



2月3日は節分です。古来より節分は「季節の変わり目」とされ、邪気を払う行事が行われてきました。暦の上では春が近づいていますが、実際にはまだまだ寒い日が続きます。今月の給食では、こうした季節の行事や旬の食材を大切にしながら、体の温まる料理を通して、皆さんの健康な体作りを応援していきます。

「卒業するまでもう一度食べたい給食」～岐南中 3年生リクエスト給食が登場します!～

「卒業まであとわずか。9年間の給食ともお別れする岐南中学校3年生に、「卒業するまでもう一度食べたい給食をアンケートを実施しました。今月の給食はそのリクエストにお応えしたメニューが登場しています。

【リクエストアンケート結果】

【主食】	【主菜】	【副菜】	【汁物】	【デザートなど】
1位 ラーメン	1位 鶏肉の唐揚げ	1位 フルーツポンチ	1位 豚汁	1位 タルト
2位 シナモンパン	2位 マーレードチキン	2位 ほうれん草のお浸し	2位 みそ汁	2位 果物
3位 焼きそば	3位 麻婆豆腐	3位 肉じゃが	3位 クラムチャウダー	3位 ケーキ

ねぎっちょの
おすすめ”ぎふやさい”

【今月の“ぎふ野さい”】
(予定)
*ほうれん草(岐阜地域)
*小松菜(西濃・岐阜地域)
*かぶ(岐阜地域)
*徳田ねぎ(岐南町)
*にんじん(各務原市)



～3年生から～調理センターへのメッセージ



- ・カレー、揚げパンなど定番の給食から、お話給食、外国の料理などいろいろなメニューが登場し給食の時間がとても楽しかったです。給食を通して、食の大切さや給食を作る大変さ、みんなで給食を食べる楽しさを学ぶことができました。
- ・おかわりの争奪戦をしています。本当に毎日岐南町の給食を食べられて幸せでした。高校に行っても食べられないのが残念です。
- ・いつもおいしい給食を作って下さりありがとうございました。苦手な食材も調理員さんのおかげでおいしく食べることができました。
- ・給食で知った料理や嫌いだったけど好きになった食べ物がたくさんあります。毎日給食が楽しみでした。本当にありがとうございました。
- ・9年間ありがとうございました。給食の時間が勉強の活力になっていました。給食を楽しみに日々乗り越えてきました。
- ・給食のクオリティが高すぎます! ・どの飲食店よりもおいしいです。 ・給食がおいしくて一番好きな時間です。

MENU

4(水) 2の7 地産地消メニュー
13(金) 2の5 岐南農業盛り上げ隊
活動「おんさい鍋」
17(火) 3の1 「食」で岐南町に
貢献メニュー



9年間の給食で学んだこと



- ・食の大切さとおいしさ ・栄養バランスよく食べる大切さ ・主食、主菜、副菜を食べる大切さ ・世界の食文化 ・だしの工夫
- ・農家さん等の生産者さんの苦労や大変さ ・給食を作る姿から感謝の気持ち ・食から季節の移り変わり ・旬の食材 ・命の尊さ
- ・岐阜県の郷土料理 ・地域の食材 ・残さず食べ、食べ物を大切にする ・お話給食を通して様々な国の伝統料理 ・食事と生活リズム

