

12月学校給食献立表(南地区)

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	一食中華麺 ※ながさき 長崎ちゃんぽん ※だいず 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
2	木	牛乳	麦飯 【ふるさと食材の日】 ※だいず 大豆入りツナごはん ※こまつな 小松菜のおかかあえ ※ぶたじる 豚汁 	603	1.8
3	金	牛乳	食パン ※とりにく 鶏肉のオランダ煮 ※はくさい グリーンポテト 白菜のスープ チョコクリーム	711	2.7
6	月	牛乳	米飯 ※ぶたにく 豚肉の塩こうじ焼き ※こんぶまめ 昆布豆 ※みそ 味噌けんちん汁	656	1.7
7	火	牛乳	米飯 【味の旅-東京都-】 ※こうみ 鯖の香味揚げ ※こまつな 小松菜の煮びたし ※なべ ちゃんこ鍋 	689	1.6
8	水	牛乳	ソフト麺 ※にくみそ 肉味噌 じゃがいものから揚げ ※あつあ 厚揚げとかぶの煮物	683	1.7
9	木	牛乳	麦飯 さんしょく 三色ごはん ※かくふ 角麩の煮つけ ※じる ためき汁	629	1.9
10	金	牛乳	米飯 ※ちくわのごま揚げ ※あ そぼろ炒め ※いた 具だくさん味噌汁	657	2.0
13	月	牛乳	米飯 【ふるさと食材の日】 ※ぶたにく 豚肉と厚揚げの味噌炒め ※あつあ 煮びたし ※じる 小ぶ汁 	605	1.6
14	火	牛乳	米飯 ※ハタハタのから揚げ ※あつあ ハリハリ漬け ※なべ きりたんぼ鍋 みかん	656	1.8
15	水	牛乳	麦飯 ※おやこどんぶり 親子丼 ※き 切り干し大根の煮つけ ※みそ 味噌汁	641	2.2
16	木	牛乳	麦飯 ※シーフードカレー シーフードカレー ※まめ 豆のマリネ フルーツヨーグルト	713	2.1
17	金	牛乳	食パン ※チリコンカン チリコンカン ※だいこん 大根サラダ ※ポテトスープ ポテトスープ チーズ	663	3.2
20	月	牛乳	米飯 ※こまつな かぼちゃコロケ ※あぶらあ 小松菜と油揚げのゆず衣あえ ※のっぺい汁	648	1.6
21	火	牛乳	米飯 ※だいこん 大根と豚肉の煮物 ※ぶたにく 煮物 ※ぎふみそ ぎふ味噌汁 ※なつとう 納豆	613	2.1
22	水	牛乳	コッペパン てばもと 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
23	木	牛乳	麦飯 ※すき焼き すき焼き ※あつあ 厚焼き卵 ※たまご きんときまめ 金時豆の甘煮	671	1.8
24	金	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

(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。