

1 月学校給食献立表(北地区)

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	米飯	※ ^{どんぶり} ビビンバ ^{もあ} 丼 トックスープ フルーツ盛り合わせ	648	1.8
11	水	牛乳	麦飯	ブリの照り焼き ※ ^{じる} こぶ汁 ぜんざい みかん	664	1.3
12	木	牛乳	ソフト麺	※ ^{あま} にくみそ 肉味噌 甘エビのから揚げ 粉ふきいも	661	1.8
13	金	牛乳	米飯	※ ^{だいにん} とりにく オランダ煮 ※ ^{きぼ} に 切り干し大根のごまよごし ※ ^{じる} すまし汁	634	1.4
16	月	牛乳	米粉コッペパン	※ ^{フライ} クリームシチュー フライビーンズ ※ ^{カラフル} カラフルサラダ	671	2.8
17	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ ^{みそ} サバの味噌煮 ※ ^{ほ がき} こまつな と干し柿のおひたし ※ ^{いなか} 田舎汁 	601	1.8
18	水	牛乳	麦飯	おやこ ^{どんぶり} 親子丼 いた ^に くきわかめの炒め煮 ※ ^{いかり} 石狩汁	632	2.4
19	木	牛乳	クワッサン	※ ^{しらたま} スパゲティナポリタン ポトフ フルーツ白玉 ※ ^{こざかな} 小魚	655	2.8
20	金	牛乳	米飯	※ ^あ イカのあられ揚げ ※ ^{いた} 炒めなます ※ ^{じる} さつま汁 ふりかけ	635	1.9
23	月	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
24	火	牛乳	米飯	【味の旅—長崎県—】 ※ ^{ながさき} ながさきてん ※ ^{うらかみ} 浦上そば ※ ^{ぐぞう} 具雑煮 	636	1.5
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 ※ ^{えんくう} 円空さといもの味噌汁  ※ ^{ぎふ} ぎふしさん 岐阜市産いちごゼリー	636	1.7
26	木	牛乳	麦飯	※ ^{とんぼ} 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} たけのこ ※ ^{とうみょうたまご} とうみょうたまご ※ ^{あん} あんぱん 筍と豆苗の卵スープ 杏仁ゼリー	689	1.9
27	金	牛乳	米飯	※ ^{わふう} サケ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} ぎほく 岐北づくしの味噌汁 ※ ^{なんのう} 南濃みかん	625	1.7
30	月	牛乳	食パン	※ ^{にこ} 煮込みハンバーグ ※ ^{ほうれん} ほうれん草とキャベツのソテー ※ ^{コーン} コーンポタージュ ミルメーク	683	3.1
31	火	牛乳	米飯	※ ^{かんこく} かんこくふうにく ※ ^{チン} 韓国風肉じゃが チンゲンサイの炒め物 ^{いた} ※ ^{はくさい} はくさい にくだんご 白菜と肉団子のスープ	635	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。