

<p>きりぼしだいこんのにつけ</p> <p>わふうハンバーグ</p> <p>きんしたまごのすましじる 2日</p> <p>エネルギー585kcal 塩分1.8g</p>	<p>はくさいのにびたし</p> <p>こいワシのごまだれ</p> <p>いりまめ</p> <p>岐福(ぎふ)みそしる 3日</p> <p>エネルギー596kcal 塩分1.6g</p>	<p>だいこんとみずなのサラダ</p> <p>さつまいもチップス</p> <p>ソフトめん</p> <p>カレーソース 4日</p> <p>エネルギー695kcal 塩分2.1g</p>	<p>ひじきとだいずのもの</p> <p>ぶたにくのみそいため</p> <p>みぞれじる 5日</p> <p>エネルギー596kcal 塩分1.9g</p>	<p>キャベツのソテー</p> <p>チリコンカン</p> <p>ポテトスープ 6日</p> <p>エネルギー586kcal 塩分2.5g</p>
<p>いためなます</p> <p>サバのみそに</p> <p>こぶじる 9日</p> <p>エネルギー603kcal 塩分1.8g</p>	<p>ナムル</p> <p>マンドウ(ギョーザ)</p> <p>とうふチゲ 10日</p> <p>エネルギー610kcal 塩分1.8g</p>	<p>けんこくきねんのひ 11日</p>	<p>ごまあえ</p> <p>あつやきたまご</p> <p>なつとう</p> <p>かんとうに 12日</p> <p>エネルギー652kcal 塩分2.2g</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 13日</p> <p>エネルギー616kcal 塩分2.2g</p>
<p>つきだいこんのいために</p> <p>ぐじょうみそけいちゃん</p> <p>かきたまじる 16日</p> <p>エネルギー600kcal 塩分1.8g</p>	<p>だいこんとぶたにくのもの</p> <p>かきあげ</p> <p>あつあげのみそしる 17日</p> <p>エネルギー634kcal 塩分1.5g</p>	<p>フルーツゼリー</p> <p>2年生がそだてたじゃがいもをつかうよ</p> <p>まめのマリネ</p> <p>ハヤシライス 18日</p> <p>エネルギー654kcal 塩分1.5g</p>	<p>なのはなのおかあえ</p> <p>サワラのいそべあげ</p> <p>うちこみじる 19日</p> <p>エネルギー646kcal 塩分1.8g</p>	<p>きりぼしだいこんのちゅうかいのため</p> <p>コロッケ</p> <p>いっしょくちゅうかめん</p> <p>みそラーメン 20日</p> <p>エネルギー624kcal 塩分2.8g</p>
<p>てんのうたんじょうび 23日</p>	<p>ツナじゃが</p> <p>いりたまご</p> <p>さんしょくごはん</p> <p>きりぼしだいこんの岐福(ぎふ)みそしる 24日</p> <p>エネルギー619kcal 塩分1.8g</p>	<p>カラフルポテト</p> <p>にくだんごのカレーに</p> <p>くらパン</p> <p>かぶとはくさいのスープ 25日</p> <p>エネルギー615kcal 塩分2.8g</p>	<p>おひたし</p> <p>ぶたにくのあんからめ</p> <p>のっぺいじる 26日</p> <p>エネルギー684kcal 塩分2.2g</p>	<p>あんにんどうふ</p> <p>あげパン</p> <p>やきビーフン 27日</p> <p>エネルギー587kcal 塩分1.6g</p>
<p>2月</p> <p>岐阜大学教育学部附属小中学校 前期課程</p>	<p>あじのたび</p> <p>こんげつは「かわけん」です。</p>	<p>このマークは「ふるさとしよくざいの日」すべてのこんだてにぎふけんさんのしよくざいがつかわれています。</p>	<p>まいつき19日は「しよくいくの日」しよくについてかんがえる日です。</p>	<p>鉄分(てつぶん)が多いこんだての日</p> <p>食物(しょくもつ)せんいが多いこんだての日</p> <p>(にほんがたしよく)「日本型食事」の日</p>

令和8年2月分 岐阜市学校給食献立

2日(月)			3日(火)			4日(水)			5日(木)			6日(金)			9日(月)		
No. 6		小学校	No. 1		小学校	No. 8		小学校	No. 3		小学校	No. 9		小学校	No. 4		小学校
使 																	

南地区	10日(火)		12日(木)		13日(金)		16日(月)		17日(火)		18日(水)	
	No. 10	小学校	No. 7	小学校	No. 5	小学校	No. 11	小学校	No. 14	小学校	No. 16	小学校
使 												