おはなし給食

2月10日(火)
「おさるのジョージ」
ハンス・アウグスト・レイ
マーグレット・レイ 作



2日(月)	3日(火) 節分	岐南中2の7 4日(水) 地産地消給食	5日(木)	6日(金)
からあげチーズ ツナサラダ(マ) 福神漬 ねぎっちょカレー 麦ごはん	いわしの竜田揚げ 小松菜と油揚げの煮びたし 節分豆 親子うどんの汁 うどん	ブロッコリーとポテトのサラダ(ド) 徳田ねぎのトマトチーズ焼き いちご ほうれん草とかぶのスープ 白ごはん	キャベツのソテー シナモンパン クラムチャウダー ミルクローロール	ブルーベリータルト オムライス用 卵焼き(ケ) ジュリエンスープ チキンライス
9日(月)	10日(火) おはなし給食	11日(水)	12日(木)	岐南中2の5 13日(金) 農業盛り上げ給食
ほうれん草ともやしのおひたし れんこんチップス 親子丼の具 麦ごはん	アメリカンサラダ(ド) ジョージのチョコバナナケーキ ピスゲッティさんのミートボールソース ソフト麺	建国記念の日	ほうれん草のソテー マーレードチキン クリームスープ 黒パン	草もち 揚げ出し豆腐おろしだれかけ おんさい鍋 鯛めし
16日(月)	岐南中3の1 17日(火) 「食で貢献」給食	18日(水)	19日(木)	20日(金)
チンゲン菜のナムル えびしゅうまい 麻婆豆腐 麦ごはん	ミルメーク(ココア) さつまいもチップス 鶏ちゃん 鶏ちゃんラーメンの汁 中華めん	ちくわとかぼちゃの天ぷら たくあん漬 すき焼き 白ごはん	チョコクリーム フルーツポンチ ブロッコリーグラタン ボルシチ 食パン	デコポン さばのてり焼き のっぺい汁 きんぎょめし
23日(月)	24日(火)	25日(水)	26日(木)	27日(金)
天皇誕生日	フルーツのヨーグルトあえ 焼きそば フランクフルト 小型パン	肉じゃが さわらの菜の花焼き ゆかりふりかけ 大根と白菜のみそ汁 白ごはん	海藻サラダ(ド) ほうれん草とツナのキッシュ コーンポタージュ(ク) 胚芽パン	甘夏ゼリー 鶏肉のから揚げ 白菜と春雨のスープ キムチチャーハン

