

12月学校給食献立表(北地区)

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 | 米飯 | ※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 |
| 2 | 水 | 牛乳 | 麦飯 | ※おやこどんぶり ※ 親子丼 ごまあえ 岐福味噌汁 | 615 | 1.9 |
| 3 | 木 | 牛乳 | ソフト麺 | ※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 |
| 4 | 金 | 牛乳 | 米飯 | 【ふるさと食材の日】 ※ しよくざい ひ アユの甘露煮 筑前煮 すまし汁 | 606 | 1.3 |
| 7 | 月 | 牛乳 | 食パン | ※ たまご ※ 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 |
| 8 | 火 | 牛乳 | 米飯 | ※ きりたんぼ ※ 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 |
| 9 | 水 | 牛乳 | 麦飯 | ※ やさい ※ 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 | 麦飯 | ※ 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 |
| 11 | 金 | 牛乳 | 米飯 | 【味の旅-静岡県-】 ※ さくらエビのかき揚げ ※ 駿河汁 みかん | 635 | 1.9 |
| 14 | 月 | 牛乳 | 黒パン | ※ チキンビーンズ ※ 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 |
| 15 | 火 | 牛乳 | 米飯 | ※ サケのゆず味噌かけ ※ 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 |
| 16 | 水 | 牛乳 | 麦飯 | 【ふるさと食材の日】 ※ だいずい ※ 大豆入りツナごはん おかかあえ ※ ぎふぐ ※ 岐阜県産大豆豚汁 | 608 | 1.8 |
| 17 | 木 | 牛乳 | 一食うどん | ※ ごもく ※ 五目うどん ニジマスのごま揚げ 金時豆の甘煮 みかん | 659 | 1.2 |
| 18 | 金 | 牛乳 | 米飯 | ※ かんとうに ※ 関東煮 そぼろ炒め 小魚の佃煮 | 609 | 2.1 |
| 21 | 月 | 牛乳 | 米飯 | ※ とりにく ※ 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 |
| 22 | 火 | 牛乳 | 米飯 | ※ かぼちゃのひき肉フライ ※ 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 ※ のっぺい汁 | 603 | 1.6 |
| 23 | 水 | 牛乳 | 麦飯 | ※ イワシとキムチの煮つけ ※ イワシとキムチの煮つけ じゃがいもの中華炒め ※ フワンスープ ※ フワンスープ | 611 | 2.1 |
| 24 | 木 | 牛乳 | コッペパン | ※ てばもと ※ 手羽元の照り煮 白菜スープ グリーンポテト デザート | 666 | 3.0 |
| 25 | 金 | 牛乳 | 米飯 | ※ ひじきごはん ※ ひじきごはん さといもとイカの煮つけ 岐福味噌汁 みかん | 604 | 1.9 |

(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。