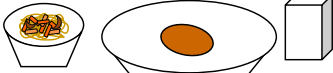

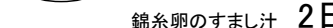


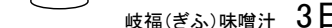
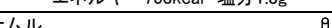


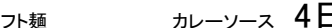



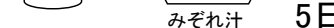
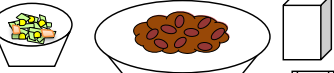

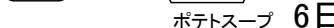
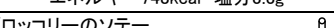





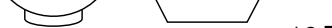





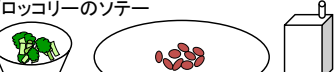

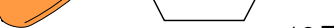

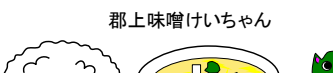

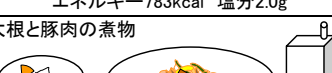





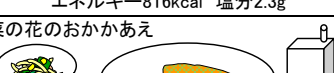


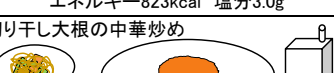


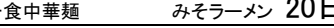



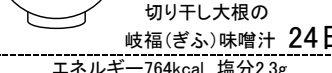

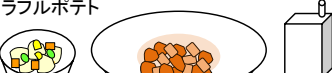

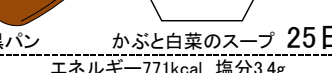



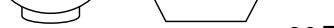













<p>切り干し大根の煮つけ</p>  <p>和風ハンバーグ</p>  <p>錦糸卵のすまし汁 2日</p>  <p>エネルギー743kcal 塩分2.2g</p>	<p>白菜の煮びたし</p>  <p>小イワシのごまだれ</p>  <p>炒り豆</p>  <p>岐阜(ぎふ)味噌汁 3日</p>  <p>エネルギー753kcal 塩分1.8g</p>	<p>大根と水菜のサラダ</p>  <p>さつまいもチップス</p>  <p>ソフト麺</p>  <p>カレーソース 4日</p>  <p>エネルギー857kcal 塩分2.8g</p>	<p>ひじきと大豆の煮物</p>  <p>豚肉の味噌炒め</p>  <p>みぞれ汁 5日</p>  <p>エネルギー757kcal 塩分2.5g</p>	<p>キャベツのソテー</p>  <p>チリコンカン</p>  <p>チーズ</p>  <p>ポテトスープ 6日</p>  <p>エネルギー748kcal 塩分3.3g</p>
<p>炒めなます</p>  <p>サバの味噌煮</p>  <p>こぶ汁 9日</p>  <p>エネルギー743kcal 塩分2.2g</p>	<p>ナムル</p>  <p>マンドウ(ギョーザ)</p>  <p>豆腐チゲ</p>  <p>10日</p> <p>エネルギー783kcal 塩分2.0g</p>	<p>建国記念の日 11日</p> 	<p>ごまあえ</p>  <p>厚焼き卵</p>  <p>納豆</p>  <p>関東煮 12日</p>  <p>エネルギー816kcal 塩分2.3g</p>	<p>ブロッコリーのソテー</p>  <p>ココアビーンズ</p>  <p>コーンシチュー</p>  <p>13日</p> <p>エネルギー823kcal 塩分3.0g</p>
<p>つき大根の炒め煮</p>  <p>郡上味噌けいちゃん</p>  <p>かきたま汁 16日</p>  <p>エネルギー747kcal 塩分2.2g</p>	<p>大根と豚肉の煮物</p>  <p>かき揚げ</p>  <p>厚揚げの味噌汁 17日</p>  <p>エネルギー785kcal 塩分1.9g</p>	<p>フルーツゼリー</p>  <p>豆のマリネ</p>  <p>2年生が育てたジャガイモを使うよ</p> <p>ハヤシライス 18日</p>  <p>エネルギー807kcal 塩分1.9g</p>	<p>菜の花のおかかあえ</p>  <p>サワラの磯辺揚げ</p>  <p>打ち込み汁 19日</p>  <p>エネルギー804kcal 塩分2.1g</p>	<p>切り干し大根の中華炒め</p>  <p>コロッケ</p>  <p>一食中華麺</p>  <p>みそラーメン 20日</p>  <p>エネルギー783kcal 塩分3.5g</p>
<p>天皇誕生日 23日</p> 	<p>ツナじゃが</p>  <p>いり卵</p>  <p>三色ごはん</p>  <p>切り干し大根の岐阜(ぎふ)味噌汁 24日</p>  <p>エネルギー764kcal 塩分2.3g</p>	<p>カラフルポテト</p>  <p>肉団子のカレー煮</p>  <p>黒パン</p>  <p>かぶと白菜のスープ 25日</p>  <p>エネルギー771kcal 塩分3.4g</p>	<p>おひたし</p>  <p>豚肉のあんからめ</p>  <p>のっぺい汁 26日</p>  <p>エネルギー862kcal 塩分2.7g</p>	<p>杏仁豆腐</p>  <p>揚げパン</p>  <p>焼きビーフン 27日</p>  <p>エネルギー721kcal 塩分2.0g</p>
<p>2月</p> <p>岐阜大学教育学部附属小中学校 後期課程</p>	<p>あじのたび</p>  <p>今月は「香川県」です。</p> 	<p>このマークは「ふるさと食材の日」 全ての献立に 岐阜県産の食材が使われています。</p> 	<p>毎月19日は「食育の日」 食について考える日です。</p>  	<p>鉄分が多い献立の日 食物せんいが多い献立の日 「日本型食事」の日</p>   

