

4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
8	木	牛乳	麦飯	和風ハンバーグ じゃがいものきんぴら ※すまし汁	646	2.2
9	金	牛乳	米飯	※アユのよもぎ揚げ 高野豆腐の煮物 岐福味噌汁	645	1.9
12	月	牛乳	米飯	※カレーライス ※キャベツのサラダ 福神漬け お祝いデザート	733	2.6
13	火	牛乳	米飯	にくだんご あまず ※野菜の中華炒め ※豆腐のスープ	605	1.9
14	水	牛乳	麦飯	※ちくわの磯辺揚げ ※ひじきと大豆の煮物 ※五目汁	650	2.1
15	木	牛乳	麦飯	さんしよく ※きぼだいこん ※豆腐の味噌汁	599	2.2
16	金	牛乳	食パン	【ふるさと食材の日】 ※ポークビーンズ ※オムレツ ※小松菜のソテー ※ジャム 	698	2.8
19	月	牛乳	米飯	サワラの塩焼き 五色あえ ※孟宗汁 ゼリー	606	2.1
20	火	牛乳	米飯	【味の旅-宮崎県-】 チキン南蛮 ※切り干し大根とツナの煮物 ※八杯汁 	692	1.8
21	水	牛乳	ソフト麺	※ミートソース ※グリーンポテト ※コーンキャベツ	668	1.9
22	木	牛乳	麦飯	※シヤモの天ぷら ※小松菜のそぼろ炒め ※キャベツの味噌汁	613	1.8
23	金	牛乳	パンズパン	メンチカツ ※ポイルキャベツ 貝柱のクリームスープ	631	2.8
26	月	牛乳	米飯	※アジの香味揚げ ※小松菜の煮びたし ※すまし汁 ふりかけ	609	1.5
27	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※肉じゃが ※沢あざみのきんぴら ※かきたま汁 	610	1.7
28	水	牛乳	麦飯	※たけのこごはん ※カツオのたつた揚げ ※じゃがいもの味噌汁 ※柏餅	750	2.1
30	金	牛乳	クロワッサン	アサリのスパゲティ ※キャベツのスープ フルーツ白玉 チーズ 	613	2.7

(令和3年度)

- ◇米は岐阜県産を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、岐阜市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。