

## 2月学校給食献立表(中地区)

給食日数 中 19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	水	牛乳	ソフト麺 ※ミートソース グリーンポテト ※ひじきサラダ	862	2.8
2	木	牛乳	麦飯 たかな 高菜めし がめ煮 ※みそしる 味噌汁 ゼリー	784	2.4
3	金	牛乳	米飯 ※イワシのかば焼き ※はくさい 白菜のごまあえ ※じる 小ぶ汁 いり豆	789	2.1
6	月	牛乳	米飯 【味の旅—鳥取県—】 ※ハタハタの揚げ物 ※あ もの 羅漢なます いもこん汁 しじみの佃煮	768	1.8
7	火	牛乳	黒パン にくだんご 肉団子のケチャップ煮 ※かいそう 海藻サラダ ※はくさい 白菜ときのこのスープ	800	3.1
8	水	牛乳	麦飯 ※しょうがみそ 生姜味噌おでん ※あ だ い ず 揚げ大豆 ※こまつな 小松菜のおひたし ふりかけ	778	2.3
9	木	牛乳	麦飯 ※とうふ 豆腐ちげ ケランマリ ※ ナムル ゼリー	766	1.9
10	金	牛乳	米飯 ※とりく 鶏肉のから揚げ ※ だ い ず ひじきと大豆の煮物 ※じる みぞれ汁	839	2.0
13	月	牛乳	米飯 ※だいこん ぶたにく 大根と豚肉の煮物 ※い た に く きわかめの炒め煮 ※とうふ 豆腐の岐福味噌汁 ※なつとう 納豆	779	2.6
14	火	牛乳	コッペパン ※はくさい 白菜のクリーム煮 ※に ボイルウインナー ※やさい 野菜ソテー とうにゅう 豆乳デザート	841	3.2
15	水	牛乳	麦飯 【ふるさと食材の日】 ※ さ け の お ろ し だ れ 五目豆 ※かきたま汁	782	1.8
16	木	牛乳	一食うどん ※ か や く う どん かき揚げ ※あ こんにやくと厚揚げの土佐煮	775	2.2
17	金	牛乳	米飯 ※ハヤシライス ※まめ 豆のマリネ コーンキャベツ	812	2.2
20	月	牛乳	米飯 【ふるさと食材の日】 ※だいずい 大豆入りツナごはん ※こまつな 小松菜のそぼろ炒め ※みそしる 味噌汁 ※ゼリー	812	2.5
21	火	牛乳	小型パン あ 揚げパン ※や 焼きビーフン ※とうふ 豆乳杏仁豆腐 ※こさかな 小魚	770	2.2
22	水	牛乳	麦飯 シーフードライス ポテトサラダ ※とうふ 豆腐とはんぺんのスープ チーズ	813	3.1
24	金	牛乳	米飯 ※ワカサギのたつた揚げ ※あ じゃがいものベーコン煮 ※ぎふみそしる 岐福味噌汁	745	2.0
27	月	牛乳	米飯 ※に サバの煮つけ ※さう ほうれん草のおかかあえ ※じる けんちん汁 まっちゃまめ 抹茶豆	797	2.1
28	火	牛乳	米飯 ※カレーライス ※ フライビーンズ ※ キャベツのサラダ	846	2.6

(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。