12 月学校給食献立表（北地区）

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	【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
2	木	牛乳	麦飯	※親子丼　※切り干し大根の煮つけ　※味噌汁	641	2.2
3	金	牛乳	米飯	※豚肉のあんからめ　※ほうれん草のごまあえ　※岐福味噌汁	676	2.0
6	月	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
7	火	牛乳	米飯	※ハタハタのから揚げ　※ハリハリ漬け　※きりたんぽ鍋 みかん	656	1.8
8	水	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
9	木	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
10	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
13	月	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
14	火	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
15	水	牛乳	麦飯	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
16	木	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
17	金	牛乳	米飯	※ちくわのごま揚げ　※そぼろ炒め　※具だくさん味噌汁	657	2.0
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	麦飯	※豚肉の塩こうじ焼き　※昆布豆　※味噌けんちん汁	656	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	三色ごはん　※角麩の煮つけ　※たぬき汁	629	1.9

（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。