

## 2 月学校給食献立表(北地区)

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	麦飯 【味の旅—鳥取県—】 ※ハタハタの揚げ物 羅漢なます いもこん汁 しじみの佃煮	768	1.8
2	木	牛乳	麦飯 高菜めし がめ煮 味噌汁 ゼリー	784	2.4
3	金	牛乳	米飯 ※イワシのかば焼き 白菜のごまあえ こぶ汁 いり豆	789	2.1
6	月	牛乳	黒パン 肉団子のケチャップ煮 海藻サラダ ※はくさい 白菜ときのこのスープ	800	3.1
7	火	牛乳	米飯 ※しょうがみそ 生姜味噌おでん 揚げ大豆 小松菜のおひたし ふりかけ	778	2.3
8	水	牛乳	麦飯 ※とうふ 豆腐チゲ ケランマリ ナムル ゼリー	766	1.9
9	木	牛乳	麦飯 ※かわ 変わり肉じゃが レバーの煮つけ すまし汁 ヨーグルト	807	2.0
10	金	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
13	月	牛乳	コッペパン ※はくさい 白菜のクリーム煮 ボイルウインナー 野菜ソテー とうにゅう 豆乳デザート	841	3.2
14	火	牛乳	米飯 ※とり 鶏肉のから揚げ ひじきと大豆の煮物 みぞれ汁	839	2.0
15	水	牛乳	麦飯 ※ハヤシライス 豆のマリネ コーンキャベツ	812	2.2
16	木	牛乳	麦飯 シーフードライス ポテトサラダ 豆腐とはんぺんのスープ チーズ	813	3.1
17	金	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 小松菜のそぼろ炒め 味噌汁 ※ゼリー	812	2.5
20	月	牛乳	米飯 サバの煮つけ ほうれん草のおかかあえ けんちん汁 まっちゃまめ 抹茶豆	797	2.1
21	火	牛乳	米飯 ※だいこん 大根と豚肉の煮物 くきわかめの炒め煮 ※とうふ 豆腐の岐福味噌汁 納豆	779	2.6
22	水	牛乳	一食うどん ※かやくうどん かき揚げ こんにやくと厚揚げの土佐煮	775	2.2
24	金	牛乳	米飯 【ふるさと食材の日】 ※さけ おろしだれ 五目豆 かきたま汁	782	1.8
27	月	牛乳	小型パン 揚げパン 焼きビーフン 豆乳杏仁豆腐 小魚	770	2.2
28	火	牛乳	米飯 ※わかさぎのたつた揚げ じゃがいものベーコン煮 ※ぎふみそ 岐福味噌汁	745	2.0

(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。