

ごもくきんぴら イワシのうめに いなかじる 3日 エネルギー604kcal 塩分2.3g	なのはなあえ とりにくのからあげ しんじょじる 4日 エネルギー614kcal 塩分1.8g	にしめ がねあげ だごじる 5日 エネルギー687kcal 塩分2.5g	こまつなのにびたし いりたまご さんしょごはん ためきじる 6日 エネルギー552kcal 塩分1.7g	はなやさいサラダ フライビーンズ 2年3組が育てた じゃがいもを使うよ くらパン コーンシチュー 7日 エネルギー604kcal 塩分2.7g
きょうかけんきゅうかい 10日	けんこくきねんのひ 11日	れんこんのサラダ こふきいも カレーソース 12日 エネルギー687kcal 塩分2.5g	こまつなのごまあえ あつやきたまご しょうがみそおでん 13日 エネルギー604kcal 塩分2.6g	コーンキャベツ ウインナーのソースかけ コッペパン チンゲンサイのクリームに 14日 エネルギー604kcal 塩分2.7g
フルーツもりあわせ まめのマリネ ハヤシライス 17日 エネルギー604kcal 塩分1.5g	ほうれんそうのおかかあえ ちくわのいそべあげ ほうとうじる 18日 エネルギー604kcal 塩分2.7g	ごしきあえ ぶたにくのあんからめ みぞれじる 19日 エネルギー687kcal 塩分2.5g	キャベツのあまずあえ サバのにつけ ぶたじる 20日 エネルギー604kcal 塩分2.6g	だいこんとみずなのサラダ さつまいもチップス ジャム にくだんごのケチャップに 21日 エネルギー604kcal 塩分2.7g
ふいかえきゅうじつ 24日	いためなます にくじゃが かきたまじる 25日 エネルギー645kcal 塩分1.9g	ナムル あまエビのからあげ とうふチゲ 26日 エネルギー583kcal 塩分1.8g	ブロッコリーのおひたし だいずいりツナごはん のっぺいじる 27日 エネルギー564kcal 塩分1.9g	ナタデココボンチ あげパン やきビーフン 28日 エネルギー608kcal 塩分1.6g
2月 岐阜大学教育学部附属小中学校 前期課程	あじのたび きんがづは『くまもとけん』	鉄分(てつぶん)が おいしいんだての日 食物(しょくもつ)せんいが おいしいんだての日 (にほんがたしょくじ) 「日本型食事」の日	このマークは 「ふるさとしょくざいの日」 すべてのんだてに ぎふけんさんの しょくざいが つかわれています。	

令和7年2月分 岐阜市学校給食献立

[illegible]

南地区	
	小学校
	180
使 用 食 材	206
	0.3
	0.1
	20
	50
	15
	1.2
	0.4
	0.01
	2.5
	0.5
	2.5
	4
	4
	3
	60
	0.2
	0.02
	15
	25
	8
	7

南地区	13日(木)		14日(金)		17日(月)		18日(火)		19日(水)	
	No. 15	小学校	No. 5	小学校	No. 12	小学校	No. 6	小学校	No. 10	小学校
使 用 食 材	<米飯> <牛乳>	176 206	<コッペパン> <牛乳>	77 206	<米飯> <牛乳>	176 206	<米飯> <牛乳>	176 206	<米飯> <牛乳>	176 206
	<生姜味噌おでん> こんにゃく 大根 さといも(大) 厚揚げ(冷) はんぺん(ひじき) さやいんげん(冷) けずり節 白みそ 砂糖 調味酒 しょうが	20 50 30 20 20 5 1 8 4 1.5 0.5	<チンゲンサイのクリーム煮> 鶏肉(2cm角切) 塩 こしょう たまねぎ にんじん じゃがいも サラダ油 洋風スープの素 塩 こしょう 米粉 牛乳(調理用) チンゲンサイ	20 0.1 0.01 30 15 40 0.5 1 0.2 0.01 3 35 20	<ハヤシライス> サラダ油 県産豚肉(平切) 塩 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	0.5 25 0.1 0.01 50 15 40 6 1.5 0.3 0.5 3.5 3.5 15	<ちくわの磯辺揚げ> ちくわ 青のり粉 小麦粉 米粉 油 <ほうれん草のおかかあえ> ほうれん草 太もやし しょうゆ 本みりん 花かつお	40 0.2 8.5 1.5 5 <ほうれん草のおかかあえ> 20 25 1.8 0.5 0.3	<豚肉のあんからめ> 県産豚肉(2cm角切) 調味酒 しょうが しょうゆ 米粉 でん粉 油 ウスターソース 砂糖 しょうゆ 鶏ガラスープの素 でん粉 ごま油	60 1 0.6 0.5 1 7 4 1.7 2.8 1.4 0.5 0.2 0.5
	<厚焼き卵> 厚焼き卵	50	<ウィンナーのソースかけ> ロングウィンナー ウィンナー ケチャップ ウスターソース 砂糖 でん粉	30 2 1 0.2 0.2	<豆のマリネ> 大豆 砂糖 うすくちしょうゆ たまねぎ パプリカ(赤) サラダ油 砂糖 塩 こしょう 酢 パセリ	10 1 0.75 6 3.6 1.5 0.72 0.24 0.01 2.4 0.3	<ほうとう汁> 県産豚肉(平切) ほうとう(冷) かぼちゃ(角切) 油揚げ はくさい しめじ ごぼう 赤みそ 白みそ 煮干し ねぎ	10 20 15 2.5 12 8 5 2.5 6 2 5	<五色あえ> ほうれん草 太もやし にんじん しめじ ホールコーン(冷) 調味酒 本みりん うすくちしょうゆ けずり節	15 15 5 5 5 0.9 0.45 1.8 0.5
	<小松菜のごまあえ> こまつな にんじん 切り干し大根(せん) しょうゆ けずり節 本みりん すりごま	25 8 3 1.8 0.5 0.6 1	<コーンキャベツ> キャベツ ホールコーン(冷) 洋風スープの素 塩 こしょう	35 10 0.1 0.2 0.01	<フルーツ盛り合わせ> ダイスゼリー(りんご) 黄桃(レトルト) パイン(レトルト)	30 20 20		<みぞれ汁> 大根 えのきだけ 干しいたけ(スライス) 豆腐 けずり節 塩 うすくちしょうゆ こねぎ	35 7 0.5 30 1.5 0.3 2 3	

