

8・9 月学校給食献立表(北地区)

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	※ふたにく 豚肉のしょうが焼き ※ おかかあえ ※ みそしる なすの味噌汁		617	2.0
31	火	牛乳	米飯	※ちゅうかどんぶり 中華丼 ギョウザ わかめスープ		654	2.5
1	水	牛乳	麦飯	ちくさや ※にく ※とうがん 千草焼き 肉じゃが 冬瓜のカレー汁		620	1.5
2	木	牛乳	米飯	【災害時の食事】 うめぼ つくだに や ※ぎふみそしる 梅干し 佃煮 焼きのり 岐福味噌汁 ※き ぼ だいこん に 切り干し大根の煮つけ		568	2.8
3	金	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
6	月	牛乳	レーズンパン	※こ アジのマリネ 粉ふきいも ※ ミネストローネ		660	2.6
7	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※とりにく やさいいた ※ えびしんじょ汁 鶏肉の野菜炒め ごまあえ		602	1.9
8	水	牛乳	麦飯	※ えだまめ しお ※ トマトと卵のスープ ドライカレー 枝豆の塩ゆで		654	1.4
9	木	牛乳	一食中華麺	※ シャーシャー麺 シュウマイ 中華あえ		636	2.4
10	金	牛乳	米飯	※とりにく やさい 鶏肉のケジュヌ 野菜のソテー フルーツの盛り合わせ		659	1.0
13	月	牛乳	パンズパン	にこ 煮込みハンバーグ ボイルキャベツ かいばしら 貝柱のクリームスープ		659	2.7
14	火	牛乳	米飯	※ てん ※かくふ に ※ まめじる アユの天ぷら 角麩の煮つけ うち豆汁		678	1.8
15	水	牛乳	麦飯	さけ ※ ひじきと大豆の煮物 ※ぎふみそしる 鮭ごはん 岐福味噌汁 ゼリー		642	2.1
16	木	牛乳	一食うどん	※ だいごいも ※ごもくめ きのこうどん 大学芋 五目豆		606	2.0
17	金	牛乳	米飯	※とり こうみみそ ※だいこん あつあ ※ 鶏つくねの香味味噌 大根と厚揚げの煮物 すまし汁 れいとう 冷凍みかん		675	1.8
21	火	牛乳	米飯	しおや ※さといも に ※ さんまの塩焼き 里芋の煮つけ きのこ汁		638	1.8
22	水	牛乳	米飯	あじ たび とくしまけん 【味の旅ー徳島県ー】 ※ めし とりにく さな ごうちあ ※ いり飯 鶏肉の佐那河内揚げ さつまいもの味噌汁 ぜりー		723	2.3
24	金	牛乳	米粉コッペパン	※ こまつな ※ ポークビーンズ 小松菜のソテー オムレツ		665	2.9
27	月	牛乳	米飯	に カツオの煮つけ 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
28	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ふたにく ※ 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 ※ぎふそうでんみそしる 岐福早田味噌汁		707	2.1
29	水	牛乳	麦飯	※ ひじきごはん ※ いそべあ ※ぎふみそしる ちくわの磯辺揚げ 岐福味噌汁		646	2.1
30	木	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

(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。