

8・9 月学校給食献立表(南地区)

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 | 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 |
| 31 | 火 | 牛乳 | 米飯 | ※ぶたにく ※ や ※ みそしる 豚肉のしょうが焼き おかかあえ なすの味噌汁 | 617 | 2.0 |
| 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 | さいがいじ しよくじ 【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 ほ だいこん に 切り干し大根の煮つけ | 568 | 2.8 |
| 3 | 金 | 牛乳 | レーズンパン | ※ アジのマリネ 粉ふきいも ※ ミネストローネ | 660 | 2.6 |
| 6 | 月 | 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 |
| 7 | 火 | 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 |
| 8 | 水 | 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 |
| 9 | 木 | 牛乳 | 麦飯 | ※ えだまめ しお ※ たまご ドライカレー 枝豆の塩ゆで トマトと卵のスープ | 654 | 1.4 |
| 10 | 金 | 牛乳 | パンズパン | にこ 煮込みハンバーグ ボイルキャベツ かいぼら 貝柱のクリームスープ | 659 | 2.7 |
| 13 | 月 | 牛乳 | 米飯 | 【ふるさと食材の日】 ※とりにく やさいいた ※ 鶏肉の野菜炒め ごまあえ ※ えびしんじょ汁 | 602 | 1.9 |
| 14 | 火 | 牛乳 | 米飯 | ※ちんじやおろすー ※だいこん あまぎす 青椒肉絲 大根の甘酢漬け にらたまスープ | 595 | 1.8 |
| 15 | 水 | 牛乳 | 麦飯 | 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 ※ みそしる いり飯 鶏肉の佐那河内揚げ さつまいもの味噌汁 ゼリー | 723 | 2.3 |
| 16 | 木 | 牛乳 | 麦飯 | さけ 鮭ごはん ひじきと大豆の煮物 岐福味噌汁 ゼリー | 642 | 2.1 |
| 17 | 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 |
| 21 | 火 | 牛乳 | 米飯 | しおや ※さいとも に ※ じる サンマの塩焼き 里芋の煮つけ きのこ汁 | 638 | 1.8 |
| 22 | 水 | 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 |
| 24 | 金 | 牛乳 | 米飯 | ※とり こうみみそ ※だいこん あつあ にもの ※ じる 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 |
| 27 | 月 | 牛乳 | 米飯 | 【ふるさと食材の日】 ※ぶたにく ※ しょうがじょうゆ 豚肉のあんからめ 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 |
| 28 | 火 | 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 |
| 29 | 水 | 牛乳 | 一食うどん | ※ きのこうどん 大学芋 五目豆 | 606 | 2.0 |
| 30 | 木 | 牛乳 | 赤飯 | ※ サケのおろしだれ 筑前煮 ※ゆば 湯菜のすまし汁 黒ごま | 698 | 1.7 |

(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、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。