

4 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
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 お祝いデザート	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	米飯 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
14	水	牛乳	麦飯 ※いそべあ ※だいず にもの ※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
15	木	牛乳	麦飯 さんしよく ※き ぼ だいこん ※とうふ みそしる 三色ごはん 切り干し大根のごまよごし 豆腐の味噌汁 こざかな 小魚	773	3.0
16	金	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 ※はちはいじる 小松菜のソテー ジャム	860	3.5
19	月	牛乳	米飯 サワラの塩焼き 五色あえ ※もうそうじる ゼリー	765	2.6
20	火	牛乳	米飯 【味の旅一宮崎県一】 あじ たび みやざきけん 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
21	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
22	木	牛乳	麦飯 ※シンジャモの天ぷら ※こまつな いた 小松菜のそぼろ炒め ※キャベツの味噌汁	755	2.3
23	金	牛乳	パンズパン メンチカツ ※ポイルキャベツ かいばしら 貝柱のクリームスープ	761	3.3
26	月	牛乳	米飯 ※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
27	火	牛乳	米飯 【ふるさと食材の日】 ※にく ※さわ ※きんぴら ※かきたま汁 ※ヨーグルト 肉じゃが 沢あざみのきんぴら	825	2.0
28	水	牛乳	麦飯 ※たけのこごはん ※カツオのたたき揚げ ※じゃがいもの味噌汁 ちまき	931	2.6
30	金	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

(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。