

12月学校給食献立表(南地区)

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	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
2	水	牛乳	ソフト麺 ※肉味噌 こんにゃくの土佐煮 アーモンドあえ 大豆入り小魚	850	3.2
3	木	牛乳	麦飯 ※ひじきごはん さといもとイカの煮つけ 岐福味噌汁 みかん	747	2.2
4	金	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
7	月	牛乳	米飯 ※酢豚 白菜の塩炒め 豆腐スープ ふりかけ	805	3.6
8	火	牛乳	米飯 ※関東煮 そぼろ炒め 小魚の佃煮	753	2.2
9	水	牛乳	一食うどん ※五目うどん ニジマスのごま揚げ 金時豆の甘煮 みかん	841	1.6
10	木	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
11	金	牛乳	米飯 ※飛騨牛のすき焼き 厚焼き卵 切り干し大根の煮つけ	830	2.0
14	月	牛乳	米飯 ※鶏肉のから揚げ しらたき入りじゃがいもの煮つけ 味噌汁	852	2.2
15	火	牛乳	米飯 ※サケのゆず味噌かけ 白菜とツナの煮物 かきたま汁	787	2.0
16	水	牛乳	麦飯 【ふるさと食材の日】 ※大豆入りツナごはん おかかあえ 岐阜県産大豆豚汁	750	2.1
17	木	牛乳	麦飯 ※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
18	金	牛乳	黒パン ※チキンビーンズ 小松菜のソテー オムレツ ミルメーク	873	3.5
21	月	牛乳	米飯 ※かぼちゃのひき肉フライ 小松菜とゆずの煮びたし のっぺい汁 ふりかけ	785	2.3
22	火	牛乳	米飯 ※ぎりたんぼ鍋 ハタハタのから揚げ 煮なます のりの佃煮	811	2.3
23	水	牛乳	麦飯 【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 駿河汁 みかん	783	2.3
24	木	牛乳	コッペパン ※手羽元の照り煮 白菜スープ グリーンポテト デザート	818	3.8
25	金	牛乳	米飯 ※おやこどんぶり ※親子丼 ごまあえ 岐福味噌汁	757	2.3

(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。