

2 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	火	牛乳	米飯	※だいこん ぶたにく にももの ※ 大根と豚肉の煮物 ごまあえ ※ じる ※なっとう すまし汁 納豆	601	1.8
2	水	牛乳	一食うどん	※ かやくうどん ※ あ ※だいこん にももの ※ 大根とツナの煮物	589	1.3
3	木	牛乳	麦飯	※ イワシのかば焼き ※に や ※ 煮びたし ※ けんちん汁 ※ じる まめ いり豆	621	1.6
4	金	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
7	月	牛乳	米飯	※ みそ に ※ 味噌おでん レバーの煮つけ おかかあえ	591	1.6
8	火	牛乳	米飯	【味の旅ー北海道ー】 ザンギ ※ あじ たび ほっかいどう ※さんべい じる 三平汁 ハスカップゼリー	680	1.2
9	水	牛乳	麦飯	※ 中華丼 ※ ちゅうかどんぶり コーンシュウマイ わかめスープ	594	2.7
10	木	牛乳	麦飯	※ 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
14	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ぶたにく にももの ※ 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 ※ べいめん じる ハツシモ米麺汁	663	2.1
15	火	牛乳	米飯	※ ちくわ ※ いそべ あ ※ だいず にももの ※ じる ちくわの磯辺揚げ ひじきと大豆の煮物 みぞれ汁	606	1.9
16	水	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
17	木	牛乳	麦飯	※ たかな かくふ に ※ ぐ にももの ※ じる 高菜めし 角麩の煮つけ 具だくさん味噌汁	579	2.2
18	金	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
21	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
22	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ あ だいず ※ か にく ※ ぎふ みそ じる 揚げ大豆 変わり肉じゃが 岐福味噌汁	611	1.4
24	木	牛乳	麦飯	※ シーフードライス ※ だいこん ポテトサラダ 大根としめじのスープ	609	1.7
25	金	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
28	月	牛乳	米飯	※ だいず い 大豆入りツナごはん ※ こまつな いた 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

(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。