

3月学校給食献立表(南地区)

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 サワラの照り焼き しんじょ汁 三色団子	840	3.1
2	水	牛乳	麦飯	※ サケのおろしだれ 筑前煮 お祝い汁 デザート	775	2.2
3	木	牛乳	麦飯	イカのてり煮 ※ 小松菜の煮びたし ※ 利休汁 小魚	731	2.7
4	金	牛乳	米飯	チキンライス ウイナーポテト 豆のスープ 豆乳デザート	760	2.4
8	火	牛乳	米飯	サバの煮つけ にんじんの塩麹きんぴら 岐福味噌汁	777	2.3
9	水	牛乳	麦飯	※ 酢豚 白菜の塩炒め ※ 春雨のスープ ふりかけ	803	3.0
10	木	牛乳	麦飯	※ シンヤモのよもぎ揚げ ※ じゃがいものそぼろ煮 ※ キャベツの味噌汁	766	2.0
11	金	牛乳	食パン	※ ポークビーンズ オムレツ ※ 野菜のソテー ジャム	791	3.4
14	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ 鶏肉と大豆の煮物 ※ ごまあえ ※ かきたま汁	757	1.9
15	火	牛乳	米飯	【味の旅-岐阜県-】【ふるさと食材の日】 ※ ニジマス <small>ごへい</small> の五平だれ ※ 糸寒天 <small>いとかんてん</small> の酢 <small>す</small> の物 ※ 小ぶ汁	739	2.0
16	水	牛乳	一食中華麺	※ 野菜ラーメン 春巻 切り干し大根の中華炒め	776	3.4
17	木	牛乳	麦飯	おやこどんぶり ※ 親子丼 おかかあえ ※ 岐福味噌汁	751	2.2
18	金	牛乳	食パン	煮込みハンバーグ ボイルキャベツ 貝柱のクリームスープ	810	3.3
22	火	牛乳	米飯	※ カレーライス ※ コールスローサラダ フルーツ盛り合わせ	837	2.5
23	水	牛乳	麦飯	※ 鶏肉のから揚げ ※ ひじきと大豆の煮物 ※ 八杯汁 ※ ゼリー	848	2.1
24	木	牛乳	麦飯	※ 豚肉の味噌炒め ※ くきわかめの炒め煮 ※ 田舎汁 大豆入り小魚	743	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。