

1 月学校給食献立表(北地区)

給食日数 小

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
7	金	牛乳	米飯	※ カレーライス だいず こざかな ※こまつな 大豆と小魚 小松菜のソテー	680	2.0
11	火	牛乳	米飯	ギョウザ ※まいぼーどうふ ※たまご 麻婆豆腐 卵コーンスープ みかん	673	1.8
12	水	牛乳	麦飯	カミカミごはん あつや たまご ※いしかりじる しらたま 厚焼き卵 石狩汁 白玉ぜんざい	688	2.1
13	木	牛乳	麦飯	※こ あ 小イワシのから揚げ ※ごへい ふう 五平もち風さといも ※ エビしんじょ汁 じる	649	1.8
14	金	牛乳	クロワッサン	アサリのスパゲティ ポトフ フルーツヨーグルト	590	2.3
17	月	牛乳	食パン	ハンバーグのデミグラスソース ボイルキャベツ ※はくさい 白菜のクリームスープ ゼリー	682	2.7
18	火	牛乳	米飯	※ サバの味噌煮 みそ に じゃがいものきんぴら ※ かきたま汁 じる	687	2.1
19	水	牛乳	麦飯	※ ビビンバ丼 どんぶり エビシユウマイ わかめスープ	639	2.5
20	木	牛乳	麦飯	※ ワカサギの天ぷら てん ※こまつな ほ 小松菜と干し柿のおひたし がき 粕汁 ※かすじる	600	1.7
21	金	牛乳	ソフト麺	※ ミートソース さつまいもチップス コーンキャベツ	708	1.9
24	月	牛乳	コッペパン	※ ペンネのクリーム煮 に とりにく 鶏肉のマリナーラソース イタリアンサラダ	655	2.9
25	火	牛乳	米飯	イワシの煮つけ に 野菜のうま煮 やさい に ※ すいとんの味噌汁 みそしる	668	2.1
26	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※ かきまわし しよくさい ひ 飛騨牛コロッケ ※ひだぎゅう 岐阜県産 ※ぎふぐ だくさん汁 じる	668	1.6
27	木	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※ アユの枝豆あん えだまめ ※こまつな 小松菜のごまあえ ※ぎふ そうでんみそしる 岐福早田味噌汁 ※なんのう 南濃みかん	615	1.7
28	金	牛乳	米飯	【味の旅ー茨城県ー】 ※ さつまいもと大豆の甘辛揚げ あじ たび いばらきけん だいず あまからあ れんこんの煮合い ※ に あ ぬっぺ汁 ※ じる	621	1.8
31	月	牛乳	黒パン	※ チキンビーンズ オムレツ ※ ほうれん草としめじのソテー そう ミルメーク	696	2.8

(令和3年度)

- ◇米は岐阜県産の『はつしも』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。
- ◇給食用食材の放射性物質検査を行っています。
- 検査結果は、食品衛生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。