令和7年度 2月給食材料明細表

岐南町総合調理センター

日(曜)	2(月)	3(火)	4(水)	5(木)	6(金)	9(月)	10(火)	12(木)	13(金)	16(月)
献立	牛乳 麦ごはん ねぎつつよカレー ツナサラダ 福神漬 型抜きチーズ	牛乳 うどん 親子うどんの汁 いわしの竜田揚げ 小松菜と油揚げの煮びたし 節分豆	牛乳 白ごはん 徳田ねぎのトマトチーズ焼き ブロッコリーとポテトのサラダ ほうれん草とかぶのスープ いちご	牛乳 ミルクローロール クラムチャウダー シナモンパン キャベツのソテー	牛乳 チキンライス オムライス用卵焼き ジュリエンヌスープ ブルーベリータルト	牛乳 麦ごはん 親子丼の具 れんこんチップス ほうれん草ともやしのおひたし	牛乳 ソフト麺 ビスケットさんのミートボールソース ジョージのチョコバナナケーキ アメリカンサラダ	牛乳 黒パン マーマレードチキン ほうれん草のソテー 白菜と豆のクリームスープ	牛乳 鯛めし 揚げ出し豆腐のおろしだれかけ おんさい鍋 草もち	牛乳 麦ごはん 麻婆豆腐 えびしゅうまい チンゲン菜のナムル
	牛乳 206.00 精白米 70.00 精麦 7.00 豚肉 15.00 じゃがいも 40.00 玉ねぎ 30.00 にんじん 15.00 ねぎ 10.00 ケチャップ 2.00 りんごビュレ 5.00 ウスターソース 2.00 カレーフレーク 15.00 ロイヤルマサラ 0.02 フルーツチャツネ 1.00 食塩 0.05 こしょう 0.02 おろしにんにく 0.20 おろし生姜 0.20 サラダ油 0.50 キャベツ 25.00 きゅうり 10.00 ホールコーン 15.00 まぐろオイル漬サラダ用 10.00 クラス用マヨネーズ 5.00 福神漬 10.00 型抜きチーズ 15.00	牛乳 206.00 うどん 70.00 鶏肉 10.00 液卵 20.00 にんじん 10.00 かまぼこ 10.00 干し椎茸 0.50 ねぎ 5.00 食塩 0.36 しろうしょうゆ 5.00 みりん 1.00 かつおだし 2.00 かたくり粉 0.50 いわし 40.00 おろし生姜 0.50 こいくちしょうゆ 2.50 酒 2.50 かたくり粉 10.00 大豆白絞油 4.00 こまつな 35.00 油揚げ 7.00 うすくちしょうゆ 1.60 三温糖 0.50 みりん 0.55 和風だし 0.34 節分豆 8.00	牛乳 206.00 精白米 80.00 ねぎ 15.00 ダイストマト 10.00 ホールコーン 15.00 牛ひき肉 10.00 豚ひき肉 15.00 オニオンソテー 15.00 ケチャップ 10.00 赤みそ 2.00 食塩 0.20 こしょう 0.02 ナチュラルチーズ 15.00 じゃがいも 30.00 ブロッコリー 20.00 香りごまドレッシング 5.00 カットウィンナー 10.00 ほうれんそう 10.00 かぶ 25.00 にんじん 15.00 スープストック 1.50 食塩 0.45 こしょう 0.02 サラダ油 0.50 いちご 20.00	牛乳 206.00 ミルクローロール 34.00 あさり 20.00 白ワイン 2.00 じゃがいも 40.00 玉ねぎ 30.00 にんじん 20.00 スープストック 1.00 食塩 0.50 こしょう 0.02 牛乳 20.00 薄力粉 4.00 マーガリン 4.00 サラダ油 0.50 小型パン 30.00 大豆白絞油 5.00 シナモン 0.30 三温糖 6.50 ベーコン 5.00 ホールコーン 10.00 キャベツ 30.00 ピーマン 5.00 もやし 0.10 こしょう 0.01 スープストック 0.20 サラダ油 0.20	牛乳 206.00 アルファ化米 50.00 精麦 5.00 鶏肉 10.00 玉ねぎ 20.00 にんじん 10.00 マッシュルーム 5.00 トマトジュース 30.00 マーガリン 0.50 スープストック 1.00 食塩 0.40 こしょう 0.02 オムライス用卵焼き 50.00 ケチャップ 8.00 ベーコン 5.00 にんじん 15.00 玉ねぎ 25.00 じゃがいも 15.00 パセリ 0.50 スープストック 1.00 食塩 0.45 こしょう 0.02 サラダ油 0.20 ブルーベリータルト 35.00	牛乳 206.00 精白米 70.00 精麦 7.00 鶏肉 15.00 玉ねぎ 53.00 にんじん 15.00 マッシュルーム 5.00 みつば 2.00 干し椎茸 0.50 かまぼこ 10.00 液卵 45.00 高野豆腐 1.10 うすくちしょうゆ 4.50 こいくちしょうゆ 4.50 三温糖 3.00 みりん 0.75 和風だし 0.75 サラダ油 0.50 水 45.00 れんこん 30.00 大豆白絞油 3.00 食塩 0.17 ほうれんそう 15.00 もやし 35.00 