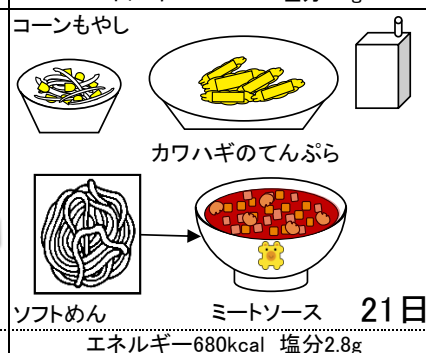
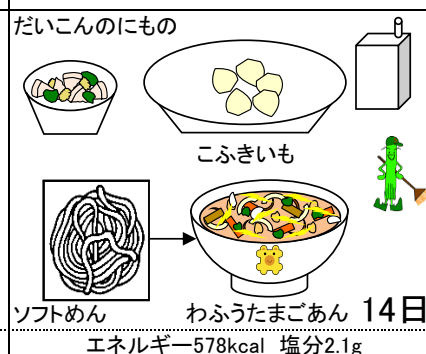
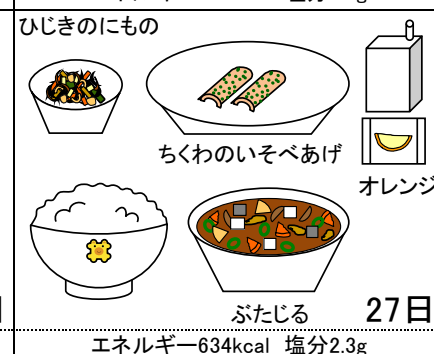
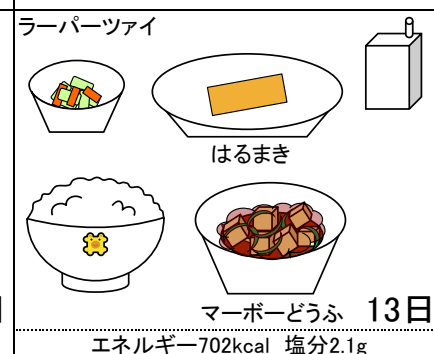
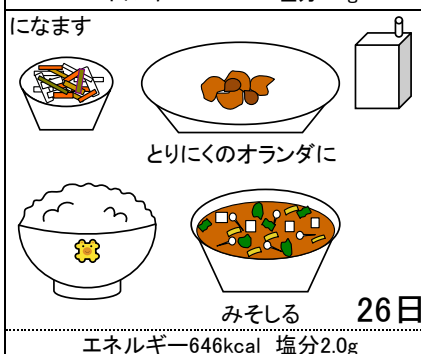
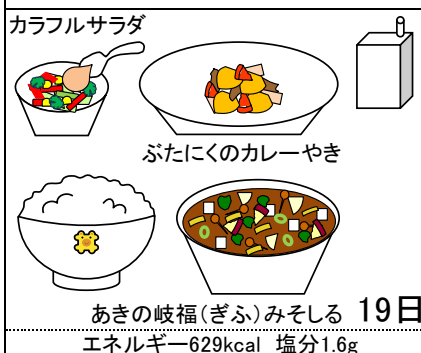
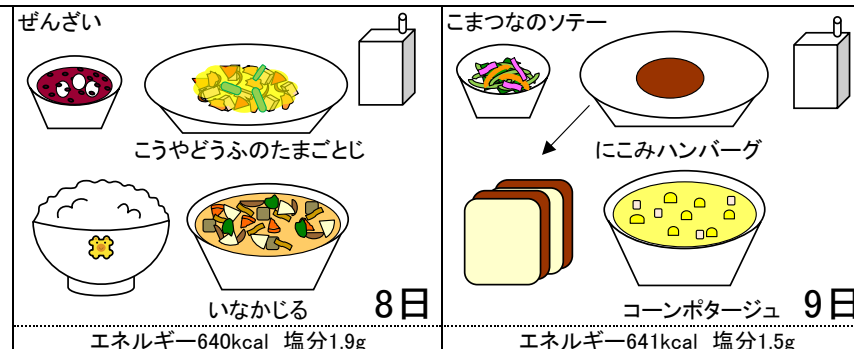
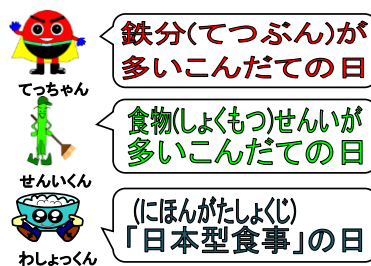


