

1 月学校給食献立表(南地区)

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} ピビンバ ^丼 トックスープ フルーツ ^も 盛り ^あ 合わせ	816	2.3
11	水	牛乳	ソフト麺	※ ^{にくみそ} 肉味噌 ^{あま} 甘エビ ^あ のから揚げ ^こ 粉ふきいも	852	2.3
12	木	牛乳	麦飯	ブリ ^て の照り焼き ^や ※ ^{じる} こぶ汁 ^あ ぜんざい みかん	828	1.5
13	金	牛乳	食パン	※ ^に 煮込みハンバーグ ^こ ※ ^う ほうれん草 ^{そう} とキャベツ ^そ のソテー ※ ^こ コーンポタージュ ^こ ミルメーク	839	3.8
16	月	牛乳	米飯	※ ^{とり} 鶏肉 ^{にく} のオランダ煮 ^に 切り干し大根 ^に のごまよごし ^ほ ※ ^{だいこん} すまし汁 ^{じる}	780	1.9
17	火	牛乳	米飯	※ ^{いか} イカのあられ揚げ ^あ 炒めなます ^{いた} さつま汁 ^{じる} ふりかけ	784	2.3
18	水	牛乳	クロワッサン	※ ^{スパゲティ} ナポリタン ^ナ ポトフ フルーツ ^{しらたま} 白玉 ^こ 小魚 ^こ	810	3.4
19	木	牛乳	麦飯	※ ^{おやこ} 親子丼 ^{どんぶり} ※ ^{いた} くきわかめ ^に の炒め煮 ^い ※ ^{いしかり} 石狩汁 ^{じる}	784	2.8
20	金	牛乳	米粉コッペパン	クリームシチュー ※ ^{フライ} ビーンズ ^ズ ※ ^{カラフル} サラダ ^サ ヨーグルト	881	4.4
23	月	牛乳	米飯	【味の旅—長崎県—】 ※ ^{ながさき} 長崎天ぷら ^{てん} ※ ^{うらかみ} 浦上そば ^ら ※ ^{ぐぞう} 具雑煮 ^に	 787	1.8
24	火	牛乳	米飯	※ ^{わふう} サケ ^{ゆず} の和風柚子バターソース ※ ^{はくさい} 白菜 ^の のじゃこんぶあえ ※ ^{ぎほく} 岐北 ^み づくしの味噌汁 ^み ※ ^{なんのう} 南濃 ^の みかん	814	1.8
25	水	牛乳	麦飯	※ ^{とんぼ} 東坡肉 ^{ろう} (トンポーロウ) ※ ^{やさい} 野菜 ^の の塩炒め ^し ※ ^{たけ} 筍 ^の と豆苗 ^の の卵スープ ※ ^{あん} 杏仁ゼリー ^{にん}	852	2.0
26	木	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※ ^{きんぎょ} 金魚めし ※ ^{とり} 鶏肉 ^{にく} と大豆 ^{だいず} の煮物 ^に ※ ^{えんくう} 円空 ^の さといもの味噌汁 ^み ※ ^{ぎふ} 岐阜市産 ^の いちごゼリー	 802	2.0
27	金	牛乳	コッペパン	カレーシチュー フレンチサラダ ^{もも} 桃 ^{かんづめ} の缶詰 ^詰 チーズ	784	3.8
30	月	牛乳	米飯	※ ^{かんこく} 韓国風 ^{ふう} 肉じゃが ※ ^{チンゲンサイ} の炒め物 ^{いた} ※ ^{はくさい} 白菜 ^{にく} と肉団子 ^{だんご} のスープ	786	2.2
31	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ ^{みそ} サバ ^の の味噌煮 ※ ^{こまつな} 小松菜 ^ほ と干し柿 ^{がき} のおひたし ※ ^{いな} 田舎汁 ^{じる}	 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。