令和8年2月分 岐阜市学校給食献立

南地区	2日(月)		3日(火)		4日(水)		5日(木)		6日(金)		9日(月)	
	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	No. 4	中学校
使	<米飯>	242	<米飯>	242	<ソフト麺>	230	<米飯>	242	<食パン>	105	<米飯>	242
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
用	<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>		<サバの味噌煮>	
	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	サバ	60
食	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	0.03	しょうが	0.84
	しょうが	1.2	調味酒	0.65	鶏肉(切込)	28	にんじん	9.1	にんにく	0.26	ねぎ	6
材	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	砂糖	4.8
	しょうゆ	2.88	米粉	1.3	にんじん	21	ねぎ	13	たまねぎ	13	赤みそ	6
	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	調味酒	1.2
			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	<炒めなます>	
	サラダ油	0.6	砂糖	1.56	ケチャップ	3.5	砂糖	1.3	塩	0.13	サラダ油	0.6
	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	大根	42
	干しいたけ(ホール)	0.6			ウスターソース	3.5					にんじん	12
	にんじん	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	2.4
	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	1.2
	砂糖	0.96	こまつな	12	脱脂粉乳	4.2	砂糖	0.48	キャベツ	42	本みりん	1.2
	しょうゆ	1.92	にんじん	6			しょうゆ	0.48	ホールコーン(冷)	12	調味酒	1.2
	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	しょうゆ	1.8
			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	酢	1.2
	<錦糸卵のすまし汁>		本みりん	0.6	油	2.4	にんじん	8.4	塩	0.24	塩	0.12
	にんじん	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			<こぶ汁>	
	豆腐	24	<岐阜(ぎふ)味噌汁>		<大根と水菜のサラダ>		砂糖	1.08	<ポテトスープ>		せん切り昆布	0.84
	錦糸卵	9.6	大根	18	みずな	6	しょうゆ	2.16	サラダ油	0.6	ごぼう	12
	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	はくさい	18
	塩	0.36	さといも	18	ホールコーン(冷)	7.2			たまねぎ	24	にんじん	12
	うすくちしょうゆ	2.4	こんにゃく	8.4	ドレッシング(ごま)	8.4	<みぞれ汁>		にんじん	8.4	さといも	30
	こまつな	12	豆腐	18			大根	42	じゃがいも	48	厚揚げ(冷)	12
			けずり節	1.8			えのきだけ	8.4	洋風スープの素	0.96	けずり節	1.8
			赤みそ	10.2			干しいたけ(ホール)	0.6	塩	0.24	塩	0.36
			ねぎ	6			かまぼこ	9.6	こしょう	0.02	しょうゆ	3.24
							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				

