

8 月学校給食献立表(南地区)

給食日数 中

9 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 |
|----|---|-----------|-------|--|---------------|---------|
| 3 | 月 | 牛乳 | 米飯 | 【ふるさと食材の日】 <small>※ふたにく</small> 豚肉のしょうが焼き <small>※</small> おかかあえ <small>※ぎふみそ</small> 味噌汁 | 739 | 1.7 |
| 4 | 火 | 牛乳 | 米飯 | エビのチリソース煮 <small>※</small> バンサンスー <small>※</small> ワンタンスープ <small>※れいとう</small> 冷凍パイン | 760 | 2.5 |
| 5 | 水 | | | 夏季休業 | | |
| 6 | 木 | | | | | |
| 7 | 金 | | | | | |
| 11 | 火 | | | | | |
| 12 | 水 | | | | | |
| 13 | 木 | | | | | |
| 14 | 金 | | | | | |
| 17 | 月 | | | | | |
| 18 | 火 | | | | | |
| 19 | 水 | | | | | |
| 20 | 木 | | | | | |
| 21 | 金 | 牛乳 | 米飯 | <small>※</small> ポークカレー <small>※いとかんてん</small> 糸寒天サラダ フルーツポンチ | 854 | 2.5 |
| 24 | 月 | 牛乳 | 米飯 | <small>※ふたにく</small> 豚肉のスタミナ焼き <small>※</small> くきわかめの炒め煮 <small>※れいとう</small> 味噌汁 <small>※れいとう</small> 冷凍みかん | 771 | 2.6 |
| 25 | 火 | 牛乳 | 米飯 | <small>※だいずい</small> 大豆入りツナごはん <small>※</small> じゃがいもの煮つけ <small>※</small> すまし汁 | 791 | 2.2 |
| 26 | 水 | 牛乳 | 一食中華麺 | <small>※</small> ラーメン エビシュウマイ <small>※</small> チンゲンサイの炒め物 <small>※れいとう</small> 冷凍ピーチ | 811 | 3.6 |
| 27 | 木 | 牛乳 | 麦飯 | イワシの梅煮 <small>※こんぶ</small> 昆布のきんぴら <small>※みそ</small> 味噌汁 ふりかけ | 777 | 3.2 |
| 28 | 金 | 牛乳 | 黒パン | <small>※</small> チキンビーンズ コーンキャベツ フルーツ盛り合わせ | 830 | 2.8 |
| 31 | 月 | 牛乳 | 米飯 | <small>※ぎゅうどん</small> 牛丼 <small>※ぎふみそ</small> 味噌汁 <small>こざかな</small> 小魚 | 732 | 2.4 |

(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。