

## 12月学校給食献立表(中地区)

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
1	火	牛乳	食パン ※ロケット ※キャベツと卵のソテー フルーツ盛り合わせ ジャム	683	2.3
2	水	牛乳	※とりく 鶏肉のから揚げ ※しらたき入りじゃがいもの煮つけ ※みそしる 味噌汁	692	2.0
3	木	牛乳	※おやこどんぶり ※ごまあえ ※ぎふみそしる 親子丼 ごまあえ 岐福味噌汁	615	1.9
4	金	牛乳	【ふるさと食材の日】 ※アユの甘露煮 筑前煮 ※すまし汁	606	1.3
7	月	牛乳	【味の旅ー静岡県ー】 ※さくらエビのかき揚げ ※チンゲンサイの煮びたし ※するがじる 駿河汁 みかん	635	1.9
8	火	牛乳	※ひだぎゅう 飛騨牛のすき焼き ※厚焼き卵 切り干し大根の煮つけ	673	1.7
9	水	牛乳	※シーフードカレー ※野菜のソテー ※フライビーンズ	680	1.9
10	木	牛乳	※にくみそ 肉味噌 ※こんにやくの土佐煮 ※アーモンドあえ	633	2.3
11	金	牛乳	※サケのゆず味噌かけ ※白菜とツナの煮物 ※かきたま汁	639	1.6
14	月	牛乳	※イワシとキムチの煮つけ ※じゃがいもの中華炒め ※ワタンスープ	611	2.1
15	火	牛乳	※チキンビーンズ ※小松菜のソテー オムレツ ミルメーク	684	2.7
16	水	牛乳	※ごもく 五目うどん ※ニジマスのごま揚げ ※きんときまめ ※あまに みかん	659	1.2
17	木	牛乳	【ふるさと食材の日】 ※大豆入りツナごはん ※おかかあえ ※ぎふく 岐阜具だくさん豚汁	608	1.8
18	金	牛乳	※すぶた ※はくさい ※しおいた ※とうふ 酢豚 白菜の塩炒め 豆腐スープ	639	2.5
21	月	牛乳	※きりたんぼ鍋 ※ハタハタのから揚げ ※煮なます ※のりの佃煮	662	2.1
22	火	牛乳	※かぼちゃのひき肉フライ ※小松菜とゆずの煮びたし ※のっぺい汁	603	1.6
23	水	牛乳	※てばもと 手羽元の照り煮 ※はくさい ※とうふ 白菜スープ グリーンポテト デザート	666	3.0
24	木	牛乳	※ひじきごはん ※さといもとイカの煮つけ ※ぎふみそしる みかん	604	1.9
25	金	牛乳	※かんどうに ※そぼろ炒め ※こさかな ※つくだに 関東煮 そぼろ炒め 小魚の佃煮	609	2.1

(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。