

8・9 月学校給食献立表(中地区)

給食日数 小

22 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
30	月	牛乳	米飯	※ぶたにく 豚肉のしょうが焼き ※おなかあえ ※みそしる なすの味噌汁		617	2.0
31	火	牛乳	米飯	※くさや 千草焼き ※にく 肉じゃが ※とうがん 冬瓜のカレー汁		620	1.5
1	水	牛乳	麦飯	※ちゅうかどんぶり 中華丼 ギョウザ わかめスープ		654	2.5
2	木	牛乳	米飯	【災害時の食事】 ※うめぼ 梅干し ※つくだに 佃煮 ※や 焼きのり ※ぎふみそしる 岐福味噌汁 ※き 切り干し大根の煮つけ		568	2.8
3	金	牛乳	一食中華麺	※シャージャー麺 シュウマイ ※ちゅうか 中華あえ		636	2.4
6	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ぶたにく 豚肉のあんからめ ※しょうがじょうゆ キャベツの生姜醤油あえ ※ぎふみそしる 岐福早田味噌汁		707	2.1
7	火	牛乳	レーズンパン	※アジのマリネ ※こ 粉ふきいも ※ミネストローネ		660	2.6
8	水	牛乳	麦飯	※ドライカレー ※えだまめ 枝豆の塩ゆで ※たまご トマトと卵のスープ		654	1.4
9	木	牛乳	麦飯	※アユの天ぷら ※てん 角麩の煮つけ ※まめじる うち豆汁		678	1.8
10	金	牛乳	米飯	※とりにく 鶏肉のケジュヌ ※やさい 野菜のソテー ※も あ フルーツの盛り合わせ		659	1.0
13	月	牛乳	米飯	※ちんじやおろすー ※だいこん あまずづ ※青椒肉絲 大根の甘酢漬け にらたまスープ		595	1.8
14	火	牛乳	パンズパン	※煮込みハンバーグ ※かいばしら 貝柱のクリームスープ		659	2.7
15	水	牛乳	麦飯	※さけ 鮭ごはん ※だいず 大豆の煮物 ※ぎふみそしる 岐福味噌汁 ゼリー		642	2.1
16	木	牛乳	麦飯	※とり 鶏つくねの香味味噌 ※こうみそ ※だいこん あつあ ※にもの すまし汁 ※れいとう 冷凍みかん		675	1.8
17	金	牛乳	米飯	※しおや サンマの塩焼き ※き 里芋の煮つけ ※にもの きのかじ		638	1.8
21	火	牛乳	クロワッサン	※きのこスパゲティ ※ポテトスープ ※フルーツポンチ		588	2.1
22	水	牛乳	麦飯	【味の旅—徳島県—】 ※あじ ぶり飯 ※たび 鶏肉の佐那河内揚げ ※とくしまけん さつまいもの味噌汁 ※めし ゼリー		723	2.3
24	金	牛乳	米飯	※カツオの煮つけ ※に じゃがいものきんぴら ※かきたま汁 ※れいとう 冷凍みかん		621	2.0
27	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※とりにく 鶏肉の野菜炒め ※やさいいた ※こまあえ ※えびしんじょ汁 ※ぎふみそしる		602	1.9
28	火	牛乳	米粉コッペパン	※ポークビーンズ ※こまつな 小松菜のソテー ※オムレツ		665	2.9
29	水	牛乳	麦飯	※ひじきごはん ※ちくわの磯辺揚げ ※いそべあ 岐福味噌汁		646	2.1
30	木	牛乳	一食うどん	※きのこうどん ※だいがくいも 大学芋 ※ごもくまめ 五目豆		606	2.0

(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。