

3 月学校給食献立表(北地区)

給食日数 中

16 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	※ちらしごはん サワラの ^て 照り焼き [※] しんじょ汁 ^{じる} 三色団子 ^{さんしょくだんご}	840	3.1
2	水	牛乳	麦飯	※サケのおろしだれ ^{ちくぜんに} 筑前煮 ^{※いわ} お祝い汁 ^{じる} デザート	775	2.2
3	木	牛乳	麦飯	※ぶたにく ^み 味噌 ^そ いた ^{いた} 豚肉の味噌炒め ^{※いな} くきわかめの炒め煮 ^{かじる} 田舎汁 [※] だいず ^い こさかな ^い 大豆入り小魚	743	2.3
4	金	牛乳	米飯	チキンライス ウィンナーポテト ^{まめ} 豆のスープ とうにゅう ^い 豆乳デザート	760	2.4
8	火	牛乳	米飯	※シシャモのよもぎ揚げ ^あ じゃがいものそぼろ煮 [※] ※キャベツの味噌汁 ^{みそ}	766	2.0
9	水	牛乳	麦飯	おやこどんぶり [※] 親子丼 [※] おかかあえ [※] 岐福味噌汁 ^{ぎふみそ}	751	2.2
10	木	牛乳	一食中華麺	※やさい ^{はるまき} 野菜ラーメン ^{※き} 春巻 ^ぼ 切り干し大根の中華炒め ^{だいこん} ^{ちゅうかい}	776	3.4
11	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※とりにく ^{だいず} 鶏肉と大豆の煮物 [※] ごまあえ [※] かきたま汁 ^{じる}	757	1.9
14	月	牛乳	食パン	にこ ^こ 煮込みハンバーグ ^こ ボイルキャベツ ^こ かいばしら ^い 貝柱のクリームスープ	810	3.3
15	火	牛乳	米飯	に ^{しおこうじ} サバの煮つけ [※] にんじんの塩麹きんぴら [※] 岐福味噌汁 ^{ぎふみそ}	777	2.3
16	水	牛乳	麦飯	※カレーライス [※] コールスローサラダ ^も フルーツ盛り合わせ ^あ	837	2.5
17	木	牛乳	麦飯	あじ ^{たび} 味の旅ー岐阜県ー【ふるさと食材の日】 ※ごへい ^{※いと} ニジマスの五平だれ ^{かんでん} 糸寒天の酢の物 ^す 小魚 ^{もの} 小ぶ汁 [※] ^{じる}	739	2.0
18	金	牛乳	米飯	※すぶた ^{はくさい} 酢豚 ^{しおいた} 白菜の塩炒め ^{※はるさめ} 春雨のスープ [※] ふりかけ	803	3.0
22	火	牛乳	米飯	に ^{※こまつな} イカのてり煮 ^に 小松菜の煮びたし [※] 利休汁 [※] 小魚 ^{こさかな}	731	2.7
23	水	牛乳	麦飯	※とりにく ^あ 鶏肉のから揚げ [※] ひじきと大豆の煮物 ^{だいず} 八杯汁 [※] ゼリー ^{※はち} ^い	848	2.1
24	木	牛乳	食パン	※ ^{※やさい} ボークビーンズ ^い オムレツ ^い 野菜のソテー ^い ジャム	791	3.4

(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。