

### 3月学校給食献立表(北地区)

給食日数 中 15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	*カレーライス *フライベーンズ *キャベツのサラダ	854	2.5
2	木	牛乳	麦飯	*ちらしごはん サケの塩焼き あおさのしんじょ汁 ゼリー	800	3.0
3	金	牛乳	米飯	イカの照り煮 うの花いり 利休汁 ゼリー	781	2.8
6	月	牛乳	米飯	エビフライ 筑前煮 お祝い汁 紅白もち	871	1.9
8	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 *親子丼 *ほうれん草のおかかあえ 岐福味噌汁 	752	2.5
9	木	牛乳	一食うどん	【味の旅—岩手県—】 *じゃじゃ麺 ソフトカレイのたつた揚げ  くきわかめの炒め煮	839	2.2
10	金	牛乳	米飯	*サバの味噌煮 にんじんの塩こうじきんぴら *いなかじる田舎汁	798	2.3
13	月	牛乳	米粉食パン	*ポークベーンズ オムレツ *野菜のソテー *ジャム	796	3.9
14	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 *シヤモのお茶揚げ *じゃがいものそぼろ煮  *キャベツの味噌汁	770	2.1
15	水	牛乳	麦飯	*すぶた 白くさい 白菜の塩炒め *はるさめ 春雨のスープ ふりかけ	797	2.9
16	木	牛乳	麦飯	*マグロのたつた揚げ *ひじきと大豆の煮物 *さわにわん 沢煮椀 ゼリー	836	2.1
17	金	牛乳	米飯	*とりく だいず にももの 鶏肉と大豆の煮物 *こまつな 小松菜のごまあえ *かきたま汁 ぼたもち	829	2.0
20	月	牛乳	食パン	煮込みハンバーグ ボイルキャベツ *アサリのチャウダー	881	3.7
22	水	牛乳	麦飯	*とりく だいず にももの 鶏肉のかぼすだれ *き ぼ だいこん 切り干し大根とツナの煮つけ *ぎふみそしる 岐福味噌汁	848	2.2
23	木	牛乳	麦飯	*まいぼどうふ 麻婆豆腐 じゃがいものから揚げ 中華あえ  ミルメーク	817	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。