

# 1 月学校給食献立表(南地区)

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 大豆と小魚 小松菜のソテー	858	2.4
11	火	牛乳	米飯	カミカミごはん 厚焼き卵 石狩汁 白玉ぜんざい	847	2.5
12	水	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
13	木	牛乳	麦飯	ギョウザ 麻婆豆腐 卵コーンスープ みかん	873	2.5
14	金	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 白菜のクリームスープ ゼリー	854	3.3
17	月	牛乳	米飯	※ ウカサギの天ぷら 小松菜と干し柿のおひたし 粕汁 のりの佃煮	754	2.3
18	火	牛乳	米飯	※ ビビンバ丼 エビシュウマイ わかめスープ	811	3.0
19	水	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
20	木	牛乳	麦飯	※ 小イワシのから揚げ 五平もち風さといも エビしんじょ汁	797	2.2
21	金	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 ミルク	879	3.4
24	月	牛乳	米飯	イワシの煮つけ 野菜のうま煮 すいとんの味噌汁	830	2.4
25	火	牛乳	米飯	【味の旅—茨城県—】 ※ さつまいも大豆の甘辛揚げ れんこんの煮合い ※ ぬっぺ汁	765	2.2
26	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※ アユの枝豆あん 小松菜のごまあえ ※ 岐福早田味噌汁 南濃みかん	768	1.8
27	木	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※ かきまわし 飛驒牛コロッケ 岐阜具だくさん汁	862	2.0
28	金	牛乳	コッペパン	※ ペンネのクリーム煮 鶏肉のマリナーラソース イタリアンサラダ	826	3.7
31	月	牛乳	米飯	※ サバの味噌煮 じゃがいものきんぴら かきたま汁	844	2.4

(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福(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。