花かつお 1.00 こいくちしょうゆ 2.00	牛乳 206.00 ソフト麺 80.00 ミートボール 30.00 玉ねぎ 50.00 にんじん 15.00 マッシュルーム 5.00 ケチャップ 10.00 トマトビュレ 20.00 ダイストマト 10.00 食塩 0.48 こしょう 0.02 ウスターソース 4.00 中ざら糖 1.50 デミグラスソース 3.00 スープストック 1.00 薄力粉 4.00 マーガリン 4.00 サラダ油 0.50 ホットケーキミックス 18.00 三温糖 1.80 牛乳 13.50 液卵 7.20 生クリーム 6.30 スイートチョコレート 9.00 マーガリン 1.80 ココア 1.44 バナナチップス 2.00 ベーキングトレイ 1.00 キャベツ 25.00 きゅうり 10.00 ホールコーン 15.00 ポテトチップス 0.50 シーザードレッシング 5.00	牛乳 206.00 黒パン 55.00 鶏肉 50.00 食塩 0.06 こしょう 0.02 こいくちしょうゆ 3.60 みりん 0.60 酒 1.20 マーマレード 4.80 カットウィンナー 10.00 ほうれんそう 25.00 ホールコーン 15.00 食塩 0.05 こしょう 0.01 こいくちしょうゆ 0.20 酒 0.20 サラダ油 0.50 ベーコン 5.00 玉ねぎ 25.00 にんじん 15.00 白いんげん豆ペースト 30.00 はくさい 20.00 牛乳 20.00 生クリーム 5.00 スープストック 1.00 食塩 0.50 こしょう 0.02 コーンスターチ 2.00 サラダ油 0.50	牛乳 206.00 アルファ化米 60.00 精麦 5.00 たい 25.00 にんじん 7.00 酒 1.00 うすくちしょうゆ 5.00 昆布だし 1.00 みりん 1.25 サラダ油 0.50 揚げだし豆腐 50.00 大豆白絞油 5.00 大根おろし 5.00 水耕ねぎ 1.00 うすくちしょうゆ 2.00 みりん 0.70 酒 0.50 三温糖 0.20 和風だし 0.20 水 10.00 かたくり粉 0.20 えびしゅうまい 36.00 にんじん 10.00 チンゲン菜 20.00 もやし 20.00 こいくちしょうゆ 2.00 三温糖 0.62 食塩 0.08 トウバンジャン 0.08 ごま油 0.30 白いりごま 1.00	牛乳 206.00 精白米 70.00 精麦 7.00 冷凍豆腐 90.00 サラダ油 0.50 豚ひき肉 20.00 サラダ油 0.50 おろし生姜 0.25 おろしにんにく 0.25 トウバンジャン 0.11 ねぎ 10.00 テンメンジャン 3.70 三温糖 1.57 酒 2.00 こいくちしょうゆ 5.60 鶏ガラスープ 0.56 水 45.00 ごま油 0.30 かたくり粉 1.70 にら 5.00 サラダ油 0.50
献立の材料										
和	692・872	666・840	649・783	623・706	611・709	606・758	808・948	687・856	638・759	640・813
日(曜)	17(火)	18(水)	19(木)	20(金)	24(火)	25(水)	26(木)	27(金)		
献立	牛乳 中華めん 鶏ちゃんラーメンの汁 鶏ちゃん さつまいもチップス ミルメーク	牛乳 白ごはん すき焼き ちくわとかぼちゃの天ぷら たくあん漬	牛乳 食パン チョコクリーム ブロッコリーグラタン ボルシチ フルーツポンチ	牛乳 さんぎょめし さばの照り焼き のっぺい汁 デコボン	牛乳 小型パン 焼きそば フランクフルト フルーツのヨーグルトあえ	牛乳 白ごはん さわらの菜の花焼き 肉じゃが 大根と白菜のみそ汁 ゆかりふりかけ	牛乳 胚芽パン ほうれん草とツナのキッシュ 海藻サラダ コーンポタージュ	牛乳 キムチチャーハン 鶏肉のから揚げ 白菜と春雨のスープ 甘夏ゼリー		
	牛乳 206.00 蒸し中華めん 160.00 なると 15.00 にんじん 15.00 ねぎ 5.00 おろしにんにく 0.50 おろし生姜 0.50 食塩 0.20 こしょう 0.02 ウェイパー 1.50 こいくちしょうゆ 5.00 いりこだし 2.00 鶏肉 45.00 おろしにんにく 0.20 玉ねぎ 25.00 キャベツ 35.00 こいくちしょうゆ 0.80 酒 1.00 みりん 2.00 郡上みそ 1.30 赤みそ 3.00 トウバンジャン 0.20 ごま油 0.40 えだまめ 5.00 さつまいも 30.00 大豆白絞油 4.00 ミルメークココア 12.50	牛乳 206.00 精白米 80.00 牛肉 30.00 酒 1.00 サラダ油 0.30 はくさい 30.00 糸こんにゃく 30.00 焼き豆腐 20.00 かまぼこ 15.00 ねぎ 20.00 すき焼き麩 1.50 こいくちしょうゆ 6.80 