

1 月学校給食献立表(北地区)

給食日数 中

16 日

岐阜市教育委員会

日	曜	こ ん だ て 名			エネルギー kcal	塩分 g
7	金	牛乳	米飯	※カレーライス だいず こさかな 大豆と小魚 ※こまつな 小松菜のソテー	858	2.4
11	火	牛乳	米飯	ギョウザ ※まーぼー豆腐 麻婆豆腐 ※たまご 卵コーンスープ みかん	873	2.5
12	水	牛乳	麦飯	カミカミごはん あつや たまご 厚焼き卵 ※いしかりじる 石狩汁 しらたま 白玉ぜんざい	847	2.5
13	木	牛乳	麦飯	※こ小イワシのから揚げ あ 五平もち風さといも ※ごへい エビしんじょ汁 ふう ※ じる	797	2.2
14	金	牛乳	クロワッサン	アサリのスパゲティ ポトフ フルーツヨーグルト	755	2.8
17	月	牛乳	食パン	ハンバーグのデミグラスソース ボイルキャベツ ※はくさい 白菜のクリームスープ ゼリー	854	3.3
18	火	牛乳	米飯	※サバの味噌煮 みそに じゃがいものきんぴら ※ かきたま汁 じる	844	2.4
19	水	牛乳	麦飯	※ビビンバ どんぶり エビシュウマイ わかめスープ	811	3.0
20	木	牛乳	麦飯	※ワカサギの天ぷら てん 小松菜と干し柿のおひたし ※こまつな ほ 粕汁 がき ※かすじる つくだに のりの佃煮	754	2.3
21	金	牛乳	ソフト麺	※ミートソース さつまいもチップス コーンキャベツ	910	2.7
24	月	牛乳	コッペパン	※ペンネのクリーム煮 に 鶏肉のマリナーラソース とりにく イタリアンサラダ	826	3.7
25	火	牛乳	米飯	イワシの煮つけ に 野菜のうま煮 やさい すいとんの味噌汁 ※ みそじる	830	2.4
26	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 しよくざい ひ ※かきまわし ※ひだぎゅう 飛騨牛コロッケ ※ぎふぐ 岐阜県だくさん汁 じる	862	2.0
27	木	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 しよくざい ひ ※アユの枝豆あん えだめ 小松菜のごまあえ ※こまつな ※ぎふ 岐阜県早田味噌汁 ※なんのう 南濃みかん	768	1.8
28	金	牛乳	米飯	【味の旅ー茨城県ー】 あじ たび いばらきけん ※さつまいもと大豆の甘辛揚げ だいず れんこんの煮合い あまからあ ※ に あ ※ ぬっぺ汁 じる	765	2.2
31	月	牛乳	黒パン	※チキンビーンズ オムレツ ※ ほうれん草としめじのソテー そう ミルメーク	879	3.4

(令和3年度)

- ◇米は岐阜県産の『はつしも』100%、パンとソフト麺に使用する小麦粉は岐阜県産を50%使用しています。
- 牛乳は岐阜県産を100%使用しています。米飯、パン、ソフト麺、牛乳は岐阜県内で製造しています。
- ◇※のメニューには岐阜県産の食材を使用しています。
- ◇『ふるさと食材の日』は、すべての献立に岐阜県産の食材を使用しています。
- ◇主な食材の産地は、学校給食課のホームページに掲載しています。
- ◇給食用食材の放射性物質検査を行っています。
- 検査結果は、食品衛生課のホームページに掲載しています。
- ◇学校給食は、『学校給食地産地消推進事業』により、県・市町村・JAグループの一部助成を受けています。
- ◇麦飯は、【米10:麦1】の比率です。
- ◇毎月19日は、「食育の日」です。
- ◇給食の赤味噌は、すべて岐阜県産の大豆から作られた岐阜県産(ぎふ)味噌を使用しています。
- ◇学校給食の栄養価は、『学校給食摂取基準(学校給食実施基準)』に基づいて考えられています。