

3 月学校給食献立表(北地区)

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 鶏肉のから揚げ ※ひじきと大豆の煮物 ※はちはいる 八杯汁 ゼリー	676	1.6
3	木	牛乳	麦飯	※ぶたにく みそいた 豚肉の味噌炒め くきわかめのいた煮 ※いなかじる 田舎汁	563	1.9
4	金	牛乳	米飯	チキンライス ウィナーポテト 豆のスープ	574	1.9
7	月	牛乳	食パン	※ポークビーンズ オムレツ ※やさい 野菜のソテー ジャム	626	2.7
8	火	牛乳	米飯	※シシャモのよもぎ揚げ ※じゃがいものそぼろ煮 ※キャベツの味噌汁	614	1.7
9	水	牛乳	麦飯	おやこどんぶり ※親子丼 おかかあえ ※ぎふみそしる 岐福味噌汁	594	2.2
10	木	牛乳	一食中華麺	※やさい 野菜ラーメン はるまき ※き ぼ だいこん ちゅうかい 切干し大根の中華炒め	603	2.5
11	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※とりにく だいず にも ※ ぎふみそしる 鶏肉と大豆の煮物 ごまあえ かきたま汁	601	1.5
14	月	牛乳	食パン	煮込みハンバーグ ボイルキャベツ かいばしら 貝柱のクリームスープ	635	3.1
15	火	牛乳	米飯	サバの煮つけ にんじんのしおこうじ 塩麴きんぴら ※ぎふみそしる 岐福味噌汁	623	2.1
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	【味の旅ー岐阜県ー】【ふるさと食材の日】 ※ あじ たび ぎふけん 二ジマスの五平だれ ※いとかんてん す もの ※ ぎふみそしる 糸寒天の酢の物 こぶ汁	593	1.5
18	金	牛乳	米飯	※すぶた はくさい しおいた ※はるさめ 酢豚 白菜の塩炒め 春雨のスープ	627	2.3
22	火	牛乳	米飯	イカのてり煮 ※こまつな に ※りきゅうじる 小松菜の煮びたし 利休汁	571	2.2
23	水	牛乳	麦飯	※サケのおろしだれ ちくぜんに ※いわ じる 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。