

12月学校給食献立表(中地区)

給食日数 中 19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	火	牛乳	食パン ※ロケット ※キャベツと卵のソテー フルーツ盛り合わせ ジャム	827	2.7
2	水	牛乳	麦飯 ※とりにく 鶏肉のから揚げ ※しらたき入りじゃがいもの煮つけ ※みそしる 味噌汁	852	2.2
3	木	牛乳	麦飯 ※おやこどんぶり ※親子丼 ※ごまあえ ※ぎふみそしる 味噌汁	757	2.3
4	金	牛乳	米飯 【ふるさと食材の日】 ※アユの甘露煮 ※筑前煮 ※すまし汁	758	1.5
7	月	牛乳	米飯 【味の旅—静岡県—】 ※さくらエビのかき揚げ ※チンゲンサイの煮びたし ※するがじる 駿河汁 みかん	783	2.3
8	火	牛乳	米飯 ※ひだぎゅう 飛騨牛のすき焼き ※あつや たまご ※きぼ 厚焼き卵 ※たいこん 切り干し大根の煮つけ	830	2.0
9	水	牛乳	麦飯 ※シーフードカレー ※野菜のソテー ※フライビーンズ ※チーズ	887	2.6
10	木	牛乳	ソフト麺 ※にくみそ 肉味噌 ※こんにやくの土佐煮 ※アーモンドあえ ※だいずい 大豆入り小魚	850	3.2
11	金	牛乳	米飯 ※サケのゆず味噌かけ ※はくさい 白菜とツナの煮物 ※かきたま汁	787	2.0
14	月	牛乳	米飯 イワシとキムチの煮つけ ※じゃがいもの中華炒め ※ワンタンスープ	758	2.6
15	火	牛乳	黒パン ※チキンビーンズ ※こまつな 小松菜のソテー オムレツ ミルメーク	873	3.5
16	水	牛乳	一食うどん ※ごもく 五目うどん ※ニジマスのごま揚げ ※きんときまめ 金時豆の甘煮 ※あまに みかん	841	1.6
17	木	牛乳	麦飯 【ふるさと食材の日】 ※だいずい 大豆入りツナごはん ※おかかあえ ※ぎふぐ 岐阜具だくさん豚汁	750	2.1
18	金	牛乳	米飯 ※すぶた 酢豚 ※はくさい 白菜の塩炒め ※しおいた 豆腐スープ ※とうふ ふりかけ	805	3.6
21	月	牛乳	米飯 ※きりたんぼ鍋 ※なべ ハタハタのから揚げ ※あ 煮なます ※のりの佃煮	811	2.3
22	火	牛乳	米飯 かぼちゃのひき肉フライ ※こまつな 小松菜とゆずの煮びたし ※のっぺい汁 ※する 味噌汁 ふりかけ	785	2.3
23	水	牛乳	コッペパン ※てばもと て 手羽元の照り煮 ※はくさい 白菜スープ ※グリーンポテト ※デザート	818	3.8
24	木	牛乳	麦飯 ※ひじきごはん ※さといもとイカの煮つけ ※ぎふみそしる 味噌汁 みかん	747	2.2
25	金	牛乳	米飯 ※かんとうに 関東煮 ※いた soboro炒め ※こさかな 小魚の佃煮	753	2.2

(令和2年度)

- ◇米は岐阜県産の『はつしも』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、学校保健課のホームページに掲載しています。
- ◇給食用食材の放射性物質検査を行っています。
- 検査結果は、食品衛生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。