

<p>きりぼしだいこんのつけ わふうハンバーグ</p> <p>きんしたまごのすまじる 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 こイワシのごまだれ</p> <p>いりまめ 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 さつまいもチップス</p> <p>ソフトめん カレーソース 4日</p> <p>エネルギー-695kcal 塩分2.1g</p>	<p>ひじきとだいぞのにもの 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 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 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 マンドゥ(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 あつやきたまご</p> <p>なっとう 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 ココアビーンズ</p> <p>コッペパン 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 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 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 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 サフランのいそべあげ</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ため コロッケ</p> <p>いっしょくちゅうかめん 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>エネルギー-619kcal 塩分1.8g</p>	<p>ツナじゃが いりたまご 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>カラフルボテト にくだんごのカレーに</p> <p>くろパン 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 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 あげパン やきビーフン 27日</p> <p>エネルギー-587kcal 塩分1.6g</p>
<h1>2月</h1> <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>このけはつかかわせん</p>	<p>このマークは 「ふるさとしょくさいの日」 すべてのこんだてに きりぼしだいこんの しょくさいが つかわれています。</p>	<p>まいつき19日は 「しょくいくの日」 しょくについて 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>(にほんがたしょくじ) 「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	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 用 食 材	<米飯>	176	<米飯>	176	<ソフト麺>	160	<米飯>	176	<食パン>	77	<米飯>	176	
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	
	<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	60	小イワシ	35	サラダ油	0.3	サラダ油	0.5	サラダ油	0.5	サバ	50	
	たまねぎ	10	しょうが	0.7	にんにく	0.1	県産豚肉(平切)	45	赤とうがらし	0.02	しょうが	0.7	
	しょうが	1	調味酒	0.5	鶏肉(切込)	20	にんじん	7	にんにく	0.2	ねぎ	5	
	砂糖	1.6	でん粉	4	たまねぎ	50	キャベツ	25	県産豚肉(ミンチ用)	30	砂糖	4	
	しょうゆ	2.4	米粉	1	にんじん	15	ねぎ	10	たまねぎ	10	赤みそ	5	
	本みりん	0.8	油	3.5	洋風スープの素	1.2	赤みそ	3	金時豆	12	調味酒	1	
	<切り干し大根の煮つけ>		しょうゆ	1.5	塩	0.4	しょうゆ	1.5	ウスターーソース	1.8			
食 材	サラダ油	0.5	調味酒	0.8	こしょう	0.01	調味酒	1.2	ケチャップ	4.5	<炒めなます>	0.5	
	切り干し大根(せん)	3.5	砂糖	1.2	ケチャップ	2.5	砂糖	1	塩	0.1	サラダ油	0.5	
	干しいたけ(ホール)	0.5	白ごま(いり)	0.5	カレー粉	0.5	でん粉	0.3	こしょう	0.01	大根	35	
	にんじん	7	<白菜の煮びたし>		ウスターーソース	2.5					にんじん	10	
	油揚げ	3	はくさい	40	マーガリン	4	<ひじきと大豆の煮物>		<キャベツのソテー>		油揚げ	2	
	砂糖	0.8	こまつな	10	小麦粉	4	大豆	5	サラダ油	0.5	砂糖	1	
	しょうゆ	1.6	にんじん	5	脱脂粉乳	3	砂糖	0.4	キャベツ	35	本みりん	1	
	けずり節	0.5	しめじ	5	<さつまいもチップス>	0.4	しょうゆ	0.4	ホールコーン(冷)	10	調味酒	1	
	けずり節		けずり節	0.5	さつまいも	40	サラダ油	0.4	魚のオイル漬け	10	しょうゆ	1.5	
	<錦糸卵のすまし汁>		本みりん	0.5	油	2	ひじき(長)	3	洋風スープの素	0.1	酢	1	
食 材	にんじん	5	うすくちしょうゆ	1.8	塩	0.1	にんじん	7	塩	0.2	塩	0.1	
	えのきだけ	5					油揚げ	3	こしょう	0.01	<こぶ汁>		
	豆腐	20	<岐福(ぎふ)味噌汁>		<大根と水菜のサラダ>		けずり節	0.5			せん切り昆布	0.7	
	錦糸卵	8	大根	15	みずな	5	砂糖	0.9	<ポテトスープ>		ごぼう	10	
	けずり節	1.5	ごぼう	7	大根	30	しょうゆ	1.8	サラダ油	0.5	はくさい	15	
	塩	0.3	さといも	15	ホールコーン(冷)	6	さやいんげん(冷)	5	ベーコン	5	にんじん	10	
	うすくちしょうゆ	2	こんにゃく	7	ドレッシング(ごま)	7	<みぞれ汁>	たまねぎ	20	たまねぎ	7	さといも	25
	こまつな	10	豆腐	15		7	大根	35	にんじん	7	じゃがいも	10	
			けずり節	1.5			えのきだけ	35	7	40	洋風スープの素	1.5	
			赤みそ	8.5			干しいたけ(ホール)	0.5	洋風スープの素	0.8	けずり節	1.5	
食 材			ねぎ	5			かまぼこ	20	塩	0.2	塩	0.3	
							豆腐	1.5				2.7	
							けずり節	0.3					
食 材							塩	2					
							うすくちしょうゆ						
食 材													
食 材													
食 材													
食 材													
食 材													
食 材													
食 材													
食 材													
食 材													
食 材													
食 材													
食 材													
食 材													
食 材													
食 材													
食 材													
食 材													
食 材													
食 材													
食 材													
食 材													
食 材													
食 材													
食 材													
食 材													
食 材													
食 材													
食 材													
食 材													
食 材													
食 材													
食 材													
食 材													
食 材													
食 材													
食 材													
食 材													
食 材													
食 材													
食 材													
食 材													
食 材													
食 材													
食 材													
食 材													
食 材													
食 材													
食 材													
食 材													
食 材													
食 材													
食 材													
食 材													
食 材													
食 材													
食 材													
食 材													
食 材													
食 材													
食 材													
食 材													
食 材													

