

12月学校給食献立表(中地区)

給食日数 小 18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	木	牛乳	麦飯	※かんとうに きんときまめ あまに ※ 関東煮 金時豆の甘煮 じゃこのおひたし のりの佃煮	594	2.0
2	金	牛乳	米飯	あつや たまご ※こまつな に ※ぎふぐ 厚焼き卵 小松菜とツナの煮びたし 岐阜県だくさん豚汁 ※なつとう 納豆	647	2.2
5	月	牛乳	米飯	※わふう 和風おろしハンバーグ じゃがいものきんぴら ※ぎふみそしる 岐福味噌汁	654	2.1
6	火	牛乳	黒パン	※ ひーンズシチュー オムレツ ※やさい 野菜のソテー	659	2.6
7	水	牛乳	麦飯	さけ 鮭ごはん ※ ひじきと大豆の煮物 すまし汁 みかん	616	2.0
8	木	牛乳	一食中華麺	※やさい 野菜ラーメン ギョーザ ※き ぼ だいこん 切り干し大根のオイスターソース炒め ゼリー	586	2.5
9	金	牛乳	米飯	ハタハタのから揚げ 煮なます きりたんぼ鍋	643	1.7
12	月	牛乳	米飯	【味の旅—愛媛県—】 ※ せんざんき じゃこ天と青菜の煮びたし ※ いもだき 	699	1.7
13	火	牛乳	食パン	ミートボールのケチャップ煮 ※ ほうれん草のソテー ※ かぶと白菜のスープ ジャム	602	2.9
14	水	牛乳	一食うどん	※ けんちんうどん レバーとこんにゃくの煮つけ ※ ぎふみそしる じゃこ いも 芋けんぴ入り小魚	516	1.7
15	木	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※ だいずい 大豆入りツナごはん ※にく 肉じゃが ※ぎふみそしる 岐福味噌汁 	647	2.0
16	金	牛乳	米飯	※ サバのたつた揚げ ※だいこん あつあ に ※ かに 大根と厚揚げの煮もの かきたま汁 みかん	700	1.7
19	月	牛乳	米飯	※こうやどうふ たまご ※はくさい 高野豆腐の卵とじ 白菜のおかかあえ ※ ぎふみそしる のっぺい汁 ゼリー	601	2.1
20	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ や ※あ だいず ※ ほうれん草の煮びたし 	663	1.5
21	水	牛乳	麦飯	かぼちゃコロケ ※ ゆずの香りあえ ※う こ 打ち込み汁	638	2.2
22	木	牛乳	麦飯	エビのチリソース煮 ※ じゃがいもの中華炒め ※とうふ 豆腐のスープ	572	2.2
23	金	牛乳	コッペパン	てばもと て に 手羽元の照り煮 コーンキャベツ ※ ほうれん草のクリームスープ デザート	666	3.0
26	月	牛乳	米飯	※ シーフードカレー ※ ひじきサラダ だいず こさかな 大豆と小魚	655	2.1

(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。