7 月学校給食献立表（北地区）

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	※高野豆腐の卵とじ　※おかかあえ　※味噌汁	744	3.0
2	木	牛乳	麦飯	※韓国風肉じゃが　五目スープ　フルーツ盛り合わせ	778	1.8
3	金	牛乳	米飯	※ひじきごはん　※飛騨牛コロッケ　※岐福味噌汁　※冷凍みかん	859	2.3
6	月	牛乳	米飯	※なすの味噌かけ　※五目豆　※かきたま汁	800	2.1
7	火	牛乳	米飯	※ニジマスのよもぎ揚げ　※ごまあえ　※田舎汁	759	2.1
8	水	牛乳	麦飯	※豚肉のスタミナ焼き　くきわかめの炒め煮　※岐福味噌汁	754	1.9
9	木	牛乳	麦飯	※鶏肉のから揚げ　キャベツの甘酢あえ　※すまし汁 ふりかけ	804	1.6
10	金	牛乳	ソフト麺	※ペスカトーレソース　オムレツ　グリーンポテト	862	2.8
13	月	牛乳	食パン	※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
14	火	牛乳	米飯	ハンバーグのおろしだれ　じゃがいものごま煮　冬瓜汁	819	2.1
15	水	牛乳	麦飯	※五目ごはん　アジフライ　※すまし汁　ゼリー	828	1.8
16	木	牛乳	麦飯	※タコライス　にんじんシリシリ　もずく汁	777	2.1
17	金	牛乳	米飯	※ホキの甘だれ　※大根とツナの煮物　※味噌汁	756	2.5
20	月	牛乳	コッペパン	※スロッピージョー　フライドポテト　野菜スープ	790	3.3
21	火	牛乳	米飯	※メヒカリのから揚げ　※ピーマンの炒め煮 ※じゃがいもの味噌汁　ひじきの佃煮	768	3.0
22	水	牛乳	麦飯	※夏野菜カレー　※豆のマリネ　フルーツポンチ	852	2.3
27	月	牛乳	米飯	※なすと豚肉の味噌炒め　※おひたし　すまし汁　ふりかけ	760	2.2
28	火	牛乳	米飯	厚焼き卵　※肉じゃが　※味噌汁　冷凍りんご	784	2.2
29	水	牛乳	麦飯	※ビビンバ丼　わかめスープ　杏仁豆腐	768	2.4
30	木	牛乳	一食中華麺	※担々麺　シュウマイ　じゃがいもの中華炒め　ゼリー	846	3.5
31	金	牛乳	米飯	サバの塩焼き　※ひじきと大豆の煮物　※岐福味噌汁　桜もち	927	3.0

（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。