

## 2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	火	牛乳	コッペパン ※ビーンズシチュー ほうれん草オムレツ ひじきサラダ	669	2.9
2	水	牛乳	麦飯 シーフードライス ポテトサラダ 大根としめじのスープ	609	1.7
3	木	牛乳	麦飯 ※イワシのかば焼き 煮びたし けんちん汁 いり豆	621	1.6
4	金	牛乳	米飯 こうや豆腐 たまご かりポリ煮干し うち豆汁	615	2.3
7	月	牛乳	米飯 【味の旅—北海道—】 ザンギ 白菜の松前漬 三平汁 ハスカップゼリー	680	1.2
8	火	牛乳	米飯 ※みそ味噌おでん レバーの煮つけ おかかあえ	591	1.6
9	水	牛乳	一食うどん ※かやくうどん かき揚げ 大根とツナの煮物	589	1.3
10	木	牛乳	麦飯 ※ハヤシライス 豆のマリネ フルーツ盛り合わせ	678	1.5
14	月	牛乳	米飯 ※だいこん ぶたにく にももの煮物 大根と豚肉の煮物 ごまあえ すまし汁 納豆	601	1.8
15	火	牛乳	小型パン 揚げパン 炒合菜(チャーホウツァイ) 豆腐のスープ ヨーグルト	589	2.3
16	水	牛乳	麦飯 たかな 高菜めし かくふ 角麩の煮つけ 具だくさん味噌汁	579	2.2
17	木	牛乳	麦飯 ※ちゅうかどんぶり中華丼 コーンシュウマイ わかめスープ	594	2.7
18	金	牛乳	米飯 ※ちくわの磯辺揚げ ひじきと大豆の煮物 みぞれ汁	606	1.9
21	月	牛乳	米飯 【ふるさと食材の日】 ※ぶたにく 豚肉のあんからめ 切り干し大根のごまあえ ※ハツシモ米麺汁	663	2.1
22	火	牛乳	黒パン にくだんご 肉団子のトマトソース煮 キャベツのカレーソテー はくさい 白菜スープ	629	2.7
24	木	牛乳	ソフト麺 カレーソース グリーンポテト ビーンズサラダ	669	1.8
25	金	牛乳	米飯 【ふるさと食材の日】 ※あげ 揚げ大豆 変わり肉じゃが 岐福味噌汁	611	1.4
28	月	牛乳	米飯 ※だいずい 大豆入りツナごはん 小松菜のそぼろ炒め ※ぎほく 岐北の相性汁	612	1.8

(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。