南地区	10日(火)		12日(木)		13日(金)		16日(月)		17日(火)		18日(水)	
	No. 10	中学校	No. 7	中学校	No. 5	中学校	No. 11	中学校	No. 14	中学校	No. 16	中学校
使	<米飯>	242	<米飯>	242	<コッペパン>	105	<米飯>	242	<米飯>	242	<米飯>	242
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
用	<マンドウ(ギョーザ)> ギョーザ 油	51 5.1	<関東煮> 角切昆布 こんにゃく 大根	0.96 18 60	<コーンシチュー> サラダ油 鶏肉(切込) 塩	0.6 24 0.12	<郡上味噌けいちゃん> サラダ油 しょうが にんにく	0.65 0.65 0.65	<かき揚げ> 大豆(ゆで) ごぼう たまねぎ	12 6 30	<ハヤシライス> サラダ油 県産豚肉(平切) 塩	0.6 30 0.12
	<豆腐チゲ> ごま油 県産豚肉(ミンチ用) しょうが 調味酒 しょうゆ コチュジャン 干しいたけ(ホール) はくさい 白菜キムチ えのきだけ にら 豆腐(冷) 鶏ガラスープの素 しょうゆ	0.36 24 0.36 0.6 1.2 0.36 0.6 36 12 6 6 60 0.96 2.4	さといも がんもどき 玉はんぺん さやいんげん(冷) けずり節 砂糖 本みりん しょうゆ	30 18 24 6 1.8 0.6 1.2 4.8	こしょう たまねぎ にんじん じゃがいも コーンペースト(冷) ホールコーン(冷) サイコロチーズ 洋風スープの素 塩 こしょう マーガリン 小麦粉 脱脂粉乳	0.02 24 12 48 24 8.4 4.8 0.96 0.24 0.02 3.6 3.6 4.8	鶏肉(2cm角切) たまねぎ キャベツ 太もやし しょうゆ 調味酒 本みりん 砂糖 郡上味噌 赤みそ	65 26 26 26 1.3 2.6 0.65 1.3 2.6 2.6	くきわかめ(冷) 調味酒 小麦粉 米粉 塩 油	6 1.2 12 2.4 0.06 7.2	こしょう たまねぎ にんじん じゃがいも ケチャップ ウスターソース 塩 洋風スープの素 小麦粉 マーガリン デミグラスソース	0.02 60 18 48 7.2 1.8 0.36 0.6 4.2 4.2 18
食	<ナムル> ごま油 にんじん 太もやし ほうれん草 しょうゆ 砂糖 白ごま(いり)	0.6 6 36 24 2.16 0.96 1.2	<厚焼き卵> 厚焼き卵	62.5	<ココアビーンズ> 大豆 でん粉 米粉 油 ココアシュガー	14.4 0.96 0.48 1.44 1.8	<つき大根の炒め煮> サラダ油 大根 にんじん 油揚げ 砂糖 しょうゆ 調味酒	0.6 48 6 6 0.48 2.4 1.2	<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	1.3 30 84 12 0.96 3 1.2 0.06	<豆のマリネ> 大豆 砂糖 うすくちしょうゆ たまねぎ キャベツ にんじん サラダ油 砂糖 塩 こしょう 酢	9.6 0.96 0.72 6 6 1.44 0.72 0.24 0.02 2.4
			<納豆> 糸引き納豆	40	<ブロッコリーのソテー> サラダ油 ブロッコリー キャベツ 洋風スープの素 塩 こしょう	0.6 24 36 0.24 0.14 0.02	えのきだけ 豆腐 けずり節 塩 うすくちしょうゆ でん粉 液卵 ほうれん草	8.4 24 1.8 0.36 2.4 0.72 24 12	えのきだけ けずり節 赤みそ 白みそ ねぎ	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

