

2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	火	牛乳	米飯	大根と豚肉の煮物 ごまあえ すまし汁 納豆	760	2.1
2	水	牛乳	一食うどん	かやくうどん かき揚げ 大根とツナの煮物 ミルクプリン	789	1.9
3	木	牛乳	麦飯	イワシのかば焼き 煮びたし けんちん汁 いり豆	768	2.1
4	金	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
7	月	牛乳	米飯	味噌おでん レバーの煮つけ おかかあえ	741	2.0
8	火	牛乳	米飯	【味の旅—北海道—】 ザンギ 白菜の松前漬 三平汁 ハスカップゼリー	834	1.4
9	水	牛乳	麦飯	中華丼 コーンシュウマイ わかめスープ	766	3.2
10	木	牛乳	麦飯	ハヤシライス 豆のマリネ フルーツ盛り合わせ	837	1.9
14	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 豚肉のあんからめ 切り干し大根のごまあえ ハツシモ米麺汁	826	2.6
15	火	牛乳	米飯	ちくわの磯辺揚げ ひじきと大豆の煮物 みぞれ汁	790	2.4
16	水	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
17	木	牛乳	麦飯	高菜めし 角麩の煮つけ 貝だくさん味噌汁 小魚	740	2.7
18	金	牛乳	黒パン	肉団子のトマトソース煮 キャベツのカレーソテー 白菜スープ	765	3.2
21	月	牛乳	米飯	高野豆腐の卵とじ かりぽり煮干し うち豆汁	775	2.7
22	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 揚げ大豆 変わり肉じゃが 岐福味噌汁	764	1.7
24	木	牛乳	麦飯	シーフードライス ポテトサラダ 大根としめじのスープ チーズ	792	2.7
25	金	牛乳	小型パン	揚げパン 炒合菜(チャーホウツアイ) 豆腐のスープ ヨーグルト	753	3.3
28	月	牛乳	米飯	大豆入りツナごはん 小松菜のそぼろ炒め 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。