

12月学校給食献立表(北地区)

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 【ふるさと食材の日】 ※ぶたにく あつあ みそいた ※に ※じる 豚肉と厚揚げの味噌炒め 煮びたし こぶ汁	761	2.0
2	木	牛乳	麦飯 ※おやごどんぶり ※き ぼ だいこん に ※みそしる 親子丼 切り干し大根の煮つけ 味噌汁	808	2.7
3	金	牛乳	米飯 ※ぶたにく ※に ※そう ※ぎふみそしる 豚肉のあんからめ ほうれん草のごまあえ 岐福味噌汁	837	2.3
6	月	牛乳	米飯 ※だいこん ぶたにく にも ※ ※ぎふみそしる ※なとう 大根と豚肉の煮物 ごまあえ 岐福味噌汁 納豆	773	2.4
7	火	牛乳	米飯 ※あ ※つ ※なべ ハタハタのから揚げ ハリハリ漬け きりたんぼ鍋 みかん	810	1.8
8	水	牛乳	麦飯 ※ ※まめ シーフードカレー 豆のマリネ フルーツヨーグルト	875	2.5
9	木	牛乳	ソフト麺 ※にくみそ ※あ ※あつあ ※にもの 肉味噌 じゃがいものから揚げ 厚揚げとかぶの煮物	875	2.2
10	金	牛乳	米飯 【ふるさと食材の日】 ※だいずい ※こまつな ※ぶたじる 大豆入りツナごはん 小松菜のおかかあえ 豚汁	755	2.1
13	月	牛乳	食パン ※ ※だいこん ※ チリコンカン 大根サラダ ポテトスープ チーズ	823	4.2
14	火	牛乳	米飯 ※あじ たび どうきょうと ※ ※なべ 【味の旅—東京都—】 サバの香味揚げ 小松菜の煮びたし ちゃんこ鍋 アサリの佃煮	870	2.3
15	水	牛乳	麦飯 ※に ※ ※とうふ たまご エビのチリソース煮 ナムル 豆腐と卵のスープ ゼリー	738	2.5
16	木	牛乳	一食中華麺 ※ながきき ※だいずい ※こまかな 長崎ちゃんぽん 大豆と小魚のあめがらめ くきわかめの炒め煮 みかん	838	3.2
17	金	牛乳	米飯 ※ ※あ ※いた ※ぐ ※みそしる ちくわのごま揚げ そぼろ炒め 具だくさん味噌汁 ふりかけ	856	3.0
20	月	牛乳	米飯 ※ ※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 ※ ※こまつな あがらあ ※ごろうも かぼちゃコロッケ 小松菜と油揚げのゆず衣あえ のっぺい汁	800	2.0
22	水	牛乳	麦飯 ※ぶたにく ※しお や ※こんがまめ ※みそ ※じる 豚肉の塩こうじ焼き 昆布豆 味噌けんちん汁	808	2.2
23	木	牛乳	コッペパン ※ ※て に ※ 手羽元の照り煮 コーンキャベツ ※ ※そう 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 ※さんしよく ※かくふ に ※ ※じる ※こまかな 三色ごはん 角麩の煮つけ たぬき汁 小魚	804	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。