

7 月学校給食献立表(北地区)

給食日数 小

14 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	木	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※ ^{えだまめ} アユの枝豆おろしポン酢あえ ※ ^{おかか} あえ ※ ^{あいしょうじ} 相性汁 ※ ^{れいとう} 冷凍みかん	625	1.5
2	金	牛乳	米飯	※ ^{タコ} ライス ※ ^{にんじん} シリシリ ※ ^{もずく} 汁 ゼリー	625	1.8
5	月	牛乳	黒パン	※ ^{とりにく} 鶏肉のレモンソース ※ ^{いとかんてん} 糸寒天のサラダ ※ ^{かぼちゃ} のポタージュ	680	2.3
6	火	牛乳	米飯	※ ^{かんこくふうにく} 韓国風肉じゃが ※ ^{ナムル} ※ ^{ごもく} 五目スープ ※ ^{れいとう} 冷凍パイ	601	1.8
7	水	牛乳	麦飯	※ ^{ごもく} 五目ごはん ※ ^{メヒカリ} のから揚げ ※ ^{そうめん} 汁 ※ ^{たなばた} 七夕ゼリー	647	1.5
8	木	牛乳	麦飯	※ ^{みそ} いたなすの味噌炒め ※ ^{いそにしき} 磯錦 ※ ^{とうがんじ} 冬瓜汁	620	2.3
9	金	牛乳	ソフト麺	※ ^{ツナ} マトソース ※ ^{コーン} キャベツ ※ ^{えだまめ} 枝豆の塩ゆで	640	1.6
12	月	牛乳	小型パン	【味の旅ー岡山県ー】 ※ ^{あじ} 鯖 ※ ^{たば} おかもやけん ※ ^{ひるぜんや} 蒜山焼きそば ※ ^あ タコのから揚げ ※ ^も フルーツ盛り合わせ	634	2.6
13	火	牛乳	米飯	※ ^{ぶたにく} 豚肉のスタミナ焼き ※ ^{ごま} あえ ※ ^{すまし} 汁	569	1.6
14	水	牛乳	麦飯	※ ^{シン} ジャモのごま揚げ ※ ^あ おひたし ※ ^{しんじょ} 汁 ※ ^{れいとう} 冷凍りんご	601	1.6
15	木	牛乳	食パン	※ ^こ 煮込みハンバーグ ※ ^{ボイル} キャベツ ※ ^{やさい} 野菜と豆のスープ ※ ^{アイス} クリーム	687	2.8
16	金	牛乳	米飯	※ ^{さんばい} アユの三杯 ※ ^{ピー} マンの炒め煮 ※ ^{みそ} 味噌汁	593	1.8
19	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ ^{なつやさい} 夏野菜カレー ※ ^{ひじき} サラダ ※ ^{まめ} 豆のマリネ	681	2.3
20	火	牛乳	米飯	※ ^{あつや} 厚焼き卵 ※ ^{たまご} じゃがいものそぼろ煮 ※ ^{みそ} 味噌汁 ※ ^{つくだに} のりの佃煮	626	2.4

(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、学校給食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。