

4月学校給食献立表(南地区)

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 和風ハンバーグ じゃがいものきんぴら すまし汁 お祝いデザート	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 たけのこの味噌汁 ふりかけ	727	2.5
12	火	牛乳	米飯 サワラの西京焼き 筑前煮 五目汁	761	2.2
13	水	牛乳	麦飯 カレーライス 豆とキャベツのサラダ 福神漬け ゼリー	854	3.0
14	木	牛乳	麦飯 鶏肉のから揚げ ひじきと大豆の煮物 キャベツの味噌汁	833	2.3
15	金	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 	832	3.3
18	月	牛乳	米飯 酢豚 中華あえ 豆腐のスープ	780	2.9
19	火	牛乳	米飯 ちくわの磯辺揚げ うの花いり じゃがいもの味噌汁	822	3.1
20	水	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
21	木	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 飛騨牛コロッケ 岐福味噌汁  	838	1.9
22	金	牛乳	黒パン 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
25	月	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	698	2.3
26	火	牛乳	米飯 三色ごはん 切り干し大根のごまよごし 味噌汁	728	2.5
27	水	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 乳酸菌飲料	762	3.0
28	木	牛乳	麦飯 たけのこごはん カツオのたつた揚げ 岐福味噌汁 ちまき	882	2.3

(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。