

2月学校給食献立表(中地区)

給食日数 中 18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	月	牛乳	米飯 ※かんとうに 関東煮 レバーの煮つけ 白菜のおかかあえ フライビーンズ	756	2.2
2	火	牛乳	米飯 ※イワシのかばやき ※こまつな に 小松菜の煮びたし ※ じる まめ すまし汁 いり豆	844	1.8
3	水	牛乳	麦飯 ※ひだぎゅう 飛驒牛のハヤシライス ※だいず 大豆と小魚のあめがらめ コーンキャベツ	888	2.3
4	木	牛乳	麦飯 ※わふう 和風おろしハンバーグ こんにやくのきんぴら ※ぎふみそしる 岐福味噌汁	823	2.6
5	金	牛乳	一食うどん 【味の旅ー香川県ー】  ※ しっぽうどん ※アユの三杯 ※ごまあえ ゼリー	779	2.1
8	月	牛乳	米飯 ※ひだぎゅう 飛驒牛の韓国風肉じゃが ※ ナムル コーンスープ	776	1.9
9	火	牛乳	クロワッサン ※スパゲティナポリタン カラフルスープ フルーツ盛り合わせ	721	3.4
10	水	牛乳	麦飯 【ふるさと食材の日】  ※だいず いり 大豆入りツナごはん ※ ほうれん草の菜の花炒め ※ふたじる 豚汁	804	2.6
12	金	牛乳	米飯 ※ワカサギの天ぷら ※ ひじきと大豆の煮物 ※ みぞれ汁 アサリの佃煮	763	2.4
15	月	牛乳	米飯 ※だいこん 大根と豚肉の煮物 ※ じゃこのおひたし ※ いものこ汁 ミックスマツツ	781	2.3
16	火	牛乳	黒パン ミートボールのケチャップ煮 キャベツのソテー 白菜スープ	767	3.4
17	水	牛乳	麦飯 たかな 高菜めし ※かくふ に 角麩の煮つけ ※ぐ 具だくさん味噌汁 ※ぎふみそしる 小魚	761	2.6
18	木	牛乳	麦飯 【ふるさと食材の日】  ※ぐじょうみそ 郡上味噌けいちゃん ※き 切り干し大根の煮つけ ※ ずまし汁	740	2.2
19	金	牛乳	ソフト麺 カレーソース グリーンポテト ※ ひじきサラダ	856	2.6
22	月	牛乳	米飯 ※とりにく 鶏肉の変わり揚げ じゃがいもの煮つけ ※ すまし汁 ふりかけ	792	2.1
24	水	牛乳	麦飯 おやこどんぶり 親子丼 くきわかめの炒め煮 ※ぎふみそしる 岐福味噌汁	780	2.5
25	木	牛乳	コッペパン ※ ビーンズシチュー オムレツ ※かいそう 海藻サラダ	812	3.6
26	金	牛乳	米飯 ※ちくわの香味揚げ ※こまつな に 小松菜のそぼろ炒め ※ けんちん汁	854	3.2

(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。
- ◇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。