

## 12月学校給食献立表(北地区)

給食日数 中 18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	木	牛乳	一食中華麺 ※やさい 野菜ラーメン ギョーザ ※き ぼ だいこん 切り干し大根のオイスターソース炒め ゼリー	788	3.3
2	金	牛乳	米飯 ※かんとうに きんときまめ あまに ※ 関東煮 金時豆の甘煮 じゃこのおひたし のりの佃煮	732	2.3
5	月	牛乳	黒パン ※ ビーンズシチュー オムレツ ※やさい 野菜のソテー	822	3.2
6	火	牛乳	米飯 ハタハタのから揚げ 煮なます ※きりたんぼ鍋	797	1.8
7	水	牛乳	麦飯 さけ 鮭ごはん ※ ひじきと大豆の煮物 ※すまし汁 みかん	774	2.3
8	木	牛乳	麦飯 ※わふう 和風おろしハンバーグ じゃがいものきんぴら ※ぎふみそしる 岐福味噌汁	829	2.6
9	金	牛乳	米飯 【味の旅—愛媛県—】 ※ せんざんき じゃこ天と青菜の煮びたし いもだき みかん 	901	1.8
12	月	牛乳	食パン ミートボールのケチャップ煮 ※ほうれん草のソテー ※ かぶと白菜のスープ ジャム	768	3.2
13	火	牛乳	米飯 ※こうや豆腐のたまご とじ ※はくさい 白菜のおかかあえ ※のっぺい汁 ゼリー	779	2.6
14	水	牛乳	麦飯 【ふるさと食材の日】 ※だいずい 大豆入りツナごはん ※にく 肉じゃが ※ぎふみそしる 岐福味噌汁 	824	2.6
15	木	牛乳	一食うどん ※けんちんうどん レバーとこんにやくの煮つけ ※ごまあえ いも 芋けんぴ入り小魚	660	2.2
16	金	牛乳	米飯 ※ サバのたつた揚げ ※だいこん あつあ に ※かきたま汁 みかん	865	1.9
19	月	牛乳	米飯 あつや たまご ※こまつな に ※ぎふぐ 厚焼き卵 小松菜とツナの煮びたし 岐阜具だくさん豚汁 ※なつとう 納豆	807	2.3
20	火	牛乳	米飯 【ふるさと食材の日】 ※ や ※あ だいず ※ すすき焼き 揚げ大豆 ※ほうれん草の煮びたし 	820	1.8
21	水	牛乳	麦飯 かぼちゃコロッケ ※ ゆずの香りあえ ※う こ 打ち込み汁	787	2.6
22	木	牛乳	コッペパン てばもと て に 手羽元の照り煮 コーンキャベツ ※ ほうれん草のクリームスープ デザート	787	3.6
23	金	牛乳	米飯 エビのチリソース煮 ※ じゃがいもの中華炒め ※とうふ 豆腐のスープ マンゴープリン	730	2.6
26	月	牛乳	米飯 ※ シーフードカレー ※ ひじきサラダ だいず こさかな 大豆と小魚	813	2.5

(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。