

2 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

こ ん だ て 名					エネルギー kcal	塩分 g
1	火	牛乳	米飯	たかな かくふ に ※ぐ みそしる 高菜めし 角麩の煮つけ 具だくさん味噌汁	579	2.2
2	水	牛乳	麦飯	※ イワシのかば焼き ※に ※けんちん汁 いり豆	621	1.6
3	木	牛乳	一食うどん	※ かやくうどん ※ あ ※だいこん にもの かき揚げ 大根とツナの煮物	589	1.3
4	金	牛乳	米飯	※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
7	月	牛乳	米飯	こうやどうふ たまご に ぼ ※ まめじる 高野豆腐の卵とじ かりぽり煮干し うち豆汁	615	2.3
8	火	牛乳	米飯	【味の旅—北海道—】 ザンギ 白菜の松前漬け 三平汁 ハスカップゼリー	680	1.2
9	水	牛乳	麦飯	※みそ 味噌おでん レバーの煮つけ ※ おかかあえ	591	1.6
10	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
14	月	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
15	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※あ だいず ※か にく ※ぎふみそしる 揚げ大豆 変わり肉じゃが 岐福味噌汁	611	1.4
16	水	牛乳	麦飯	シーフードライス ポテトサラダ ※だいこん 大根としめじのスープ	609	1.7
17	木	牛乳	麦飯	※だいこん ぶたにく にもの ※ ※ じる ※なつとう 大根と豚肉の煮物 ごまあえ すまし汁 納豆	601	1.8
18	金	牛乳	米飯	※ ちくわの磯辺揚げ ※ いそべあ ※ だいず にもの ※ じる みぞれ汁	606	1.9
21	月	牛乳	黒パン	にくだんご に ※ 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
22	火	牛乳	米飯	※ ハヤシライス ※まめ 豆のマリネ フルーツ盛り合わせ	678	1.5
24	木	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※ぶたにく ※き ぼ だいこん 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
25	金	牛乳	米飯	※だいずい ※こまつな ※いた 大豆入りツナごはん 小松菜のそぼろ炒め ※ぎほく あいしょうじる 岐北の相性汁	612	1.8
28	月	牛乳	小型パン	あ ※ちやーほうつあい ※とうふ 揚げパン 炒合菜(チャーホウツアイ) 豆腐のスープ ヨーグルト	589	2.3

(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。