

8・9 月学校給食献立表(南地区)

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	ちくさや ※にく 肉じゃが ※とうがん 冬瓜のカレー汁	777	2.2
31	火	牛乳	米飯	※ふたにく 豚肉のしょうが焼き ※ おかかあえ ※ なすのみそ汁	777	2.4
1	水	牛乳	麦飯	※ちゅうかどんぶり 中華丼 ギョウザ わかめスープ	849	3.2
2	木	牛乳	米飯	【災害時の食事】 うめぼし つくだに や ※ぎふみそしる 梅干し 佃煮 焼きのり 岐阜味噌汁 ※き ぼ だいこん に 切り干し大根の煮つけ	708	3.0
3	金	牛乳	レーズンパン	※ アジのマリネ 粉ふきいも ※ ミネストローネ	815	3.4
6	月	牛乳	米飯	※ てん ※かくふ に ※ まめじる アユの天ぷら 角麩の煮つけ うち豆汁	853	2.3
7	火	牛乳	米飯	※とりにく 鶏肉のケジュヌ やさい 野菜のソテー フルーツの盛り合わせ	814	1.0
8	水	牛乳	一食中華麺	※ ジャージャー麺 めん シュウマイ ※ちゅうか 中華あえ	828	3.2
9	木	牛乳	麦飯	※ ドライカレー ※えだまめ しお ※ たまご 枝豆の塩ゆで トマトと卵のスープ	877	1.6
10	金	牛乳	パンズパン	煮込みハンバーグ 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
13	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※とりにく やさいいた 鶏肉の野菜炒め ※ こまあえ ※ えびしんじょ汁	753	2.4
14	火	牛乳	米飯	※ちんじやおろすー ※だいこん あまずけ ※ 青椒肉絲 大根の甘酢漬け にらたまスープ	760	2.2
15	水	牛乳	麦飯	【味の旅ー徳島県ー】 あじ たび とくしまけん いり飯 鶏肉の佐那河内揚げ さつまいもの味噌汁 ※ めし とりにく きな ぎょうちあ ※ みそしる ゼリー	870	2.8
16	木	牛乳	麦飯	※ さけ 鮭ごはん ※ ひじきと大豆の煮物 ※ぎふみそしる 岐阜味噌汁	874	2.5
17	金	牛乳	米粉コッペパン	※ ボークビーンズ ※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
21	火	牛乳	米飯	※ サンマの塩焼き ※さといも に ※ きのこ汁	851	2.2
22	水	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
24	金	牛乳	米飯	※とり 鶏つくねの香味味噌 ※ こう み そ ※だいこん あつあ にもの ※ じる 大根と厚揚げの煮物 すまし汁 れいとう 冷凍みかん	838	2.0
27	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ふたにく 豚肉のあんからめ ※ しょうがじょうゆ キャベツの生姜醤油あえ ※ぎふそうでんみそしる 岐阜早田味噌汁	868	2.4
28	火	牛乳	米飯	※ カツオの煮つけ ※ じゃがいものきんぴら ※ かきたま汁 れいとう 冷凍みかん	771	2.3
29	水	牛乳	一食うどん	※ きのこうどん だいがくいも ※ごもくまめ 大学芋 五目豆	805	2.7
30	木	牛乳	赤飯	※ サケのおろしだれ ちくぜんに ※ゆば 湯葉のすまし汁 黒ごま	872	1.9

(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。