

12 月学校給食献立表(中地区)

給食日数 小 18 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	水	牛乳	麦飯	三色ごはん 角麩の煮つけ たぬき汁	629	1.9
2	木	牛乳	麦飯	ハタハタのから揚げ ハリハリ漬け きりたんぼ鍋 みかん	656	1.8
3	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 大豆入りツナごはん 小松菜のおかかあえ 豚汁 	603	1.8
6	月	牛乳	米飯	豚肉の塩こうじ焼き 昆布豆 味噌けんちん汁	656	1.7
7	火	牛乳	食パン	鶏肉のオランダ煮 グリーンポテト 白菜のスープ チョコクリーム	711	2.7
8	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 豚肉と厚揚げの味噌炒め 煮びたし こぶ汁 	605	1.6
9	木	牛乳	麦飯	シーフードカレー 豆のマリネ フルーツヨーグルト	713	2.1
10	金	牛乳	米飯	【味の旅ー東京都ー】 サバの香味揚げ 小松菜の煮びたし ちゃんこ鍋 	689	1.6
13	月	牛乳	米飯	エビのチリソース煮 ナムル 豆腐と卵のスープ ゼリー	589	2.1
14	火	牛乳	食パン	チリコンカン 大根サラダ ポテトスープ チーズ	663	3.2
15	水	牛乳	一食中華麺	長崎ちゃんぽん 大豆と小魚のあめがらめ くきわかめの炒め煮 みかん	658	2.7
16	木	牛乳	麦飯	ちくわのごま揚げ そぼろ炒め 具だくさん味噌汁	657	2.0
17	金	牛乳	米飯	大根と豚肉の煮物 ごまあえ 岐福味噌汁 納豆	613	2.1
20	月	牛乳	米飯	すき焼き 厚焼き卵 金時豆の甘煮	671	1.8
21	火	牛乳	米飯	かぼちゃコロッケ 小松菜と油揚げのゆず衣あえ のっぺい汁	648	1.6
22	水	牛乳	ソフト麺	肉味噌 じゃがいものから揚げ 厚揚げとかぶの煮物	683	1.7
23	木	牛乳	コッペパン	手羽元の照り煮 コーンキャベツ ほうれん草のクリームスープ デザート	637	2.9
24	金	牛乳	米飯	親子丼 切り干し大根の煮つけ 味噌汁	641	2.2

(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。