

1 月学校給食献立表(北地区)

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	米飯	※ ^{どんぶり} ビビンバ ^{もあ} 丼 トックスープ フルーツ盛り合わせ	816	2.3
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	ソフト麺	※ ^{にくみそ} 肉味噌 ^{あま} 甘エビのから揚げ ^こ 粉ふきいも	852	2.3
13	金	牛乳	米飯	※ ^{とりにく} 鶏肉のオランダ煮 ^に 切り干し大根 [※] のごまよごし [※] すまし汁 [※] ^{じり}	780	1.9
16	月	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
17	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ ^み サバの味噌煮 [※] ^{こまつな} 小松菜と干し柿のおひたし ^ほ ^{がき} 田舎汁 	769	2.2
18	水	牛乳	麦飯	おやこ ^{どんぶり} 親子丼 ^{いた} くきわかめの炒め煮 ^に [※] 石狩汁 [※]	784	2.8
19	木	牛乳	クワッサン	※ [※] スパゲティナポリタン ^{ポトフ} ポトフ ^{しらたま} フルーツ白玉 ^{こざかな} 小魚	810	3.4
20	金	牛乳	米飯	※ ^あ イカのあられ揚げ [※] 炒めなます [※] さつま汁 [※] ふりかけ	784	2.3
23	月	牛乳	コッペパン	カレーシチュー フレンチサラダ ^{もも} 桃の缶詰 ^{かんづめ} チーズ	784	3.8
24	火	牛乳	米飯	【味の旅—長崎県—】 ※ ^{ながさきてん} 長崎天ぷら [※] ^{うらかみ} 浦上そば [※] ^{ぐぞうに} 具雑煮 	787	1.8
25	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※ ^{きんぎょ} 金魚めし [※] ^{とりにく} 鶏肉と大豆の煮物 ^{だいず} ^{にも} 円空さといもの味噌汁 [※] ^{みそしる} [※] ^{ぎふしさん} 岐阜市産いちごゼリー 	802	2.0
26	木	牛乳	麦飯	※ ^{とんぼーろう} 東坡肉(トンポーロウ) [※] ^{やさい} 野菜の塩炒め ^{しおいた} ※ ^{たけのこと} 筍と豆苗の卵スープ ^{あんじん} 杏仁ゼリー	852	2.0
27	金	牛乳	米飯	※ ^{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} 岐北づくしの味噌汁 [※] ^{みそしる} 南濃みかん [※] ^{なんのう}	814	1.8
30	月	牛乳	食パン	※ ^に 煮込みハンバーグ [※] ^{ほうれん草} ほうれん草とキャベツのソテー [※] ^{そう} ※ [※] コーンポタージュ [※] [※] ミルメーク	839	3.8
31	火	牛乳	米飯	※ ^{かんこくふうにく} 韓国風肉じゃが [※] ^{いた} チンゲンサイの炒め物 [※] ^{もの} ※ ^{はくさい} 白菜と肉団子のスープ	786	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。