南地区	19日(木)		20日(金)		24日(火)		25日(水)		26日(木)		27日(金)	
	No. 12	小学校	No. 17	小学校	No. 2	小学校	No. 18	小学校	No. 15	小学校	No. 13	小学校
	＜米飯＞	176	＜一食中華麺＞	160	＜米飯＞	176	＜黒パン＞	77	＜米飯＞	176	＜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）	42
使	＜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）	63
	サワラ	40	サラダ油	0.5	サラダ油	0.5	サラダ油	0.3	県産豚肉（２cm角切）	50	中学生	
用	調味酒	1	にんにく	0.2	しょうが	0.25	肉団子	50	調味酒	1	＜牛乳＞	206
	青のり粉	0.2	しょうが	0.5	鶏肉（ミンチ用）	30	たまねぎ	25	しょうが	0.6	＜揚げパン＞	
	小麦粉	8	県産豚肉（平切）	20	砂糖	1.2	にんじん	10	しょうゆ	0.5	油	6
	米粉	0.7	調味酒	0.5	しょうゆ	1.5	トマトピューレ	3	米粉	1	シナモンシュガー	6
	油	5	しょうゆ	0.2	いり卵	25	ケチャップ	3	でん粉	7		
			にんじん	7	さやいんげん（冷）	7	カレー粉	0.3	油	4	＜焼きビーフン＞	
	＜菜の花のおかかあえ＞		太もやし	20			ウスターソース	2	ウスターソース	1.7	サラダ油	0.5
	太もやし	35	きくらげ（スライス）	1	＜ツナじゃが＞		砂糖	1	砂糖	2.8	県産豚肉（平切）	20
食	なばな	15	はくさい	20	サラダ油	0.5	でん粉	0.5	しょうゆ	1.4	しょうが	0.6
	ホールコーン（冷）	5	鶏ガラスープの素	0.8	たまねぎ	20			鶏ガラスープの素	0.5	ねぎ	2
	本みりん	0.5	こしょう	0.02	にんじん	10	＜カラフルポテト＞		でん粉	0.2	しょうゆ	0.5
	うすくちしょうゆ	1.5	赤みそ	4.5	じゃがいも	40	じゃがいも	40	ごま油	0.5	調味酒	0.5
材	花かつお	0.3	白みそ	4.5	魚のオイル漬け	15	サラダ油	0.5	水	6	にんじん	10
			ねぎ	10	けずり節	0.3	にんじん	7			たけのこ（レトルト）	8
	＜打ち込み汁＞				砂糖	0.6	ホールコーン（冷）	7	＜おひたし＞		干しいたけ（ホール）	0.5
	鶏肉（切込）	10	＜コロッケ＞		しょうゆ	1.5	枝豆むきみ（冷）	7	太もやし	25	たまねぎ	20
	大根	15	コロッケ	60			洋風スープの素	0.15	ほうれん草	25	キャベツ	30
	にんじん	7	油	6	＜切り干し大根の乾燥（ぎふ）味噌汁＞		塩	0.2	けずり節	0.3	鶏ガラスープの素	0.5
	こんにゃく	10			切り干し大根（せん）		こしょう	0.01	本みりん	0.5	砂糖	0.2
	干しいたけ（ホール）	1	＜切り干し大根の中華炒め＞		豆腐	20			うすくちしょうゆ	1.8	塩	0.1
	油揚げ	3	ごま油	0.5	油揚げ	3	＜かぶと白菜のスープ＞				こしょう	0.01
	煮干し	2.5	切り干し大根（せん）	3	けずり節	1.5	ベーコン	5	＜のっぺい汁＞		しょうゆ	1.2
	白みそ	8.5	チンゲンサイ	25	赤みそ	8	はくさい	25	角切昆布	1	ビーフン	20
	冷凍うどん	20	厚揚げ（冷）	20	カットわかめ	0.5	かぶ	25	ごぼう	10		
	ねぎ	7	塩	0.1	こまつな	10	洋風スープの素	0.8	大根	20	＜杏仁豆腐＞	
			鶏ガラスープの素	0.1			塩	0.2	にんじん	10	杏仁寒天	30
			こしょう	0.01			こしょう	0.01	さといも	25	パイナップル（レトルト）	10
			オイスターソース	0.8					豆腐	20	黄桃（レトルト）	10
			しょうゆ	0.5					油揚げ	2		
									けずり節	1.5		
									しょうゆ	2		
									塩	0.3		
									でん粉	1		