1月

岐阜大学教育学部附属小中学校
前期課程



令和8年1月分 岐阜市学校給食献立

南地区		8日(木)		9日(金)		13日(火)		14日(水)		15日(木)		16日(金)	
		No. 1	小学校	No. 7	小学校	No. 15	小学校	No. 16	小学校	No. 14	小学校	No. 3	小学校
使 用 食 材		<米飯> <牛乳>	176 206	<食パン> <牛乳>	77 206	<米飯> <牛乳>	176 206	<ソフト麺> <牛乳>	160 206	<米飯> <牛乳>	176 206	<コッペパン> <牛乳>	77 206
		<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>		<キビナゴのから揚げ>		<鶏肉のワイン煮>	
		サラダ油	0.5	サラダ油	0.5	サラダ油	0.5	鶏肉(切込)	15	キビナゴ	35	サラダ油	0.5
		鶏肉(切込)	15	たまねぎ	10	にんにく	0.1	干しいたけ(ホール)	0.5	しょうが	0.4	にんにく	0.1
		たまねぎ	30	ハンバーグ	60	しょうが	1	たまねぎ	8	しょうゆ	0.7	鶏肉(2cm角切)	60
		干しいたけ(ホール)	0.5	ケチャップ	3.2	県産豚肉(ミンチ用)	20	にんじん	8	調味酒	1	塩	0.1
		高野豆腐	5	ウスターソース	2.5	豆腐(冷)	100	油揚げ	3	でん粉	3	こしょう	0.01
		けずり節	0.3	砂糖	0.7	調味酒	3	かまぼこ	7	米粉	1	たまねぎ	30
		砂糖	1	でん粉	0.4	赤みそ	3	けずり節	1.5	油	4	しめじ	10
		うすくちしょうゆ	2.5			しょうゆ	3	塩	0.4	<じゃがいものきんぴら>		赤ワイン	4
		塩	0.1	<小松菜のソテー>		砂糖	0.6	うすくちしょうゆ	3	サラダ油	3	砂糖	1
		液卵	30	サラダ油	0.3	豆板醤	0.4	でん粉	3	ごぼう	20	ケチャップ	5
		さやいんげん(冷)	5	ベーコン	5	塩	0.2	液卵	0.6	つきだしこんにゃく	10	ウスターソース	2
		<ぜんざい>		にんじん	5	鶏ガラスープの素	0.6	ほうれん草	1	にんじん	10	洋風スープの素	0.3
		あずき	10	キャベツ	25	でん粉	1	<粉ふきいも>		じゃがいも	30	コーンスターチ	0.5
		砂糖	6	こまつな	20	にら	10	じゃがいも	1	あげはんぺん	10	<豆のサラダ>	
		塩	0.1	塩	0.1	ごま油	0.1	塩	60	砂糖	0.8	キャベツ	30
		白玉団子(冷)	20	こしょう	0.01	水	0.01	こしょう	0.02	しょうゆ	1.7	ホールコーン(冷)	5
				洋風スープの素	0.1	<春巻き>				塩	0.05	大豆(ゆで)	7
		<田舎汁>		<コーンポタージュ>		春巻き	35	<大根の煮物>		さやいんげん(冷)	3	枝豆むきみ(冷)	5
		大根	15	サラダ油	0.5	油	3.5	大根	50	白ごま(いり)	1	ドレッシング(コーン)	7
		ごぼう	8	たまねぎ	15	<辣白菜>		魚のオイル漬け	12	一味とうがらし		<かぶのスープ>	
		にんじん	5	コーンペースト(冷)	30	しょうが	0.6	砂糖	1	<岐福(ぎふ)味噌汁>		ベーコン	5
		さといも	20	ホールコーン(冷)	10	しょうゆ	3	しょうゆ	1.2	大根	20	にんじん	10
		油揚げ	3	洋風スープの素	0.8	にんじん	50	けずり節	0.5	油揚げ	4	かぶ	25
		けずり節	1.5	塩	0.3	はくさい	0.3	こまつな	10	豆腐	20	洋風スープの素	0.8
		塩	0.3	こしょう	0.01	塩	0.02			カットわかめ	0.5	塩	0.2
		しょうゆ	1.5	牛乳(調理用)	30	サラダ油	1.2			けずり節	1.5	こしょう	0.01
		こまつな	10	コーンスターチ	1	赤とうがらし	0.02			赤みそ	8	うすくちしょうゆ	0.5
						酢	2			ねぎ	5	ほうれん草	10
						砂糖	1						

