

9 月学校給食献立表(中地区)

給食日数 中 20 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	米粉食パン	※ <small>ポークビーンズ</small> オムレツ <small>※やさい</small> 野菜のソテー <small>※</small> ジャム <small>※</small> ゼリー	828	3.5	
2	水	牛乳	米飯	【災害時の食事】 <small>うめぼし</small> 梅干し <small>や</small> 焼きのり <small>※ぎふみそしる</small> 岐福味噌汁 <small>ひじきと切り干し大根のサラダ</small>	700	1.9	
3	木	牛乳	麦飯	<small>※ちんじやおろすー※だいこん</small> 青椒肉絲 <small>あまずぶ</small> 大根の甘酢漬 <small>※</small> にらたまスープ <small>こざかな</small> 小魚	756	2.1	
4	金	牛乳	米飯	<small>※ちゅうかどん</small> 中華丼 <small>ギョウザ</small> わかめスープ	842	2.8	
7	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】  <small>※ぶたにく</small> 豚肉の味噌炒め <small>※</small> ごまあえ <small>※</small> かきたま汁 <small>じる</small>	755	2.3	
8	火	牛乳	パン	<small>※</small> アジのマリネ <small>※</small> カラフルポテト <small>※</small> ミネストローネ <small>はっこうにゅう</small> 発酵乳	796	3.2	
9	水	牛乳	麦飯	<small>えだまめ</small> 枝豆コロッケ <small>※</small> キャベツの生姜醤油あえ <small>※ぎふみそしる</small> 岐福味噌汁 ふりかけ	799	2.6	
10	木	牛乳	麦飯	サケごはん <small>※こまつな</small> 小松菜のそぼろあえ <small>※ごもくじる</small> 五目汁 <small>※れいとう</small> 冷凍みかん	805	2.1	
11	金	牛乳	ソフト麺	<small>※</small> ツナマトソース <small>※えだまめ</small> 枝豆の塩ゆで <small>しお</small> コーンキャベツ <small>※</small> ゼリー	829	3.4	
14	月	牛乳	米飯	<small>※</small> シシャモの磯辺揚げ <small>いそべあ</small> 大根の煮つけ <small>※だいこん</small> 岐福味噌汁 <small>※れいとう</small> 冷凍みかん	772	2.2	
15	火	牛乳	クロワッサン	<small>※</small> アサリのスパゲティ <small>しらたま</small> ポテトスープ <small>フルーツ白玉</small> チーズ	794	3.1	
16	水	牛乳	麦飯	<small>※ぶたにく</small> 豚肉のたつた揚げ <small>あ</small> じゃがいものきんぴら <small>※みそしる</small> 味噌汁	837	2.3	
17	木	牛乳	麦飯	<small>※</small> ドライカレー <small>※</small> グリーンポテト <small>※</small> コンソメスープ	785	2.2	
18	金	牛乳	米飯	【味の旅一大分県一】  <small>あじ</small> とり天 <small>たび</small> てんしょの煮つけ <small>おおいだけん</small> 団子汁 <small>※だんごじる</small> ゼリー	874	2.3	
23	水	牛乳	麦飯	<small>わふう</small> 和風ハンバーグ <small>※</small> おかかあえ <small>※とうがんしる</small> 冬瓜汁 <small>れいとう</small> 冷凍りんご	735	2.5	
24	木	牛乳	一食中華麺	<small>※</small> ジャージャー麺 <small>めん</small> 春巻 <small>はるまき</small> 中華炒め <small>※ちゅうかいた</small>	869	2.9	
25	金	牛乳	米飯	<small>に</small> カツオの煮つけ <small>※</small> ひじきと大豆の煮物 <small>だいず</small> 相性汁 <small>※あいしょうじる</small>	764	2.4	
28	月	牛乳	米飯	<small>※まーぼー</small> 麻婆なす <small>※かろう</small> 華風あえ <small>※</small> コンスープ <small>あんじん</small> 杏仁ゼリー	769	2.6	
29	火	牛乳	食パン	<small>かいばしら</small> 貝柱のチャウダー <small>※</small> フライビーンズ <small>※かいそう</small> 海藻サラダ	763	3.4	
30	水	牛乳	麦飯	<small>しおや</small> サンマの塩焼き <small>さといも</small> 里芋の煮つけ <small>※</small> うち豆汁 <small>※まめじる</small> 月見団子 <small>つきみだんご</small>	915	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。