

7 月学校給食献立表(北地区)

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】 ※ ^{えだまめ} アユの枝豆おろしポン酢あえ ※ ^ず おかかあえ ※ ^{あいしょうじ} 相性汁 ※ ^{れいとう} 冷凍みかん	778	1.6
2	金	牛乳	米飯	※ ^{タコ} タコライス ※ ^{にんじん} にんじんシリシリ ※ ^{もずく} もずく汁 ゼリー	791	2.4
5	月	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} かぼちゃのポタージュ	827	2.8
6	火	牛乳	米飯	※ ^{かんこくふう} 韓国風肉じゃが ※ ^{ナムル} ナムル ※ ^{ごもく} 五目スープ ※ ^{れいとう} 冷凍パイ	752	2.1
7	水	牛乳	麦飯	※ ^{ごもく} 五目ごはん ※ ^{メヒカリ} メヒカリのから揚げ ※ ^{そうめん} そうめん汁 ※ ^{たなばた} 七夕ゼリー	777	2.1
8	木	牛乳	麦飯	※ ^{みそ} みそいた ※ ^{いそにしき} いそにしきとうがん汁	773	2.8
9	金	牛乳	ソフト麺	※ ^{ツナ} ツナマトソース ※ ^{コーン} コーンキャベツ ※ ^{えだまめ} 枝豆の塩ゆで	826	2.3
12	月	牛乳	小型パン	【味の旅ー岡山県ー】 ※ ^{あじ} あじ ※ ^{たば} たば ※ ^{おかやまけん} おかやまけん ※ ^{ひるぜんや} 蒜山焼きそば ※ ^{タコ} タコのから揚げ ※ ^{フルーツ} フルーツ盛り合わせ	820	3.5
13	火	牛乳	米飯	※ ^{ぶたにく} 豚肉のスタミナ焼き ※ ^や ごまあえ ※ ^{すまし} すまし汁 ※ ^{とうにゅう} 豆乳デザート	755	2.1
14	水	牛乳	麦飯	※ ^{シシャモ} シシャモのごま揚げ ※ ^あ おひたし ※ ^{しんじょ} しんじょ汁 ※ ^{れいとう} 冷凍りんご ふりかけ	746	2.2
15	木	牛乳	食パン	※ ^{にこ} 煮込みハンバーグ ※ ^{ボイル} ボイルキャベツ ※ ^{やさい} 野菜と豆のスープ ※ ^{アイス} アイスクリーム	875	3.5
16	金	牛乳	米飯	※ ^{アユ} アユの三杯 ※ ^{ピーマン} ピーマンの炒め煮 ※ ^{いた} 味噌汁 ※ ^{こざかな} 小魚	759	2.3
19	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ ^{なつやさい} 夏野菜カレー ※ ^ひ ひじきサラダ ※ ^{まめ} 豆のマリネ	837	2.7
20	火	牛乳	米飯	※ ^{あつや} 厚焼き卵 ※ ^{たまご} じゃがいものそぼろ煮 ※ ^に 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。