

2 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	火	牛乳	コッペパン ※ビーンズシチュー ほうれん草 ^{そう} オムレツ ひじきサラダ	833	3.7
2	水	牛乳	麦飯 シーフードライス ポテトサラダ ^{※だいこん} 大根としめじのスープ チーズ	792	2.7
3	木	牛乳	麦飯 ※イワシのかば焼き 煮 ^や びたし けんちん汁 いり ^{まめ} 豆	768	2.1
4	金	牛乳	米飯 こうや豆腐 ^{たまご} の卵とじ かり ^に ぽり煮干し うち [※] 豆汁 ^{まめじる}	775	2.7
7	月	牛乳	米飯 【味の旅ー北海道ー】  ザンギ ^{あじ たび ほっかいどう} 白菜 ^{はくさい} の松前漬 ^{まつまえづ} 三平汁 ^{※さんぺいじる} ハスカップゼリー	834	1.4
8	火	牛乳	米飯 ※みそ 味噌おでん レバー ^に の煮つけ おかかあえ	741	2.0
9	水	牛乳	一食うどん ※かやくうどん かき揚げ ^{※あ} 大根とツナの煮物 ^{※だいこん} ミルクプリン ^{にもの}	789	1.9
10	木	牛乳	麦飯 ※ハヤシライス 豆 ^{※まめ} のマリネ フルーツ盛り合わせ ^{もあ}	837	1.9
14	月	牛乳	米飯 ※だいこん ^{ぶたにく} の煮物 ^{にもの} ごまあえ [※] すまし汁 [※] 納豆 ^{※なつとう}	760	2.1
15	火	牛乳	小型パン あ揚げパン ^{※ちやーほうつあい} 炒合菜(チャーホウツァイ) 豆腐 ^{※とうふ} のスープ ヨーグルト	753	3.3
16	水	牛乳	麦飯 たかな ^{たかな} 高菜めし ^{かくふ} 角麩 ^に の煮つけ 具 ^{※ぐ} だくさん味噌汁 ^{みそじる} 小魚 ^{こさかな}	740	2.7
17	木	牛乳	麦飯 ※ちゅうかどんぶり 中華丼 コーンシュウマイ わかめスープ	766	3.2
18	金	牛乳	米飯 ※ちくわの磯辺揚げ ^{いそべあ} ひじきと大豆 ^{※だいず} の煮物 ^{にもの} みぞれ汁 [※] ^{じる}	790	2.4
21	月	牛乳	米飯 【ふるさと食材の日】  ※ぶたにく ^{しよくざい} のあんからめ ^ひ 切り干し大根 ^{※き} のごまあえ ^ぼ ※ハツシモ米麺汁 [※] ^{べいめんじる}	826	2.6
22	火	牛乳	黒パン 肉団子 ^{にくだんご} のトマトソース煮 ^に キャベツ [※] のカレーソテー ^{はくさい} 白菜スープ	765	3.2
24	木	牛乳	ソフト麺 カレーソース グリーンポテト ※ビーンズサラダ	867	2.3
25	金	牛乳	米飯 【ふるさと食材の日】  ※あ ^{しよくざい} だいず ^ひ ※か [※] 変わり肉じゃが ^{にく} 岐福味噌汁 ^{※ぎふみそじる}	764	1.7
28	月	牛乳	米飯 ※だいず ^い 大豆入りツナごはん ^{※こまつな} 小松菜 [※] のそぼろ炒め ^{いた} ※ぎほく ^{あいしょうじる} 岐北の相性汁 [※] ゼリー	808	2.3

(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。