

## 7月学校給食献立表(南地区)

給食日数 中 13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	金	牛乳	米飯 【ふるさと食材の日】 ※アユの枝豆おろしポン酢 角麩の煮つけ あつめ汁 ※れいとう冷凍みかん	794	1.4
4	月	牛乳	米飯 コロッケ ※ヒーマンの炒め煮 ※とうがんのカレー汁	819	1.7
5	火	牛乳	米飯 【味の旅—沖縄県—】 ※ゴーヤチャンプルー もずく汁 フルーツ盛り合わせ	732	1.9
6	水	牛乳	ソフト麺 ※ツナマトソース ※えだまめ しお枝豆の塩ゆで コーンキャベツ	806	2.3
7	木	牛乳	麦飯 ※ごもく五目ごはん ※キビナゴのから揚げ ※そうめん汁 たなばた七タゼリー	765	2.2
8	金	牛乳	パン ※とり肉のレモンソース ※いとかんてん糸寒天のサラダ ※ミネストローネ こさかな小魚	778	3.3
11	月	牛乳	米飯 イワシのおろし煮 ※じゃがいものそぼろ煮 ※かみなり汁	747	1.7
12	火	牛乳	米飯 【ふるさと食材の日】 ※ぶたにく豚肉のスタミナ焼き ※ごもくめ五目豆 ※みそしる味噌汁	764	2.5
13	水	牛乳	麦飯 ※タッカルビ ※ナムル たまごい卵入りわかめスープ	732	2.9
14	木	牛乳	麦飯 ※なすと豚肉の味噌炒め ※だいこん大根とツナの煮物 ※すまし汁 ゼリー	746	1.8
15	金	牛乳	食パン にこ煮込みハンバーグ ボイルキャベツ ※やさい野菜と豆のスープ アイスクリーム	857	3.5
19	火	牛乳	米飯 ※なつやさい夏野菜カレー ※キャベツのサラダ フルーツポンチ	816	2.4
20	水	牛乳	一食中華麺 ※たんたんめん担々麺 ※ちゅうかシューマイ 中華あえ ゼリー	784	3.4

(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。