

3月学校給食献立表(中地区)

給食日数 小

16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	※ちらしごはん サワラの ^{て や} 照り焼き [※] しんじょ汁 [※] 三色団子 [※]	662	2.6
2	水	牛乳	麦飯	※とりにく ^あ のから揚げ [※] ひじきと大豆の煮物 [※] 八杯汁 [※] ゼリー	676	1.6
3	木	牛乳	麦飯	※シヤモのよもぎ揚げ [※] じゃがいものそぼろ煮 [※] ※キャベツの味噌汁 [※]	614	1.7
4	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※とりにく ^{だいず} と大豆の煮物 [※] ごまあえ [※] かきたま汁 [※]	601	1.5
7	月	牛乳	米飯	※ぶたにく ^{みそいた} の味噌炒め [※] くきわかめの炒め煮 [※] 田舎汁 [※]	563	1.9
8	火	牛乳	米飯	【味の旅-岐阜県-】【ふるさと食材の日】 ※ニジマスの五平だれ [※] 糸寒天の酢の物 [※] こと汁 [※]	593	1.5
9	水	牛乳	一食中華麺	※やさい ^{はるまき} 野菜ラーメン [※] 春巻 [※] 切り干し大根の中華炒め [※]	603	2.5
10	木	牛乳	麦飯	おやこどんぶり [※] 親子丼 [※] おかかあえ [※] 岐福味噌汁 [※]	594	2.2
11	金	牛乳	米飯	チキンライス ウイナーポテト ^{まめ} 豆のスープ	574	1.9
14	月	牛乳	米飯	サバの煮つけ ^に にんじんの塩麴きんぴら [※] 岐福味噌汁 [※]	623	2.1
15	火	牛乳	食パン	※ポークビーンズ オムレツ [※] 野菜のソテー [※] ジャム	626	2.7
16	水	牛乳	麦飯	※カレーライス コールスローサラダ フルーツ盛り合わせ [※]	673	2.1
17	木	牛乳	麦飯	イカのてり煮 ^に 小松菜の煮びたし [※] 利休汁 [※]	571	2.2
18	金	牛乳	米飯	※すぶた ^{はくさい} 酢豚 [※] 白菜の塩炒め [※] 春雨のスープ [※]	627	2.3
22	火	牛乳	食パン	煮込みハンバーグ ^に ボイルキャベツ [※] 貝柱のクリームスープ [※]	635	3.1
23	水	牛乳	麦飯	※サケのおろしだれ ^{ちくぜんに} 筑前煮 [※] お祝い汁 [※] デザート	701	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。