

7月学校給食献立表(北地区)

給食日数 小 21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	水	牛乳	麦飯	※ <small>こうやどうふ たまご</small> 高野豆腐の卵とじ おかかあえ ※ <small>みそしる</small> 味噌汁	605	2.5
2	木	牛乳	麦飯	※ <small>かんこくふうじく</small> 韓国風肉じゃが ごもくスープ フルーツ盛り合わせ	632	1.6
3	金	牛乳	米飯	※ <small>ひだぎゅう</small> ひじきごはん 飛騨牛コロッケ ※ <small>ぎふみそしる</small> 岐阜味噌汁 ※ <small>れいとう</small> 冷凍みかん	676	1.8
6	月	牛乳	米飯	※ <small>みそ</small> なすの味噌かけ ※ <small>ごもくまめ</small> 五目豆 ※ <small>じり</small> かきたま汁	651	1.7
7	火	牛乳	米飯	※ <small>ニジマス</small> ニジマスのよもぎ揚げ ※ <small>ごまあえ</small> ごまあえ ※ <small>いなかじり</small> 田舎汁	610	1.8
8	水	牛乳	麦飯	※ <small>ぶたにく</small> 豚肉のスタミナ焼き くきわかめの炒め煮 ※ <small>ぎふみそしる</small> 岐阜味噌汁	606	1.7
9	木	牛乳	麦飯	※ <small>とりにく</small> 鶏肉のから揚げ キャベツの甘酢あえ ※ <small>あまず</small> すまし汁 ふりかけ	651	1.5
10	金	牛乳	ソフト麺	※ <small>ペスカトーレス</small> ペスカトーレス オムレツ グリーンポテト	638	2.1
13	月	牛乳	食パン	※ <small>とりにく</small> 鶏肉のレモンソース ※ <small>えだまめ しお</small> 枝豆の塩ゆで ※ <small>ミネストローネ</small> ミネストローネ ※ <small>ジャム</small> ジャム	671	2.5
14	火	牛乳	米飯	ハンバーグのおおしだれ じゃがいものごま煮 ※ <small>とうがんじり</small> 冬瓜汁	651	1.7
15	水	牛乳	麦飯	※ <small>ごもく</small> 五目ごはん アジフライ ※ <small>すましじり</small> すまし汁 ゼリー	678	1.5
16	木	牛乳	麦飯	※ <small>タコライス</small> タコライス にんじんシリシリ もずく汁	624	1.8
17	金	牛乳	米飯	※ <small>ホキ</small> ホキの甘だれ ※ <small>だいこん</small> 大根とツナの煮物 ※ <small>みそしる</small> 味噌汁	611	2.0
20	月	牛乳	コッペパン	※ <small>スロッピージョー</small> スロッピージョー フライドポテト ※ <small>やさい</small> 野菜スープ	653	2.7
21	火	牛乳	米飯	※ <small>メヒカリ</small> メヒカリのから揚げ ※ <small>ピーマン</small> ピーマンの炒め煮 ※ <small>じゃがいものみそしる</small> じゃがいもの味噌汁 ※ <small>ひじきのつくだに</small> ひじきの佃煮	614	2.4
22	水	牛乳	麦飯	※ <small>なつやさい</small> 夏野菜カレー ※ <small>まめ</small> 豆のマリネ フルーツポンチ	667	2.1
27	月	牛乳	米飯	※ <small>ぶたにく</small> なすと豚肉の味噌炒め ※ <small>みそいた</small> おひたし ※ <small>すましじり</small> すまし汁 ふりかけ	606	1.9
28	火	牛乳	米飯	※ <small>あつや たまご</small> 厚焼き卵 ※ <small>にく</small> 肉じゃが ※ <small>みそしる</small> 味噌汁 ※ <small>れいとう</small> 冷凍りんご	629	1.8
29	水	牛乳	麦飯	※ <small>ビビンバ</small> ビビンバ 丼 わかめスープ ※ <small>あん</small> 杏仁豆腐	620	2.1
30	木	牛乳	一食中華麺	※ <small>たんたんめん</small> 担々麺 シュウマイ じゃがいもの中華炒め	611	2.7
31	金	牛乳	米飯	※ <small>しおや</small> サバの塩焼き ※ <small>ひじき</small> ひじきと大豆の煮物 ※ <small>ぎふみそしる</small> 岐阜味噌汁 ※ <small>さくら</small> 桜もち	769	2.5

(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。
- ◇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阜(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。
- ◇令和元年度3月から令和2年度5月までの臨時休業による給食中止の影響から、当初予定していた献立を変更・調整しておりますので、ご了承ください。