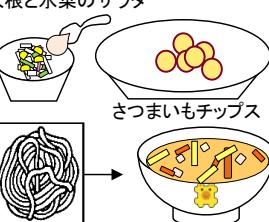
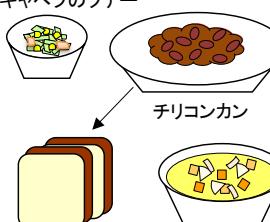
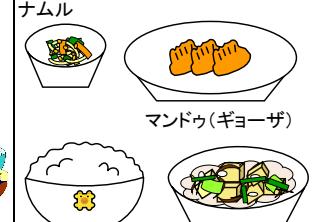
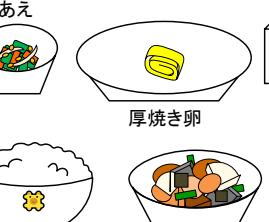
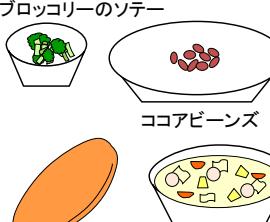
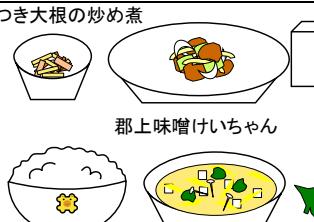
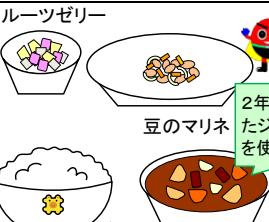
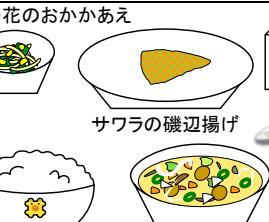
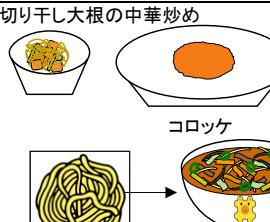
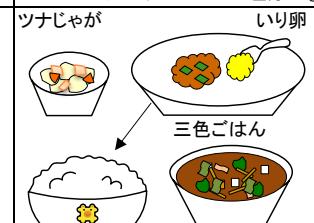
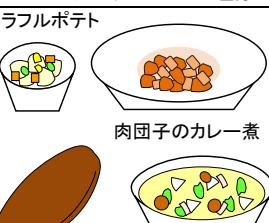
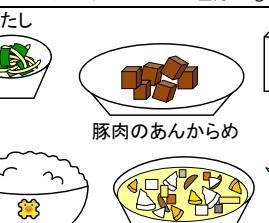
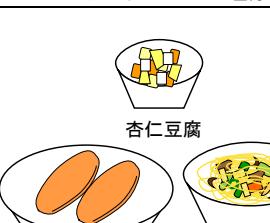


 <p>切り干し大根の煮つけ 和風ハンバーグ 錦糸卵のすまし汁</p> <p>2日</p> <p>エネルギー743kcal 塩分2.2g</p>	 <p>白菜の煮びたし 小イワシのごまだれ 岐福(ぎふ)味噌汁</p> <p>3日</p> <p>エネルギー753kcal 塩分1.8g</p>	 <p>大根と水菜のサラダ さつまいもチップス ソフト麺 カレーソース</p> <p>4日</p> <p>エネルギー857kcal 塩分2.8g</p>	 <p>ひじきと大豆の煮物 豚肉の味噌炒め みぞれ汁</p> <p>5日</p> <p>エネルギー757kcal 塩分2.5g</p>	 <p>キャベツのソテー チリコンカン チーズ ポテトスープ</p> <p>6日</p> <p>エネルギー748kcal 塩分3.3g</p>
 <p>炒めなます サバの味噌煮 こぶ汁</p> <p>9日</p> <p>エネルギー743kcal 塩分2.3g</p>	 <p>ナムル マンドゥ(ギョーザ) 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</p> <p>11日</p>	 <p>ごまあえ 厚焼き卵 納豆 関東煮</p> <p>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 ココアビーンズ コッペパン 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 郡上味噌けいちゃん かきたま汁</p> <p>16日</p> <p>エネルギー747kcal 塩分2.2g</p>	 <p>大根と豚肉の煮物 かき揚げ 厚揚げの味噌汁</p> <p>17日</p> <p>エネルギー785kcal 塩分1.9g</p>	 <p>フルーツゼリー 豆のマリネ ハヤシライス</p> <p>18日</p> <p>2年生が育てたジャガイモを使うよ</p> <p>エネルギー807kcal 塩分1.9g</p>	 <p>菜の花のおかかあえ サフランの磯辺揚げ 打ち込み汁</p> <p>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 コロッケ 一食中華麺 みそラーメン</p> <p>20日</p> <p>エネルギー783kcal 塩分3.5g</p>
 <p>天皇誕生日</p> <p>23日</p> <p>エネルギー764kcal 塩分2.3g</p>	 <p>ツナじゃが いり卵 三色ごはん 切り干し大根の岐福(ぎふ)味噌汁</p> <p>24日</p> <p>エネルギー771kcal 塩分3.4g</p>	 <p>カラフルボテト 肉団子のカレー煮 黒パン かぶと白菜のスープ</p> <p>25日</p> <p>エネルギー862kcal 塩分2.7g</p>	 <p>おひたし 豚肉のあんからめ のっべい汁</p> <p>26日</p> <p>エネルギー862kcal 塩分2.7g</p>	 <p>杏仁豆腐 揚げパン 焼きピーフン</p> <p>27日</p> <p>エネルギー721kcal 塩分2.0g</p>
<h1>2月</h1> <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 今日は岐阜県です。</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 てっちゃん 食物せんいが 多い献立の日 せんいくん 「日本型食事」の日 わしょくくん</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
	<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
使 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
	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
	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
