

3 月学校給食献立表(南地区)

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 照り焼き [※] しんじょ汁 ^{じる} 三色団子 ^{さんしょくだんご}	662	2.6
2	水	牛乳	麦飯	※とり ^く 鶏肉のから揚げ ^あ ひじきと大豆の煮物 [※] 八杯汁 ^{だいず} ゼリー ^{にも}	676	1.6
3	木	牛乳	麦飯	イカのてり煮 ^に 小松菜の煮びたし ^{※こまつな} 利休汁 ^{※りきゅうじる}	571	2.2
4	金	牛乳	米飯	チキンライス ウインナーポテト ^{まめ} 豆のスープ	574	1.9
7	月	牛乳	米飯	※ぶた ^く 豚肉の味噌炒め ^み くきわかめの炒め煮 [※] 田舎汁 ^い	563	1.9
8	火	牛乳	米飯	サバの煮つけ ^に にんじんの ^{しおこうじ} 塩麹きんぴら ^{※ぎふみそ} 岐福味噌汁 ^{しる}	623	2.1
9	水	牛乳	麦飯	※すぶた ^く 酢豚 ^{はくさい} 白菜の塩炒め ^{しおいた} 春雨のスープ ^{※はるさめ}	627	2.3
10	木	牛乳	麦飯	※シンヤモのよもぎ揚げ ^あ じゃがいものそぼろ煮 [※] ※キャベツの味噌汁 ^{みそ}	614	1.7
11	金	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
14	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※とり ^く 鶏肉と大豆の煮物 ^{だいず} ごまあえ [※] かきたま汁 ^{じる}	601	1.5
15	火	牛乳	米飯	【味の旅ー岐阜県ー】【ふるさと食材の日】 ※ニジマス ^{あじ} の五平だれ ^{たび} 糸寒天 ^{ぎふけん} の酢 ^す の物 [※] こと汁 [※] ※ ^{ごへい} ニジマスの五平だれ ^{※いとかんてん} 糸寒天 ^す の酢 ^{もの} の物 [※] こと汁 ^{じる}	593	1.5
16	水	牛乳	一食中華麺	※やさい野菜ラーメン ^{はるまき} 春巻 ^{※き} 切り干し大根 ^{だいこん} の中華炒め ^{ちゅうかういた}	603	2.5
17	木	牛乳	麦飯	※おやこ ^{どんぶり} 親子丼 [※] おかかあえ ^{※ぎふみそ} 岐福味噌汁 ^{しる}	594	2.2
18	金	牛乳	食パン	にこ煮込みハンバーグ ^{かいばしら} ボイルキャベツ 貝柱のクリームスープ	635	3.1
22	火	牛乳	米飯	※カレーライス コールスローサラダ フルーツ盛り合わせ ^{もあ}	673	2.1
23	水	牛乳	麦飯	※サケのおろしだれ ^{ちくぜんに} 筑前煮 ^{※いわ} お祝い汁 ^{じる} 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。