

# 1 月学校給食献立表(南地区)

給食日数 小 19 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
4	月	牛乳	米飯	カレーライス 大豆と小魚 フルーツ盛り合わせ	713 1.8
5	火	牛乳	米飯	アジカツ ひじきの炒め煮 岐福味噌汁	625 2.0
6	水	牛乳	麦飯	味噌おでん 昆布豆 おかかあえ	615 2.0
7	木	牛乳	麦飯	伊達巻き 筑前煮 黒豆 白玉雑煮	634 1.6
8	金	牛乳	コッペパン	鶏肉のオランダ煮 小松菜のソテー 白菜と大根のスープ	625 2.6
12	火	牛乳	米飯	サバの味噌煮 ごまあえ のっぺい汁	638 1.9
13	水	牛乳	麦飯	のりまきごはん じゃがいものきんぴら 粕汁	651 1.9
14	木	牛乳	麦飯	豚肉の塩麴焼き ゆずの香りあえ 味噌けんちん汁	647 1.8
15	金	牛乳	米飯	飛騨牛の肉じゃが 茎わかめの炒め煮 うち豆汁	629 2.1
18	月	牛乳	米飯	飛騨牛のピビンバ丼 エビのから揚げ わかめスープ	667 2.3
19	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 かきまわし アユのあられあんかけ 岐福味噌汁	634 1.6
20	水	牛乳	ソフト麺	中華あんかけ シュウマイ 辣白菜	643 1.9
21	木	牛乳	食パン	煮込みハンバーグ ポイルキャベツ ほうれん草のコンスープ ミニゼリー	701 3.0
22	金	牛乳	米飯	ホキの甘酢あんかけ 青菜の炒め物 トックスープ ふりかけ	651 2.2
25	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 県産豚肉のあんからめ 切り干し大根のごまあえ ハツシモ米麺汁 南濃みかん	702 2.1
26	火	牛乳	米飯	【味の旅—京都府—】 衣笠丼 サワラの西京焼き 京野菜の汁物 抹茶豆	661 2.0
27	水	牛乳	胚芽パン	【味の旅—オーストリア—】 マスのトマトソース クラウトザラート かぼちゃのクリームスープ チョコレートクリーム	710 2.4
28	木	牛乳	麦飯	カミカミごはん One Egg Cup 彩りあえもの 岐福県珍汁	601 1.9
29	金	牛乳	小型パン	揚げパン 炒合菜(チャーホウツァイ) 豆腐のスープ ヨーグルト	603 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。
- ◇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。