

8・9 月学校給食献立表(北地区)

給食日数 中

22 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
30	月	牛乳	米飯	豚肉 ※ぶたにく のしょうが焼き おかかあえ ※みそしる なすの味噌汁	777	2.4
31	火	牛乳	米飯	中華丼 ※ちゅうかうどんぶり ギョウザ わかめスープ	849	3.2
1	水	牛乳	麦飯	千草焼き ※ちくさや 肉じゃが ※にく 冬瓜のカレー汁 ※とうがん	777	2.2
2	木	牛乳	米飯	【災害時の食事】 梅干し ※うめぼし 佃煮 ※つくだに 焼きのり ※ぎふみそしる 岐福味噌汁 切り干し大根の煮つけ ※きりばしだいこん	708	3.0
3	金	牛乳	米飯	青椒肉絲 ※ちんじやおろすー 大根の甘酢漬け ※だいこん あまずつ にらたまスープ ※	760	2.2
6	月	牛乳	レーズンパン	アジのマリネ ※ 粉ふきいも ※こ ミネストローネ ※	815	3.4
7	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 鶏肉の野菜炒め ※とりにく やさいいた ごまあえ ※ えびしんじょ汁 ※えびしんじょ	753	2.4
8	水	牛乳	麦飯	ドライカレー ※えだまめ 枝豆の塩ゆで ※しお トマトと卵のスープ ※たまご	877	1.6
9	木	牛乳	一食中華麺	シャージャー麺 ※シャージャーめん シュウマイ ※ちゅうまい 中華あえ ※	828	3.2
10	金	牛乳	米飯	鶏肉のケジュヌ ※とりにく 野菜のソテー ※やさい フルーツの盛り合わせ ※も あ	814	1.0
13	月	牛乳	パンズパン	煮込みハンバーグ ※にこ ボイルキャベツ ※かいばしら 貝柱のクリームスープ	796	3.1
14	火	牛乳	米飯	アユの天ぷら ※てん 角麩の煮つけ ※かくふ うち豆汁 ※まめじる	853	2.3
15	水	牛乳	麦飯	鮭ごはん ※さけ ひじきと大豆の煮物 ※だいず にもの 岐福味噌汁 ※ぎふみそしる	874	2.5
16	木	牛乳	一食うどん	きのこうどん ※きのこ 大学芋 ※だいがくも 五目豆 ※ごもくめ	805	2.7
17	金	牛乳	米飯	鶏つくねの香味味噌 ※とり 大根と厚揚げの煮物 ※だいこん あつあ すまし汁 ※にもの 冷凍みかん ※れいとう	838	2.0
21	火	牛乳	米飯	サンマの塩焼き ※しおや 里芋の煮つけ ※さと芋 きのこ汁 ※にもの	851	2.2
22	水	牛乳	麦飯	【味の旅ー徳島県ー】 いり飯 ※あじ たび とくしまけん 鶏肉の佐那河内揚げ ※めし とりにく さなごうち さつまいもの味噌汁 ※みそしる ゼリー	870	2.8
24	金	牛乳	米粉コッペパン	ポークビーンズ ※こまつな 小松菜のソテー オムレツ ※はっこうにゅう 発酵乳 ※	808	3.5
27	月	牛乳	米飯	カツオの煮つけ ※に じゃがいものきんぴら ※ かきたま汁 ※ 冷凍みかん ※れいとう	771	2.3
28	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 豚肉のあんからめ ※ぶたにく キャベツの生姜醤油あえ ※しょうがじょうゆ 岐福早田味噌汁 ※ぎふそうてんみそしる	868	2.4
29	水	牛乳	麦飯	ひじきごはん ※ ちくわの磯辺揚げ ※いそべあ 岐福味噌汁 ※ぎふみそしる	834	2.7
30	木	牛乳	クロワッサン	きのこスパゲティ ※ ポテトスープ フルーツポンチ	745	2.7

(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。