

1 月学校給食献立表(南地区)

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	※ ^{だいず} カレーライス ^{こさかな} 大豆と ^{※こまつな} 小魚 小松菜のソテー	680	2.0
11	火	牛乳	米飯	カミカミごはん ^{あつや} 厚焼き卵 ^{たまご} 石狩汁 ^{※いしかりじる} 白玉ぜんざい ^{しらたま}	688	2.1
12	水	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
13	木	牛乳	麦飯	ギョウザ ^{※まいぼどうふ} 麻婆豆腐 ^{※たまご} 卵コーンスープ みかん	673	1.8
14	金	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
17	月	牛乳	米飯	※ワカサギの ^{てん} 天ぷら ^{※こまつな} 小松菜と ^ほ 干し柿 ^{がき} のおひたし ^{※かすじる} 粕汁	600	1.7
18	火	牛乳	米飯	※ ^{どんぶり} ビビンバ丼 エビシュウマイ わかめスープ	639	2.5
19	水	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
20	木	牛乳	麦飯	※ ^こ 小イワシの ^あ から揚げ ^{※ごへい} 五平もち ^{ふう} 風さといも [※] エビしんじょ汁 ^{じる}	649	1.8
21	金	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 ミルメーク	696	2.8
24	月	牛乳	米飯	イワシの ^に 煮つけ ^{やさい} 野菜の ^に うま煮 [※] すいとんの味噌汁 ^{みそしる}	668	2.1
25	火	牛乳	米飯	【味の旅ー茨城県ー】 ^{あじ} さつまいも ^{たび} と ^{いばらきけん} 大豆の [※] 甘辛揚げ ^{だいず} れんこんの ^{あまからあ} 煮合い [※] [※] ぬっぺ汁 ^{じる}	621	1.8
26	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 [※] アユの ^{えだまめ} 枝豆あん ^{※こまつな} 小松菜のごまあえ ^{※ぎふ} 岐福 [※] 早田 ^{※なんのう} 味噌汁 ^{みそしる} 南濃みかん	615	1.7
27	木	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 [※] かきまわし ^{※ひだぎゅう} 飛騨牛コロッケ ^{※ぎふぐ} 岐阜具だくさん汁 ^{じる}	668	1.6
28	金	牛乳	コッペパン	※ペンネのクリーム煮 ^に 鶏肉 ^{とりにく} のマリナーラソース イタリアンサラダ	655	2.9
31	月	牛乳	米飯	※サバの ^{みそに} 味噌煮 [※] じゃがいもの [※] きんぴら [※] かきたま汁 ^{じる}	687	2.1

(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。