

9 月学校給食献立表(南地区)

給食日数 小 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	623	2.3
2	水	牛乳	米飯	【災害時の食事】 ※さいがいじ 梅干し ※しよくじ 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	575	1.7
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	657	2.4
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	609	2.5
7	月	牛乳	米飯	【味の旅一大分県一】 ※あじ たび おおいだけん とり天 ※ てんしょの煮つけ ※だんごじる 団子汁 ゼリー	716	1.8
8	火	牛乳	米飯	※に カツオの煮つけ ※だいず 大根の煮物 ※あししょうる 相性汁	618	2.0
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	593	2.2
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 五目汁 ※れいとう 冷凍みかん	624	1.8
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	681	2.0
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	638	1.9
15	火	牛乳	米飯	※ シンシャモの磯辺揚げ ※いそべあ ※だいこん 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	622	1.8
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	672	2.2
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 冬瓜汁	570	2.1
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	663	2.9
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	660	2.8
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	606	1.8
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	628	2.9
28	月	牛乳	米飯	※ちんじやおうーすー ※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	599	1.8
29	火	牛乳	米飯	※えだまめ 枝豆コロッケ ※しょうがじょうゆ 生姜醤油あえ ※ぎふみそしる 岐福味噌汁 ふりかけ	628	2.1
30	水	牛乳	麦飯	※しおや 塩焼き ※さといも 里芋の煮つけ ※まめじる うち豆汁 ※つきみ 月見ゼリー	691	2.0

(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。