

# 1 月学校給食献立表(中地区)

給食日数 小 16 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
10	火	牛乳	米粉コッペパン クリームシチュー ※ フライビーンズ ※ カラフルサラダ	671	2.8
11	水	牛乳	麦飯 ブリの照り焼き ※ じゅる ぜんざい みかん	664	1.3
12	木	牛乳	クロワッサン ※ スパゲティナポリタン ポトフ フルーツ白玉 ※ しらたま 小魚 ※ こさかな	655	2.8
13	金	牛乳	米飯 おやこどんぶり 親子丼 くきわかめの炒め煮 ※ いしかりじる 石狩汁	632	2.4
16	月	牛乳	米飯 ※ とりにく 鶏肉のオランダ煮 ※ きぼ 切り干し大根のごまよごし ※ じゅる すまし汁	634	1.4
17	火	牛乳	食パン 煮込みハンバーグ ※ ほうれん草とキャベツのソテー ※ ほうれん草 コーンポタージュ ミルメーク	683	3.1
18	水	牛乳	麦飯 ※ ビビンバ丼 トックスープ フルーツ盛り合わせ	648	1.8
19	木	牛乳	ソフト麺 ※ にくみそ 肉味噌 ※ あま 甘エビのから揚げ ※ こ 粉ふきいも	661	1.8
20	金	牛乳	米飯 ※ イカのあられ揚げ ※ いた 炒めなます ※ じゅる さつま汁 ぶりかけ	635	1.9
23	月	牛乳	米飯 【味の旅—長崎県—】 ※ ながさきてん 長崎天ぷら ※ うらかみ 浦上そばろ ※ ぐぞうに 具雑煮 	636	1.5
24	火	牛乳	コッペパン カレーシチュー フレンチサラダ ※ もも 桃の缶詰 ※ かんづめ	605	2.7
25	水	牛乳	麦飯 【ふるさと食材の日】 ※ きんぎょ 金魚めし ※ とりにく 鶏肉と大豆の煮物 ※ えんぐす 円空さといもの味噌汁 ※ みそしる ※ ぎふしさん 岐阜市産いちごゼリー 	636	1.7
26	木	牛乳	麦飯 ※ さけ わ 薩の和風柚子バターソース ※ はくさい 白菜のじゃこんぶあえ ※ ぎほく 岐北づくしの味噌汁 ※ なんのう 南濃みかん	625	1.7
27	金	牛乳	米飯 ※ とんぼ-ろう 東坡肉(トンポーロウ) ※ やさい 野菜の塩炒め ※ しおいた ※ たけのこ 筍と豆苗の卵スープ ※ あんにん 杏仁ゼリー	689	1.9
30	月	牛乳	米飯 ※ かんこくふうにく 韓国風肉じゃが ※ いた もの チンゲンサイの炒め物 ※ はくさい 白菜と肉団子のスープ	635	1.8
31	火	牛乳	米飯 【ふるさと食材の日】 ※ さば み そ 鯖の味噌煮 ※ こまつな ほ がき 小松菜と干し柿のおひたし ※ いなかじる 田舎汁 	601	1.8

(令和4年度)

- ◇米は岐阜県産の『はつしも』100%、うどんに使用する小麦粉は岐阜県産を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。