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 用 食 材	<米飯>	176	<米飯>	176	<コッペパン>	77	<米飯>	176	<米飯>	176	<米飯>	176
	<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)>		<関東煮>		<コーンシチュー>		<郡上味噌けいちゃん>		<かき揚げ>		<ハヤシライス>	
	ギョーザ 油	34 3.4	角切昆布 こんにゃく 大根	0.8 15 50	サラダ油 鶏肉(切込) 塩	0.5 20 0.1	サラダ油 しょうが にんにく	0.5 0.5 0.5	大豆(ゆで) ごぼう たまねぎ	10	サラダ油 県産豚肉(平切) 塩	0.5 25 0.1
	<豆腐チゲ>		さといも	25	こしよう	0.01	鶏肉(2cm角切)	45	くきわかめ(冷)	5	こしよう	0.01
	ごま油	0.3	がんもどき	15	たまねぎ	20	たまねぎ	20	調味酒	1	たまねぎ	50
	県産豚肉(ミンチ用)	20	玉はんぺん	20	にんじん	10	キャベツ	20	小麦粉	10	にんじん	15
	しょうが	0.3	さやいんげん(冷)	5	じゃがいも	40	太もやし	20	米粉	2	じゃがいも	40
	調味酒	0.5	けずり節	1.5	コーンペースト(冷)	20	しょうゆ	1	塩	0.05	ケチャップ	6
	しょうゆ	1	砂糖	0.5	ホールコーン(冷)	7	調味酒	2	油	6	ウスターーソース	1.5
食 材	コチュジャン	0.3	本みりん	1	サイコロチーズ	4	本みりん	0.5			塩	0.3
	干しいたけ(ホール)	0.5	しょうゆ	4	洋風スープの素	0.8	砂糖	1	<大根と豚肉の煮物>		洋風スープの素	0.5
	はくさい	30		塩	0.2	郡上味噌	2	県産豚肉(平切)	25	小麦粉	3.5	
	白菜キムチ	10	<厚焼き卵>	0.01	赤みそ	2	大根	70	マーガリン	3.5		
	えのきだけ	5	厚焼き卵	50	マーガリン	3	にんじん	10	デミグラスソース	15		
	いたら	5		小麦粉	3	砂糖	0.8					
	豆腐(冷)	50	<ごまあえ>	0.5	脱脂粉乳	4	沙ラダ油	0.5	<豆のマリネ>			
	鶏ガラスープの素	0.8	にんじん	7		4	大根	40	1 大豆	8		
	しょうゆ	2	こまつな	20	<ココアビーンズ>	12	にんじん	5	砂糖	0.8		
	<ナムル>	0.5	太もやし	20	大豆	0.8	油揚げ	5	うすくちしょうゆ	0.6		
食 材	ごま油	0.5	けずり節	0.3	でん粉	0.8	砂糖	0.4	<厚揚げの味噌汁>		たまねぎ	5
	にんじん	0.5	うすくちしょうゆ	1.8	米粉	0.4	しょうゆ	2	キャベツ	15	にんじん	5
	太もやし	30	すりごま	1	油	1.2	調味酒	1	厚揚げ(冷)	12	沙ラダ油	1.2
	ほうれん草	20	<納豆>	30	ココアシュガー	1.5		1.5	えのきだけ	5	砂糖	0.6
	しょうゆ	1.8	糸引き納豆		<ブロッコリーのソテー>	0.5	<かきたま汁>	7	1.5 塩	1.5	塩	0.2
	砂糖	0.8			サラダ油	0.2	えのきだけ	20	赤みそ	4.25	こしよう	0.01
	白ごま(いり)	1			ブロッコリー	0.12	豆腐	1.5	白みそ	4.25	酢	2
					キャベツ	0.01	けずり節	0.3	7		<フルーツゼリー>	
					洋風スープの素	0.2	塩	0.3			パイン(レトルト)	10
					塩	0.12	でん粉	0.6			ダイスゼリー(いちご)	20

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
使 用	<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
	<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	
	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		
	<菜の花のおかかあえ>		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>	
食	太もやし	20	太もやし	20			ウスターーソース	2	ウスターーソース	1.7	サラダ油	0.5
	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
	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
材	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
	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		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	<切り干し大根の岐福(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)	2	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
食	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	<のっべい汁>		しょうゆ	1.2
	白みそ	8.5	チングエンサイ	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	<杏仁豆腐>	
	ねぎ	7	塩	0.1	こまつな	10	洋風スープの素	0.8	大根	20	杏仁寒天	30
			鶏ガラスープの素	0.1			塩	0.2	にんじん	10	パイン(レトルト)	10
			こしょう	0.01			こしょう	0.01	さといも	25	黄桃(レトルト)	10
			オイスターーソース	0.8					豆腐	20		
			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		