

12 月学校給食献立表(中地区)

給食日数 中

18 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
1	水	牛乳	麦飯	さんしょく 三色ごはん ※かくふ に 角麩の煮つけ ※ じる 小魚	804	2.4	
2	木	牛乳	麦飯	※ ハタハタのから揚げ ※ あ ハリハリ漬け ※ なべ ぎりたんぽ鍋 みかん	810	1.8	
3	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※だいずい 大豆入りツナごはん ※こまつな 小松菜のおかかあえ ※ぶたじる 豚汁	755	2.1	
6	月	牛乳	米飯	※ぶたにく しお や 豚肉の塩こうじ焼き ※こんがまめ 昆布豆 ※みそ 味噌けんちん汁	808	2.2	
7	火	牛乳	食パン	※とりにく に 鶏肉のオランダ煮 ※はくさい 白菜のスープ チョコクリーム	871	3.7	
8	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※ぶたにく あつあ みそいた ※に 煮びたし ※ じる 小ぶ汁	761	2.0	
9	木	牛乳	麦飯	※ シーフードカレー ※まめ 豆のマリネ フルーツヨーグルト	875	2.5	
10	金	牛乳	米飯	【味の旅—東京都—】 ※ あじ たび とうきょうと ※ こうみ あ サバの香味揚げ ※こまつな に 小松菜の煮びたし ※ なべ ちゃんこ鍋 アサリの佃煮	870	2.3	
13	月	牛乳	米飯	エビのチリソース煮 ※ ナムル ※とうふ たまご 豆腐と卵のスープ ゼリー	738	2.5	
14	火	牛乳	食パン	※ チリコンカン ※だいこん 大根サラダ ※ ポテトスープ チーズ	823	4.2	
15	水	牛乳	一食中華麺	※ながさき 長崎ちゃんぽん ※だいず 大豆と小魚のあめがらめ くきわかめの炒め煮 ※いた に 煮 みる	838	3.2	
16	木	牛乳	麦飯	※ ちくわのごま揚げ ※ あ そぼろ炒め ※ぐ 具だくさん味噌汁 ふりかけ	856	3.0	
17	金	牛乳	米飯	※だいこん ぶたにく にも 大根と豚肉の煮物 ※ ごまあえ ※ぎふ みそしる ※なつとう 納豆	773	2.4	
20	月	牛乳	米飯	※ や あつや たまご きんときまめ あまに すき焼き 厚焼き卵 金時豆の甘煮	826	2.2	
21	火	牛乳	米飯	かぼちゃコロッケ ※こまつな あぶらあ 小松菜と油揚げのゆず衣あえ ※ じる のっぺい汁	800	2.0	
22	水	牛乳	ソフト麺	※にくみそ 肉味噌 ※ じゃがいものから揚げ ※あつあ 厚揚げとかぶの煮物 ※にもの	875	2.2	
23	木	牛乳	コッペパン	※ て ばもと て に 手羽元の照り煮 ※ コーンキャベツ ※ ほうれん草のクリームスープ ※デザート	817	3.5	
24	金	牛乳	米飯	※おやこどんぶり ※き ぼ だしこん に 親子丼 ※みそしる 切り干し大根の煮つけ 味噌汁	808	2.7	

(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。