

## 7 月学校給食献立表(中地区)

給食日数 中

21 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	水	牛乳	麦飯	※かんこくふうにく ごもく 韓国風肉じゃが 五目スープ フルーツ盛り合わせ	778	1.8	
2	木	牛乳	麦飯	※ ひじきごはん 飛驒牛コロッケ ※ぎふみそしる ※れいとう 岐福味噌汁 冷凍みかん	859	2.3	
3	金	牛乳	米飯	※こうやどうふ たまご ※ 高野豆腐の卵とじ おかかあえ ※みそしる 味噌汁	744	3.0	
6	月	牛乳	米飯	※とりにく あ 鶏肉のから揚げ キャベツの甘酢あえ ※ すまし汁 じる ふりかけ	804	1.6	
7	火	牛乳	米飯	※ みそ ※ごもくまめ ※ じる なすの味噌かけ 五目豆 かきたま汁	800	2.1	
8	水	牛乳	麦飯	※ ニジマスのよもぎ揚げ ごまあえ ※いなかじる 田舎汁	759	2.1	
9	木	牛乳	ソフト麺	※ べすかトーレスソース オムレツ グリーンポテト	862	2.8	
10	金	牛乳	米飯	※ぶたにく や 豚肉のスタミナ焼き くきわかめの炒め煮 ※ぎふみそしる に 岐福味噌汁	754	1.9	
13	月	牛乳	米飯	※ あま ※だいこん にも ※みそしる ホキの甘だれ 大根とツナの煮物 味噌汁	756	2.5	
14	火	牛乳	食パン	※とりにく ※えだまめ しお ※ 鶏肉のレモンソース 枝豆の塩ゆで ※ ミネストローネ ※ ジャム	828	3.2	
15	水	牛乳	麦飯	※ タコライス にんじんシリシリ もずく汁 じる	777	2.1	
16	木	牛乳	麦飯	ハンバーグのおろしだれ じゃがいものごま煮 に とうがんじる 冬瓜汁	819	2.1	
17	金	牛乳	米飯	※ごもく 五目ごはん アジフライ ※ すまし汁 じる ゼリー	828	1.8	
20	月	牛乳	米飯	※なつやさい ※まめ 夏野菜カレー 豆のマリネ フルーツポンチ	852	2.3	
21	火	牛乳	コッペパン	※ スロッピージョー フライドポテト やさい 野菜スープ	790	3.3	
22	水	牛乳	麦飯	※ メヒカリのから揚げ ※ ピーマンの炒め煮 いた に ※ じゃがいもの味噌汁 ひじきの つくだに 佃煮	768	3.0	
27	月	牛乳	米飯	あつや たまご ※にく ※みそしる れいとう 厚焼き卵 肉じゃが 味噌汁 冷凍りんご	784	2.2	
28	火	牛乳	米飯	※ ビビンバ丼 わかめスープ あんにんどうふ 杏仁豆腐	768	2.4	
29	水	牛乳	麦飯	さばの しおや ※ ひじきと大豆の煮物 ※ぎふみそしる さくら 塩焼き 岐福味噌汁 桜もち	927	3.0	
30	木	牛乳	麦飯	※ ぶたにく みそいた ※ じる なすと豚肉の味噌炒め おひたし すまし汁 じる ふりかけ	760	2.2	
31	金	牛乳	一食中華麺	※たんたんめん 担々麺 シュウマイ じゃがいもの中華炒め ちゅうかいいた ゼリー	846	3.5	

(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。
- ◇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。
- ◇令和元年度3月から令和2年度5月までの臨時休業による給食中止の影響から、当初予定していた献立を変更・調整しておりますので、ご了承ください。