中ざら糖 3.00 みりん 1.50 ミニちくわ 15.00 かぼちゃ 20.00 薄力粉 5.00 米粉 5.00 水 15.00 大豆白絞油 5.00 千切り大根漬 10.00	牛乳 206.00 食パン 55.00 チョコクリーム 15.00 カットウィンナー 5.00 じゃがいも 20.00 マッシュルーム 5.00 オニオンソテー 20.00 ブロッコリー 10.00 牛乳 5.00 ホワイトソース 40.00 食塩 0.15 こしょう 0.02 ナチュラルチーズ 10.00 紙カップ 1.00 牛肉 5.00 赤ワイン 1.00 じゃがいも 30.00 かぶ 20.00 にんじん 20.00 玉ねぎ 30.00 ビーフコンソメ 1.00 トマトビュレ 15.00 ウスターソース 1.90 三温糖 0.60 食塩 0.30 こしょう 0.02 マーガリン 1.00 みかんチャック 20.00 パイナップル 20.00 黄桃チャック 20.00 りんごチャック 20.00	牛乳 206.00 アルファ化米 55.00 精麦 5.00 鶏肉 10.00 酒 1.00 にんじん 30.00 味付けしらす干し 1.00 干し椎茸 0.50 中ざら糖 2.00 こいくちしょうゆ 4.25 食塩 0.17 和風だし 1.00 サラダ油 1.00 さば 40.00 こいくちしょうゆ 3.00 みりん 2.00 酒 1.00 さといも 10.00 だいこん 20.00 にんじん 15.00 干し椎茸 0.20 ごぼう 15.00 こんにゃく 10.00 ねぎ 5.00 しろうしょうゆ 4.00 食塩 0.23 かつおだし 2.00 かたくり粉 0.50 デコボン 40.00	牛乳 206.00 小型パン 30.00 焼きそば麺 70.00 やきそばソース 2.00 豚肉 15.00 キャベツ 50.00 玉ねぎ 30.00 にんじん 15.00 きざみ生姜 1.00 あおのり 0.20 やきそばソース 8.00 食塩 0.10 こしょう 0.02 サラダ油 0.50 フランクフルト 30.00 ケチャップ 5.00 ウスターソース 2.50 三温糖 1.50 みかんチャック 20.00 パイナップル 20.00 黄桃チャック 20.00 りんごチャック 20.00 ヨーグルト 25.00 三温糖 1.00	牛乳 206.00 精白米 80.00 胚芽パン 55.00 さわら 40.00 しろうしょうゆ 2.00 みりん 2.00 オニオンソテー 10.00 液卵 25.00 生クリーム 3.00 牛乳 5.00 スープストック 0.20 食塩 0.18 こしょう 0.02 紙カップ 1.00 豚肉 15.00 じゃがいも 40.00 玉ねぎ 20.00 にんじん 10.00 糸こんにゃく 10.00 えだまめ 3.00 こいくちしょうゆ 2.75 中ざら糖 1.50 みりん 0.50 酒 0.50 和風だし 0.20 サラダ油 0.50 だいこん 25.00 えのきたけ 5.00 木綿豆腐 20.00 はくさい 15.00 白みそ 9.00 いりこだし 2.00 ゆかりふりかけ 1.00	牛乳 206.00 胚芽パン 55.00 ほうれん草とツナのキッシュ 20.00 海藻サラダ 15.00 コーンポタージュ 10.00 キャベツ 30.00 カットわかめ 0.50 きゅうり 15.00 ホールコーン 10.00 野菜和風ドレッシング 5.00 クリームコーン 40.00 ホールコーン 10.00 玉ねぎ 20.00 スープストック 1.00 牛乳 40.00 マーガリン 4.00 薄力粉 4.00 食塩 0.45 こしょう 0.02 サラダ油 0.50 クルトン 0.60 乾燥パセリ 0.05	牛乳 206.00 キムチチャーハン 50.00 鶏肉のから揚げ 0.50 白菜と春雨のスープ 0.50 甘夏ゼリー 40.00 鶏肉 50.00 おろし生姜 0.50 おろしにんにく 0.50 こいくちしょうゆ 2.50 酒 2.50 かたくり粉 10.00 大豆白絞油 2.00 ハム 7.00 はるさめ 5.00 にんじん 10.00 干し椎茸 0.50 はくさい 20.00 鶏ガラスープ 1.00 食塩 0.22 こしょう 0.02 うすくちしょうゆ 1.00		
献立の材料										
和	616・734	687・814	688・830	538・748	598	694・831	729・895	581・708		

※分量は小学校3・4年生の1人当たりの量(g)を表示しています。
※エネルギー量(kcal)は、左から小学校・中学校量を表示しています。
※学校給食で使用する県内産の食材については、学校給食地産地消推進事業により、県・市町村・JAグループから援助を受けています。
※材料の都合により、やむをえず献立及び使用材料を一部変更する場合がありますので、あらかじめご了承ください。