

1 月学校給食献立表(中地区)

給食日数 中

16 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	
10	火	牛乳	米粉コッペパン	クリームシチュー ※フライビーンズ ※カラフルサラダ ヨーグルト	881	4.4
11	水	牛乳	麦飯	ブリの照り焼き こぶ汁 ぜんざい みかん	828	1.5
12	木	牛乳	クロワッサン	※スパゲティナポリタン ポトフ フルーツ白玉 小魚	810	3.4
13	金	牛乳	米飯	おやこどんぶり 親子丼 くきわかめの炒め煮 石狩汁	784	2.8
16	月	牛乳	米飯	※とりにく 鶏肉のオランダ煮 ※きぼ 切り干し大根のごまよごし ※すまし汁	780	1.9
17	火	牛乳	食パン	煮込みハンバーグ ※ほうれん草とキャベツのソテー ※コーンポタージュ ミルメーク	839	3.8
18	水	牛乳	麦飯	※ビビンバ丼 トックスープ フルーツ盛り合わせ	816	2.3
19	木	牛乳	ソフト麺	※にくみそ あま 肉味噌 甘エビのから揚げ 粉ふきいも	852	2.3
20	金	牛乳	米飯	※イカのあられ揚げ ※いた 炒めなます ※さつま汁 ぶりかけ	784	2.3
23	月	牛乳	米飯	【味の旅—長崎県—】 ※ながさきてん ※うらかみ ※ぐぞうに 長崎天ぷら 浦上そばろ 具雑煮 	787	1.8
24	火	牛乳	コッペパン	カレーシチュー フレンチサラダ 桃の缶詰 チーズ	784	3.8
25	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※きんぎょ ※とりにく だいず にも ※えんくろ みそしる 金魚めし 鶏肉と大豆の煮物 円空さといもの味噌汁 ※ぎふしさん 岐阜市産いちごゼリー 	802	2.0
26	木	牛乳	麦飯	※わふうゆず サケの和風柚子バターソース ※はくさい 白菜のじゃこんぶあえ ※ぎほく みそしる ※なんのう 岐北づくしの味噌汁 南濃みかん	814	1.8
27	金	牛乳	米飯	※とんぼーろう 東坡肉(トンポーロウ) ※やさい しおいた 野菜の塩炒め ※たけのこ とうみょうたまご 筍と豆苗の卵スープ あんにん 杏仁ゼリー	852	2.0
30	月	牛乳	米飯	※かんこくふうにく 韓国風肉じゃが ※ チンゲンサイの炒め物 ※はくさい にくだんご 白菜と肉団子のスープ	786	2.2
31	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※みそに ※こまつな ほ がき ※いなかじる サバの味噌煮 小松菜と干し柿のおひたし 田舎汁 	769	2.2

(令和4年度)

- ◇米は岐阜県産の『はつしも』100%、うどんに使用する小麦粉は岐阜県産を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、学校給食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。