

2 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	火	牛乳	米飯	たかな 高菜めし かくふ 角麩の煮つけ ※ぐ 貝だくさん 味噌汁 小魚	740	2.7
2	水	牛乳	麦飯	※ イワシのかば焼き や 煮びたし ※に けんちん汁 ※ じる いり豆 まめ	768	2.1
3	木	牛乳	一食うどん	※ かやくうどん ※ あ かき揚げ ※だいこん 大根とツナの煮物 にももの ミルクプリン	789	1.9
4	金	牛乳	米飯	※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
7	月	牛乳	米飯	こうや 高野豆腐 たまご の卵とじ かりぽり煮干し に ぼ うち豆汁 ※ まめじる	775	2.7
8	火	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 白菜の松前漬け はくさい まつまえづ ※さんべいじる 三平汁 ハスカップゼリー	834	1.4
9	水	牛乳	麦飯	※みそ 味噌おでん に レバーの煮つけ ※ おかかあえ	741	2.0
10	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
14	月	牛乳	コッペパン	※ ビーンズシチュー ほうれん草 オムレツ ※ ひじきサラダ	833	3.7
15	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※あ 揚げ大豆 ※だいず 変わり肉じゃが ※か ぎふみそ 味噌汁 ※る 岐福味噌汁	764	1.7
16	水	牛乳	麦飯	シーフードライス ※だいこん ポテトサラダ 大根としめじのスープ チーズ	792	2.7
17	木	牛乳	麦飯	※だいこん 大根と豚肉の煮物 ※ぶたにく にももの 煮物 ※ ごまあえ ※ じる すまし汁 ※なつとう 納豆	760	2.1
18	金	牛乳	米飯	※ ちくわの磯辺揚げ いそべあ ※ ひじきと大豆の煮物 ※だいず にももの 煮物 ※ じる みぞれ汁	790	2.4
21	月	牛乳	黒パン	にくだんご 肉団子のトマトソース煮 ※ に キャベツのカレーソテー ※はくさい 白菜スープ	765	3.2
22	火	牛乳	米飯	※ ハヤシライス ※まめ 豆のマリネ も フルーツ盛り合わせ あ	837	1.9
24	木	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※ぶたにく 豚肉のあんからめ ※き ぼ 切り干し大根のごまあえ ※ べいめんじる ハツシモ米麺汁	826	2.6
25	金	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 ※ぎほく 岐北の相性汁 ※あいしょう ぜりー	808	2.3
28	月	牛乳	小型パン	あ 揚げパン ※ちやーほうつあい 炒合菜(チャーホウツアイ) ※とうふ 豆腐のスープ ヨーグルト	753	3.3

(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。