

4月学校給食献立表(中地区)

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
8	金	牛乳	米飯	わふう 和風ハンバーグ じゃがいものきんぴら すまし汁 いわ お祝いデザート	※ じる	837	2.6
11	月	牛乳	米飯	シシャモの天ぷら 小松菜のそぼろ炒め みそしる たけのこの味噌汁 ふりかけ	※ てん こまつな いた くま いわ	727	2.5
12	火	牛乳	米飯	サワラの西京焼き 筑前煮 五目汁	さいきょうや ちくぜんに ごもくじる	761	2.2
13	水	牛乳	麦飯	※まめ カレーライス 豆とキャベツのサラダ 福神漬け ゼリー	ふくじんづ	854	3.0
14	木	牛乳	クロワッサン	アサリのスパゲティ キャベツのスープ フルーツ白玉 にゅうさんきんいんりょう しらたま りゅう酸菌飲料	※	762	3.0
15	金	牛乳	米飯	※ キビナゴのから揚げ 肉じゃが 若竹汁 のりの佃煮	あ にく わかたけじる つくだに	698	2.3
18	月	牛乳	米飯	※すぶた 酢豚 中華あえ 豆腐のスープ	※ちゅうか とうふ	780	2.9
19	火	牛乳	食パン	【ふるさと食材の日】 ※ ポークビーンズ オムレツ 小松菜のソテー ジャム	しょくさい ひ ※ こまつな ジャム	832	3.3
20	水	牛乳	麦飯	【味の旅ー岐阜県ー】【ふるさと食材の日】 ※ かきまわし 飛驒牛コロッケ 岐福味噌汁	あじ たび きふけん しょくさい ひ ※ ひだぎゅう ぎふみそしる	838	1.9
21	木	牛乳	麦飯	※ ちくわの磯辺揚げ うの花いり じゃがいもの味噌汁	いそべあ はな みそしる	822	3.1
22	金	牛乳	米飯	※ぶたにく みそいた 豚肉の味噌炒め たけのこのおかか煮 かきたま汁 ヨーグルト	に じる	759	2.1
25	月	牛乳	米飯	※とりにく あ だいす にもの 鶏肉のから揚げ ひじきと大豆の煮物 キャベツの味噌汁	※ みそしる	833	2.3
26	火	牛乳	黒パン	※かいばしら 貝柱のクリームスープ アスパラサラダ フルーツ盛り合わせ	※	788	2.6
27	水	牛乳	麦飯	さんしょく 三色ごはん 切り干し大根のごまよごし 味噌汁	※ き ほ だいこん	728	2.5
28	木	牛乳	ソフト麺	※ ミートソース 粉ふきいも キャベツのソテー	※	833	2.6

(令和4年度)

◇米は岐阜県産の『はつしも』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。