

4 月学校給食献立表(中地区)

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
8	木	牛乳	麦飯	和風ハンバーグ じゃがいものきんぴら すまし汁 祝いデザート	873 2.7
9	金	牛乳	米飯	※アユのよもぎ揚げ 高野豆腐の煮物 岐福味噌汁	801 2.2
12	月	牛乳	米飯	※カレーライス ※キャベツのサラダ 福神漬け ゼリー	876 3.0
13	火	牛乳	パンズパン	メンチカツ ※ポイルキャベツ 貝柱のクリームスープ	761 3.3
14	水	牛乳	麦飯	さんしょくごはん ※き ぼ だいこん ※とうふ みそする こさかな 豆腐の味噌汁 小魚	773 3.0
15	木	牛乳	麦飯	にくだんご あまず ※やさい ちゅうかいだ ※とうふ 肉団子の甘酢あん 野菜の中華炒め 豆腐のスープ	779 2.2
16	金	牛乳	米飯	※アジの香味揚げ ※こまつな に ※ じる アジの香味揚げ 小松菜の煮びたし すまし汁 ふりかけ	754 1.8
19	月	牛乳	米飯	【味の旅ー宮崎県ー】 チキン南蛮 ※き ぼ だいこん にも ※はちはいじる チキン南蛮 切り干し大根とツナの煮物 八杯汁 ゼリー	891 2.2
20	火	牛乳	食パン	【ふるさと食材の日】 ※ポークビーンズ ※オムレツ ※こまつな ※ ポークビーンズ オムレツ 小松菜のソテー ジャム	860 3.5
21	水	牛乳	麦飯	サワラの塩焼き 五色あえ 孟宗汁 ゼリー	765 2.6
22	木	牛乳	麦飯	※ちくわの磯辺揚げ ※ いそべ あ ※ だいず にも ※ごもくじる ちくわの磯辺揚げ ひじきと大豆の煮物 五目汁	843 2.9
23	金	牛乳	米飯	※シシャモの天ぷら ※こまつな いた シシャモの天ぷら 小松菜のそぼろ炒め ※キャベツの味噌汁	755 2.3
26	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※にく ※さわ ※ じる ※ 肉じゃが 沢あざみのきんぴら かきたま汁 ヨーグルト	825 2.0
27	火	牛乳	クロワッサン	アサリのスパゲティ ※キャベツのスープ フルーツ白玉 チーズ	781 3.5
28	水	牛乳	ソフト麺	※ミートソース グリーンポテト ※コーンキャベツ	865 2.8
30	金	牛乳	米飯	※たけのこごはん ※カツオのたつた揚げ ※ みる みる じゃがいもの味噌汁 ちまき	931 2.6

(令和3年度)

- ◇米は岐阜県産を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、岐阜市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。