

7 月学校給食献立表(南地区)

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} 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	※ ^{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
5	月	牛乳	米飯	※ ^{かんこくふう} 韓国風肉じゃが ※ ^{ナムル} ナムル ※ ^{五目スープ} 五目スープ ※ ^{れいとう} 冷凍パイ	601 1.8
6	火	牛乳	米飯	※ ^{ごもく} 五目ごはん ※ ^{メヒカリ} メヒカリのから揚げ ※ ^{そうめん汁} そうめん汁 ※ ^{七タゼリー} 七タゼリー	647 1.5
7	水	牛乳	ソフト麺	※ ^{ツナトマトソース} ツナトマトソース ※ ^{コーンキャベツ} コーンキャベツ ※ ^{えだまめ} 枝豆の塩ゆで	640 1.6
8	木	牛乳	麦飯	※ ^{アユの三杯} アユの三杯 ※ ^{ピーマンの炒め煮} ピーマンの炒め煮 ※ ^{味噌汁} 味噌汁	593 1.8
9	金	牛乳	黒パン	※ ^{鶏肉のレモンソース} 鶏肉のレモンソース ※ ^{糸寒天のサラダ} 糸寒天のサラダ ※ ^{かぼちゃのポタージュ} かぼちゃのポタージュ	680 2.3
12	月	牛乳	米飯	※ ^{シシャモ} シシャモのごま揚げ ※ ^{おひたし} おひたし ※ ^{しんじょ汁} しんじょ汁 ※ ^{れいとう} 冷凍りんご	601 1.6
13	火	牛乳	米飯	※ ^{タコライス} タコライス ※ ^{にんじんシリシリ} にんじんシリシリ ※ ^{もずく汁} もずく汁 ※ ^{ゼリー} ゼリー	625 1.8
14	水	牛乳	小型パン	【味の旅ー岡山県ー】 ※ ^{あじ} あじ ※ ^{たば} たば ※ ^{おかやまけん} おかやまけん ※ ^{ひるぜんや} 蒜山焼きそば ※ ^{タコ} タコのごま揚げ ※ ^{フルーツ盛り合わせ} フルーツ盛り合わせ	634 2.6
15	木	牛乳	麦飯	※ ^{豚肉} 豚肉のスタミナ焼き ※ ^{ごまあえ} ごまあえ ※ ^{すまし汁} すまし汁	569 1.6
16	金	牛乳	食パン	※ ^{煮込みハンバーグ} 煮込みハンバーグ ※ ^{ボイルキャベツ} ボイルキャベツ ※ ^{野菜と豆のスープ} 野菜と豆のスープ ※ ^{アイスクリーム} アイスクリーム	687 2.8
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} ひじきサラダ ※ ^{豆のマリネ} 豆のマリネ	681 2.3
20	火	牛乳	米飯	※ ^{あつや} 厚焼き卵 ※ ^{たまご} たまご ※ ^{じゃがいものそぼろ煮} じゃがいものそぼろ煮 ※ ^{味噌汁} 味噌汁 ※ ^{のりの佃煮} 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。