

8・9 月学校給食献立表(北地区)

給食日数 中 22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
30	火	牛乳	米飯 豚肉の味噌炒め くきわかめの炒め煮 うずら卵のすまし汁	749	2.8
31	水	牛乳	麦飯 ツナごはん じゃがいものきんぴら 味噌汁	812	2.8
1	木	牛乳	一食中華麺 ※ジャージャー麺 エビシューマイ バンサンスーゼリー	806	3.2
2	金	牛乳	米飯 【災害時の食事】 梅干し 佃煮 焼きのり 岐福味噌汁 ※きぼだいこんに 切り干し大根の煮つけ	686	2.4
5	月	牛乳	米飯 ※シヤモの磯辺揚げ 小松菜のおかかあえ ばち汁 冷凍みかん	738	1.9
6	火	牛乳	米飯 ※とりく やさいいた 鶏肉の野菜炒め じゃがいものごま煮 すまし汁	762	1.9
7	水	牛乳	麦飯 ※ドライカレー 枝豆の塩ゆで コンソメスープ	784	3.1
8	木	牛乳	クロワッサン ※きのこスパゲティ ※れんこんとひじきのサラダ ポテトスープ とうにゅう 豆乳デザート	777	2.8
9	金	牛乳	米飯 サバの塩焼き 里芋と厚揚げの煮もの うち豆汁 月見団子	956	3.0
12	月	牛乳	食パン ※アジのマリネ ※もやしのソテー ※ミネストローネ はちみつ	808	3.3
13	火	牛乳	米飯 わふう 和風ハンバーグ ※キャベツのごまあえ ※ぎふそうでんみそしる 岐福早田味噌汁	801	2.4
14	水	牛乳	麦飯 ※タコライス にんじんシリシリ ※もずく入りかきたま汁 れいとう 冷凍パイ	767	2.3
15	木	牛乳	麦飯 【ふるさと食材の日】 ※あつあ 厚揚げのそぼろあんかけ ※きぼだいこん ばいにく 梅肉あえ ※あいしょうじる 相性汁 	774	1.9
16	金	牛乳	米飯 ※ちくわの天ぷら ※ひじきと大豆の煮物 ※なすの味噌汁 れいとう 冷凍みかん	815	3.2
20	火	牛乳	米飯 ※ちゅうかどんぶり 中華丼 ギョーザ わかめスープ	832	3.3
21	水	牛乳	麦飯 ※カツオの煮つけ ※こまつな に ごもくじる 小松菜の煮びたし 五目汁 おはぎ	756	2.0
22	木	牛乳	麦飯 【ふるさと食材の日】 ※こやどうふ ちゅうかいた ※こうみ ホキと高野豆腐の中華炒め 香味あえ ※とうふ 豆腐とにらのスープ 	765	2.6
26	月	牛乳	コッペパン ※チキンビーンズ オムレツ ※キャベツとツナのソテー フローズンヨーグルト	833	3.4
27	火	牛乳	米飯 【味の旅—愛知県—】 ※みそ 味噌カツ ※にす 煮酢あえ ※とうがんしる 冬瓜汁 ヨーグルト 	809	2.2
28	水	牛乳	麦飯 ※ちんじゃおろす ※たまご 青椒肉絲 ※とうにゅうあんにんどうふ コーン卵スープ 豆乳杏仁豆腐	770	1.8
29	木	牛乳	ソフト麺 ※ペスカトーレスソース ※ヒーンズサラダ グリーンポテト	842	2.5
30	金	牛乳	赤飯 ※サケのおろしだれ ちくぜんに ※しんじょ汁	858	2.1

(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。