南地区	19日(木)		20日(金)		24日(火)		25日(水)		26日(木)		27日(金)	
	No. 12	中学校	No. 17	中学校	No. 2	中学校	No. 18	中学校	No. 15	中学校	No. 13	中学校
使	<米飯>	242	<一食中華麺>	230	<米飯>	242	<黒パン>	105	<米飯>	242	<小型パン>	
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	低学年(1~2年生)	
用	<サワラの磯辺揚げ>		<味噌ラーメン>		<三色ごはん>		<肉団子のカレー煮>		<豚肉のあんからめ>		高学年(3~6年生)	
	サワラ	50	サラダ油	0.7	サラダ油	0.6	サラダ油	0.39	県産豚肉(2cm角切)	65	中学生	84
食	調味酒	1.2	にんにく	0.28	しょうが	0.3	肉団子	65	調味酒	1.3	<牛乳>	206
	青のり粉	0.24	しょうが	0.7	鶏肉(ミンチ用)	36	たまねぎ	32.5	しょうが	0.78	<揚げパン>	
材	小麦粉	9.6	県産豚肉(平切)	28	砂糖	1.44	にんじん	13	しょうゆ	0.65	油	8
	米粉	0.84	調味酒	0.7	しょうゆ	1.8	トマトピューレ	3.9	米粉	1.3	シナモンシュガー	8
	油	6	しょうゆ	0.28	いり卵	30	ケチャップ	3.9	でん粉	9.1	<焼きビーフン>	
	<菜の花のおかかあえ>		にんじん	9.8	さやいんげん(冷)	8.4	カレー粉	0.39	油	5.2	サラダ油	0.65
	太もやし	42	太もやし	28	<ツナじゃが>		ウスターソース	2.6	ウスターソース	2.21	県産豚肉(平切)	26
	なばな	18	きくらげ(スライス)	1.4	サラダ油	0.6	砂糖	1.3	砂糖	3.64	しょうが	0.78
	ホールコーン(冷)	6	はくさい	28	たまねぎ	24	でん粉	0.65	しょうゆ	1.82	ねぎ	2.6
	本みりん	0.6	鶏ガラスープの素	1.12	にんじん	12	<カラフルポテト>		鶏ガラスープの素	0.65	しょうゆ	0.65
	うすくちしょうゆ	1.8	こしょう	0.03	じゃがいも	48	じゃがいも	48	でん粉	0.26	調味酒	0.65
	花かつお	0.36	白みそ	6.3	魚のオイル漬け	18	サラダ油	0.6	ごま油	0.65	にんじん	13
	<打ち込み汁>		ねぎ	14	けずり節	0.36	にんじん	8.4	水	7.8	たけのこ(レトルト)	10.4
	鶏肉(切込)	12	<コロッケ>		砂糖	0.72	ホールコーン(冷)	8.4	<おひたし>		干しいたけ(ホール)	0.65
	大根	18	コロッケ	80	しょうゆ	1.8	枝豆むきみ(冷)	8.4	太もやし	30	たまねぎ	26
	にんじん	8.4	油	8	<切り干し大根の味噌(ぎふ)味噌汁>		洋風スープの素	0.18	ほうれん草	30	キャベツ	39
	こんにゃく	12	<切り干し大根の中華炒め>		切り干し大根(せん)	2.4	塩	0.24	けずり節	0.36	鶏ガラスープの素	0.65
	干しいたけ(ホール)	1.2	ごま油	0.6	豆腐	24	こしょう	0.02	本みりん	0.6	砂糖	0.26
	油揚げ	3.6	切り干し大根(せん)	3.6	油揚げ	3.6	<かぶと白菜のスープ>		うすくちしょうゆ	2.16	塩	0.13
	煮干し	3	チンゲンサイ	30	けずり節	1.8	ベーコン	6	<のっぺい汁>		こしょう	0.02
	白みそ	10.2	厚揚げ(冷)	24	赤みそ	9.6	はくさい	30	角切昆布	1.2	しょうゆ	1.56
	冷凍うどん	24	塩	0.12	カットわかめ	0.6	かぶ	30	ごぼう	12	ビーフン	26
	ねぎ	8.4	鶏ガラスープの素	0.12	こまつな	12	洋風スープの素	0.96	大根	24	<杏仁豆腐>	
			こしょう	0.02			塩	0.24	にんじん	12	杏仁寒天	36
			オイスターソース	0.96			こしょう	0.02	さといも	30	パイン(レトルト)	12
			しょうゆ	0.6					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		