

## 9月学校給食献立表(北地区)

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