	<切り干し大根の煮つけ>		しょうゆ	1.95	塩	0.56	しょうゆ	1.95	ウスター・ソース	2.34		
	サラダ油	0.6	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>	
食	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	サラダ油	0.6
	干しいたけ(ホール)	0.6			ウスター・ソース	3.5					大根	42
	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>		にんじん	12
	油揚げ	3.6	はくさい	48	小麦粉	5.6	大豆	6	サラダ油	0.6	油揚げ	2.4
	砂糖	0.96	こまつな	12	脱脂粉乳	4.2	砂糖	0.48	キャベツ	42	砂糖	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	本みりん	1.2
	けずり節	0.6	しめじ	6	<さつまいもチップス>	48	サラダ油	0.48	魚のオイル漬け	12	調味酒	1.2
	<錦糸卵のすまし汁>		けずり節	0.6	さつまいも	2.4	ひじき(長)	3.6	洋風スープの素	0.12	しょうゆ	1.8
	にんじん	6	本みりん	0.6	油	2.4	にんじん	8.4	塩	0.24	酢	1.2
	えのきだけ	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	塩	0.12
	豆腐	24	<岐福(ぎふ)味噌汁>		<大根と水菜のサラダ>		けずり節	0.6			<こぶ汁>	
	錦糸卵	9.6	大根	18	みずな	6	砂糖	1.08	<ポテトスープ>		せん切り昆布	0.84
	けずり節	1.8	ごぼう	8.4	大根	36	しょうゆ	2.16	サラダ油	0.6	ごぼう	12
	塩	0.36	さといも	18	ホールコーン(冷)	7.2	さやいんげん(冷)	6	ベーコン	6	はくさい	18
	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>	42	たまねぎ	24	にんじん	12
	こまつな	12	豆腐	18			大根	8.4	にんじん	8.4	さといも	30
			けずり節	1.8			えのきだけ	0.6	じやがいも	48	厚揚げ(冷)	12
			赤みそ	10.2			干しいたけ(ホール)	0.6	洋風スープの素	0.96	けずり節	1.8
			ねぎ	6			かまぼこ	9.6	塩	0.24	塩	0.36
			<いり豆>				豆腐	24	こしょう	0.02	しょうゆ	3.24
			大豆(いり)				けずり節	1.8				
							塩	0.36	<チーズ(中のみ)>	5		
							うすくちしょうゆ	2.4	キャンディチーズ			

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 用 食 材	<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
	<マンドゥ(ギョーザ)>	51	<関東煮>	0.96	<コーンシチュー>	0.6	<郡上味噌けいちゃん>	0.65	<かき揚げ>	12	<ハヤシライス>	0.6
	ギョーザ 油	5.1	角切昆布	18	サラダ油	0.6	サラダ油	0.65	大豆(ゆで)	6	サラダ油	0.6
	大根	60	こんにゃく	18	鶏肉(切込)	24	しょうが	0.65	ごぼう	30	県産豚肉(平切)	30
	<豆腐チゲ>	30	さといも	30	塩	0.12	にんにく	0.65	たまねぎ	30	塩	0.12
	ごま油	0.36	がんもどき	18	こしょう	0.02	鶏肉(2cm角切)	65	くきわかめ(冷)	6	こしょう	0.02
	県産豚肉(ミンチ用)	24	玉はんぺん	24	たまねぎ	24	たまねぎ	26	調味酒	1.2	たまねぎ	60
	しょうが	0.36	さやいんげん(冷)	6	にんじん	12	キャベツ	26	小麦粉	12	にんじん	18
	調味酒	0.6	けずり節	1.8	じやがいも	48	太もやし	26	米粉	2.4	じやがいも	48
食 材	しょうゆ	1.2	砂糖	0.6	コーンペースト(冷)	24	しょうゆ	1.3	塩	0.06	ケチャップ	7.2
	コチュジャン	0.36	本みりん	1.2	ホールコーン(冷)	8.4	調味酒	2.6	油	7.2	ウスターーソース	1.8
	干しいたけ(ホール)	0.6	しょうゆ	4.8	サイクロチーズ	4.8	本みりん	0.65	塩	0.36	塩	0.36
	はくさい	36			洋風スープの素	0.96	砂糖	1.3	<大根と豚肉の煮物>		洋風スープの素	0.6
	白菜キムチ	12	<厚焼き卵>	62.5	塩	0.24	郡上味噌	2.6	県産豚肉(平切)	30	小麦粉	4.2
	えのきだけ	6	厚焼き卵		こしょう	0.02	赤みそ	2.6	大根	84	マーガリン	4.2
	にら	6			マーガリン	3.6			にんじん	12	デミグラスソース	18
	豆腐(冷)	60	<ごまあえ>		小麦粉	3.6	<つき大根の炒め煮>		砂糖	0.96		
	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	しょうゆ	3	<豆のマリネ>	