南地区	20日(木)		21日(金)		25日(火)		26日(水)		27日(木)		28日(金)	
	No. 11	小学校	No. 9	小学校	No. 16	小学校	No. 2	小学校	No. 3	小学校	No. 13	
使 用 食 材	<米飯> <牛乳>	176 206	<食パン> <牛乳>	91 206	<米飯> <牛乳>	176 206	<米飯> <牛乳>	176 206	<米飯> <牛乳>	176 206	<小型パン>小1.2年 小3～6年 <牛乳>	
	<サバの煮つけ> サバ しょうが ねぎ ざらめ しょうゆ 本みりん 調味酒	50 0.7 5 1.5 3 1 4	<肉団子のケチャップ煮> サラダ油 たまねぎ にんじん ピーマン ケチャップ トマトピューレ ウスターソース 塩 砂糖 肉団子 でん粉	0.3 25 10 5 5 5 2 0.1 1 50 0.5	<肉じゃが> サラダ油 県産豚肉(平切) たまねぎ にんじん じゃがいも 砂糖 しょうゆ けずり節 さやいんげん(冷)	0.5 20 30 10 50 1 2.5 0.5 5 にら 豆腐(冷) 鶏ガラスープの素 しょうゆ	<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 豆板醤 干しいたけ(スライス) はくさい えのきだけ にら 豆腐(冷) 鶏ガラスープの素 しょうゆ	0.3 20 0.3 0.5 1 0.3 0.5 30 10 5 50 0.8 2	<大豆入りツナごはん> 大豆 砂糖 しょうゆ サラダ油 にんじん 魚のオイル漬け 砂糖 しょうゆ 本みりん しょうが	8 0.8 0.8 0.3 8 30 1 1.2 0.5 0.5	<揚げパン> 油 シナモンシュガー	
	<キャベツの甘酢あえ> キャベツ にんじん 塩 砂糖 うすくちしょうゆ 酢	40 10 0.2 2 1 2	<さつまもチップス> さつまも 油 塩	40 2 0.1	<炒めなます> サラダ油 大根 にんじん れんこん 油揚げ 砂糖 本みりん 調味酒 しょうゆ 塩 酢	0.5 25 5 15 1.5 1 1 1.5 0.1 1 0.5 30 15 1.5 2 0.3 10 0.6 30	<甘エビのから揚げ> 甘エビ(粉付き) 油 <ナムル> ごま油 太もやし ほうれん草 しょうゆ 砂糖 <ヨーグルト> ヨーグルト	25 2.5 0.5 30 20 1.8 0.2 70	<のっぺい汁> 角切昆布 ごぼう 大根 にんじん さといも 豆腐 油揚げ けずり節 しょうゆ 塩 でん粉	0.2 1 10 20 10 25 20 1.5 3 0.3 1	<焼きビーフン> サラダ油 県産豚肉(平切) しょうが ねぎ しょうゆ 調味酒 にんじん たけのこ(レトルト) 干しいたけ(スライス) きくらげ(スライス) たまねぎ キャベツ ピーマン 鶏ガラスープの素 砂糖 塩 こしょう しょうゆ ビーフン <ナタデココボンチ> 黄桃(レトルト) ダイスゼリー(いちご) パイン(レトルト) ナタデココ	
	<豚汁> 県産豚肉(平切) 大根 ごぼう にんじん さといも こんにゃく 豆腐 けずり節 赤みそ ねぎ	10 15 7 5 15 7 15 1.5 8.5 5	<大根と水菜のサラダ> 大根 みずな ホールコーン(冷) ドレッシング <ジャム> リンゴジャム	35 5 5 6 15	<かきたま汁> 干しいたけ(スライス) 豆腐 液卵 けずり節 うすくちしょうゆ 塩 ほうれん草 でん粉 <納豆> 糸引き納豆	0.5 30 15 1.5 2 0.3 10 0.6 30				<大豆入り小魚> 大豆入り小魚		

南地区	
使 用 食 材	小学校
	42
	63
	206
	6
	6
	0.5
	20
	0.6
	2
	0.5
	0.5
	10
	8
	0.5
	0.8
	20
	30
	6
	0.5
	0.2
	0.1
	0.01
	1.2
	20
	20
	20
	15
	15