

7 月学校給食献立表(中地区)

給食日数 中

14 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	木	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※アユの枝豆おろしポン酢あえ ※おかかあえ ※あいしょうじろ ※れいとう冷凍みかん	778	1.6
2	金	牛乳	小型パン	【味の旅ー岡山市ー】 ※ひるぜんや蒜山焼きそば タコのから揚げ フルーツ盛り合わせ	820	3.5
5	月	牛乳	米飯	※かんこくふうにく韓国風肉じゃが ※ナムル ※ごもく五目スープ ※れいとう冷凍パイ	752	2.1
6	火	牛乳	黒パン	※とりにく鶏肉のレモンソース ※いとかんてん糸寒天のサラダ ※かぼちゃのポタージュ	827	2.8
7	水	牛乳	麦飯	※ごもく五目ごはん ※メヒカリのから揚げ ※そうめん汁 ※たなばた七タゼリー	777	2.1
8	木	牛乳	ソフト麺	※ツナトマトソース ※コーンキャベツ ※えだまめ しお枝豆の塩ゆで	826	2.3
9	金	牛乳	米飯	※シシャモのごま揚げ ※おひたし ※しんじょ汁 ※れいとう冷凍りんご ふりかけ	746	2.2
12	月	牛乳	米飯	※アユの三杯 ※さんばい ※ピーマンの炒め煮 ※いた に ※みそしる ※こざかな味噌汁 小魚	759	2.3
13	火	牛乳	食パン	にこ煮込みハンバーグ ※や ※ボイルキャベツ ※やさい まめ野菜と豆のスープ アイスクリーム	875	3.5
14	水	牛乳	麦飯	※ぶたにく豚肉のスタミナ焼き ※や ※ごまあえ ※みそしる ※とうにゅうすまし汁 豆乳デザート	755	2.1
15	木	牛乳	麦飯	※みそいた なすの味噌炒め ※いそにしきとうがんじろ磯錦 冬瓜汁	773	2.8
16	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※なつやさい ※夏野菜カレー ※ひじきサラダ ※まめ豆のマリネ	837	2.7
19	月	牛乳	米飯	※タコライス ※にんじんシリシリ ※みそしる ※みそしるもずく汁 ゼリー	791	2.4
20	火	牛乳	米飯	あつや たまご ※厚焼き卵 ※じゃがいものそぼろ煮 ※みそしる味噌汁 ※つくだにのりの佃煮	773	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、学校給食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。