南地区	23日(金)		26日(月)		27日(火)		28日(水)		29日(木)		30日(金)		
	No. 12	小学校	No. 4	小学校	No. 2	小学校	No. 6	小学校	No. 13	小学校	No. 17	小学校	
使 用 食 材	<コッペパン>	77	<米飯>	176	<米飯>	176	<小型パン>	42	<米飯>	176	<黒パン>	77	
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	
	<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>		<韓国風肉じゃが>		<チキンビーンズ>		
	鶏肉(2cm角切)	50	鶏肉(2cm角切)	50	ちくわ	40	サラダ油	1	ごま油	1	大豆	10	
	塩	0.1	しょうが	0.5	青のり粉	0.2	にんにく	0.2	にんにく	0.2	サラダ油	0.5	
	こしょう	0.01	しょうゆ	0.5	小麦粉	8.5	たまねぎ	20	県産豚肉(平切)	20	鶏肉(切込)	15	
	でん粉	9	調味酒	1	米粉	1.5	ホールコーン(冷)	5	コチュジャン	0.3	たまねぎ	30	
	油	5	でん粉	6	油	5	ピーマン	3	じゃがいも	60	にんじん	15	
	サラダ油	0.5	米粉	2			洋風スープの素	0.5	砂糖	1.5	じゃがいも	40	
	にんにく	0.25	鶏レバー(粉付)	5	<ひじきの煮物>		塩	0.3	しょうゆ	3	トマトピューレ	20	
	バルサミコ酢	6	油	6	サラダ油	0.4	こしょう	0.02	調味酒	1	ケチャップ	6	
	砂糖	6	砂糖	1.2	ひじき(長)	3.5	魚のオイル漬け	15	にら	5	ウスターソース	1.8	
	しょうゆ	0.8	しょうゆ	1.8	にんじん	7	アサリ(むきみ)	15	すりごま	1	砂糖	0.4	
	水	2	鶏ガラスープの素	0.1	油揚げ	3	調味酒	2		2	洋風スープの素	0.8	
			調味酒	1	砂糖	1	スパゲティ	25	<チンゲンサイの炒め物>		塩	0.15	
		<ほうれん草のソテー>		白ごま(いり)	1	しょうゆ	2			サラダ油	0.5	こしょう	0.02
		サラダ油	0.5			けずり節	0.5	<ポトフ>		チンゲンサイ	20		
		ほうれん草	20	<煮なます>		さやいんげん(冷)	5	カットウィンナー	15	太もやし	15	<オムレツ>	
		キャベツ	25	大根	35			たまねぎ	20	厚揚げ(冷)	25	オムレツ	30
		ホールコーン(冷)	5	にんじん	5	<豚汁>		にんじん	10	塩	0.2		
	塩	0.15	油揚げ	2	県産豚肉(平切)	10	じゃがいも	40	こしょう	0.01	<野菜のソテー>		
	こしょう	0.01	砂糖	2	大根	15	かぶ	15	しょうゆ	0.3	サラダ油	0.3	
	洋風スープの素	0.2	酢	2	ごぼう	7	キャベツ	15	鶏ガラスープの素	0.2	ベーコン	5	
			うすくちしょうゆ	1	さといも	15	洋風スープの素	0.8			こまつな	15	
	<ペンネのクリームスープ>		塩	0.1	こんにゃく	7	塩	0.2	<白菜と肉団子のスープ>		キャベツ	20	
	サラダ油	0.5			豆腐	1.5	こしょう	0.01	干しいたけ(ホール)	0.5	ホールコーン(冷)	8	
	にんにく	0.3	<味噌汁>		けずり節	8.5	<フルーツヨーグルト>		にんじん	8	洋風スープの素	0.2	
	ベーコン	3	豆腐	20	赤みそ	5	黄桃(レトルト)	10	肉団子	30	塩	0.1	
	たまねぎ	20	えのきだけ	7	ねぎ	30	パイナップル(レトルト)	20	はくさい	20	こしょう	0.01	
	にんじん	10	カットわかめ	0.5			カットゼリー(みかん)	30	こしょう	0.01			
	しめじ	10	けずり節	1.5	<オレンジ>		ヨーグルト	20	しょうゆ	1			
	ミニペンネ	3	赤みそ	4	オレンジ				鶏ガラスープの素	0.8			
	サイコロチーズ	3	白みそ	4									
	洋風スープの素	0.8	こまつな	10									
	塩	0.2											
	こしょう	0.01											
	牛乳(調理用)	30											
	米粉	3											
	バセリ	1											