

12 月学校給食献立表(南地区)

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	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 ※きわかめ いたに きのわかめの炒め煮 みかん	838 3.2
2	木	牛乳	麦飯	【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
3	金	牛乳	食パン	※とりく 鶏肉のオランダ煮 ※はくさい グリーンポテト 白菜のスープ チョコクリーム	871 3.7
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	米飯	【味の旅ー東京都ー】 ※こうみ あ 鍋の香味揚げ ※こまつな 小松菜の煮びたし ※なべ ちゃんこ鍋 アサリの佃煮 	870 2.3
8	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 	875 2.2
9	木	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 ためぎ汁 ※こさかな 小魚	804 2.4
10	金	牛乳	米飯	※ちくわ のごま揚げ ※あ soboro炒め ※ぐ 具だくさん味噌汁 ふりかけ	856 3.0
13	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ぶたにく あつあ みそいた ※に 豚肉と厚揚げの味噌炒め ※じる 煮びたし ころ汁 	761 2.0
14	火	牛乳	米飯	※ハタハタ のから揚げ ※あ ハリハリ漬け ※きりたんぼ なべ みかん	810 1.8
15	水	牛乳	麦飯	※おやこどんぶり ※き ぼ 親父丼 切り干し大根の煮つけ ※みそじる 味噌汁	808 2.7
16	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
17	金	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
20	月	牛乳	米飯	かぼちゃコロツケ ※こまつな あぶらあ 小松菜と油揚げのゆず衣あえ ※のっぺい汁	800 2.0
21	火	牛乳	米飯	※だいこん ぶたにく にもの ※ 大根と豚肉の煮物 ※ごまあえ ぎふみそじる 岐福味噌汁 ※なつとう 納豆	773 2.4
22	水	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
23	木	牛乳	麦飯	※すき焼き ※あつや たまご きんときまめ あまに 厚焼き卵 金時豆の甘煮	826 2.2
24	金	牛乳	米飯	エビのチリソース煮 ※に ※ 豆腐と卵のスープ ※とうふ たまご ゼリー	738 2.5

(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。