	しょうゆ	2.4	にんじん	24			大根	48	大豆	1.2	大豆	9.6
<ナムル>	ごま油	0.6	こまつな	24	<ココアピーンズ>	14.4	油揚げ	6	砂糖	0.96	砂糖	0.96
	にんじん	6	太もやし	24	大豆	0.96	砂糖	0.48	<厚揚げの味噌汁>		うすくちしょうゆ	0.72
	太もやし	36	けずり節	0.36	でん粉	0.48	しょうゆ	2.4	たまねぎ	6	にんじん	6
	ほうれん草	24	うすくちしょうゆ	2.16	米粉	1.44	調味酒	1.2	キャベツ	18	にんじん	6
	しょうゆ	2.16	すりごま	1.2	油	1.8			厚揚げ(冷)	14.4	サラダ油	1.44
	砂糖	0.96			ココアシュガー		<かきたま汁>		えのきだけ	6	砂糖	0.72
	白ごま(いり)	1.2					えのきだけ	8.4	けずり節	1.8	塩	0.24
			<納豆>	40	<ブロッコリーのソテー>	0.6	豆腐	24	赤みそ	5.1	こしょう	0.02
			糸引き納豆		サラダ油	0.24	けずり節	1.8	白みそ	5.1	酢	2.4
					ブロッコリー	36	塩	0.36	ねぎ	8.4	<フルーツゼリー>	
					キャベツ	0.14	うすくちしょうゆ	2.4			パイン(レトルト)	12
					洋風スープの素	0.02	でん粉	0.72			ダイスゼリー(いちご)	24
					塩		液卵	24			ダイスゼリー(りんご)	24
					こしょう		ほうれん草	12				

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 用 食 材	<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)	
	<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
	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>	
	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	いり卵	0.28	いり卵	30	ケチャップ	3.9	でん粉	9.1		
	<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	<焼きビーフン>	
食 材	太もやし	28	太もやし	28			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
	42	きくらげ(スライス)	1.4	<ツナじゃが>			砂糖	1.3	砂糖	3.64	県産豚肉(平切)	26
	なばな	18	はくさい	28	サラダ油	0.6	でん粉	0.65	しょうゆ	1.82	しょうが	0.78
	ホールコーン(冷)	6	鶏ガラスープの素	1.12	たまねぎ	24			鶏ガラスープの素	0.65	ねぎ	2.6
	本みりん	0.6	こしょう	0.03	にんじん	12	<カラフルポテト>		でん粉	0.26	しょうゆ	0.65
	うすくちしょうゆ	1.8	赤みそ	6.3	じゃがいも	48	じゃがいも	48	ごま油	0.65	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	水	7.8	にんじん	13
		ねぎ		14	けずり節	0.36	にんじん	8.4			たけのこ(レトルト)	10.4
	<打ち込み汁>				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
	鶏肉(切込)	12	<コロッケ>		しょうゆ	1.8	枝豆むきみ(冷)	8.4	太もやし	30	たまねぎ	26
食 材	大根	18	コロッケ	80			洋風スープの素	0.18	ほうれん草	30	キャベツ	39
	にんじん	8.4	油	8	<切り干し大根の岐福(ぎふ)味噌汁>		塩	0.24	けずり節	0.36	鶏ガラスープの素	0.65
	こんにゃく	12			切り干し大根(せん)	2.4	こしょう	0.02	本みりん	0.6	砂糖	0.26
	干しいたけ(ホール)	1.2	<切り干し大根の中華炒め>		豆腐	24			うすくちしょうゆ	2.16	塩	0.13
	油揚げ	3.6	ごま油	0.6	油揚げ	3.6	<かぶと白菜のスープ>				こしょう	0.02
	煮干し	3	切り干し大根(せん)	3.6	けずり節	1.8	ベーコン	6	<のっつい汁>		しょうゆ	1.56
	白みそ	10.2	チンゲンサイ	30	赤みそ	9.6	はくさい	30	角切昆布	1.2	ビーフン	26
	冷凍うどん	24	厚揚げ(冷)	24	カットわかめ	0.6	かぶ	30	ごぼう	12		
	ねぎ	8.4	塩	0.12	こまつな	12	洋風スープの素	0.96	大根	24	<杏仁豆腐>	
			鶏ガラスープの素	0.12			塩	0.24	にんじん	12	杏仁寒天	36
			こしょう	0.02			こしょう	0.02	さといも	30	パイン(レトルト)	12
			オイスターーソース	0.96					豆腐	24	黄桃(レトルト)	12
			しょうゆ	0.6					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		