

9 月学校給食献立表(南地区)

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	※まーぼー 麻婆なす ※かふう 華風あえ ※ コーンスープ あんにん 杏仁ゼリー	769	2.6
2	水	牛乳	米飯	【災害時の食事】 うめぼし 梅干し や 焼きのり ※ぎふみそしる 岐福味噌汁 ひじきと切り干し大根のサラダ	700	1.9
3	木	牛乳	麦飯	※ちゅうかどん 中華丼 ギョウザ わかめスープ	842	2.8
4	金	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
7	月	牛乳	米飯	【味の旅一大分県一】 とり天 ※ てんしょの煮つけ ※だんごじる 団子汁 ゼリー	874	2.3
8	火	牛乳	米飯	カツオの煮つけ ※ ひじきと大豆の煮物 ※だいず にももの ※あいしょうじる 相性汁	764	2.4
9	水	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
10	木	牛乳	麦飯	サケごはん ※こまつな 小松菜のそぼろあえ ※ごもくじる ※れいとう 冷凍みかん	805	2.1
11	金	牛乳	米飯	※ぶたにく 豚肉のたつた揚げ あ じゃがいものきんぴら ※みそしる 味噌汁	837	2.3
14	月	牛乳	米飯	※ ドライカレー グリーンポテト ※ コンソメスープ	785	2.2
15	火	牛乳	米飯	※ シンシャモの磯辺揚げ いそべあ ※だいこん に 大根の煮つけ ※ぎふみそしる 岐福味噌汁 ※れいとう 冷凍みかん	772	2.2
16	水	牛乳	一食中華麺	※ ジャージャー麺 めん はるまき 春巻 ※ちゅうかいた 中華炒め	869	2.9
17	木	牛乳	麦飯	わふう 和風ハンバーグ ※ おかかあえ ※とうがんしる れいとう 冬瓜汁 冷凍りんご	735	2.5
18	金	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
23	水	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
24	木	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※ぶたにく みそいた 豚肉の味噌炒め ※ こまあえ ※ かきたま汁	755	2.3
25	金	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
28	月	牛乳	米飯	※ちんじやおうすー ※だいこん あますづ 青椒肉絲 大根の甘酢漬 ※ にらたまスープ こさかな 小魚	756	2.1
29	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 ※しょうがじょうゆ ※ぎふみそしる 岐福味噌汁 ふりかけ	799	2.6
30	水	牛乳	麦飯	しおや 塩焼き 里芋の煮つけ ※ うち豆汁 ※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。