

8・9 月学校給食献立表(南地区)

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

(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。