

12月学校給食献立表(北地区)

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	一食中華麺	※やさい 野菜ラーメン ギョーザ ※きほん 切り干し大根のオイスターソース炒め ゼリー	いた	586	2.5	
2	金	牛乳	米飯	※かんとうに 関東煮 金時豆の甘煮 あまに	※じゃこのおひたし のりの佃煮	つくだに	594	2.0
5	月	牛乳	黒パン	※やさい ピーンズシチュー オムレツ	野菜のソテー	659	2.6	
6	火	牛乳	米飯	ハタハタのから揚げ	※に 煮なます	※きりたんぽ鍋	643	1.7
7	水	牛乳	麦飯	さけ 鮭ごはん	※だいすく にもの	※じる	616	2.0
8	木	牛乳	麦飯	※わふう 和風おろしハンバーグ ※ぎふみそしる 岐福味噌汁	じゃがいものきんぴら	654	2.1	
9	金	牛乳	米飯	あじ たび えひめけん 【味の旅—愛媛県—】	電車	699	1.7	
※せんざんき	せんざんき	せんざんき	せんざんき	じゃこ天と青菜の煮びたし	いもだき			
12	月	牛乳	食パン	ミートボールのケチャップ煮 ※はくさい かぶと白菜のスープ	ほうれん草のソテー	602	2.9	
13	火	牛乳	米飯	※こうやどうふ 高野豆腐の卵とじ	※はさい 白菜のおかかあえ	※のっつい汁	601	2.1
14	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※だいすい 大豆入りツナごはん	肉じゃが	岐福味噌汁	647	2.0
15	木	牛乳	一食うどん	※けんちんうどん 芋けんぴ入り小魚	レバーとこんにゃくの煮つけ	※ごまあえ	516	1.7
16	金	牛乳	米飯	※サバのたつた揚げ	※だいこん あつあ	に に	700	1.7
				大根と厚揚げの煮もの	かきたま汁			
19	月	牛乳	米飯	あつや たまご ※こまつな 厚焼き卵	※ぎふぐ	ぶたじる	647	2.2
※なつとう 納豆	納豆	納豆	小松菜とツナの煮びたし	岐阜具だくさん豚汁				
20	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※や すき焼き	※あ さくらんぼ 揚げ大豆	ほうれん草の煮びたし	663	1.5
21	水	牛乳	麦飯	かぼちゃコロッケ	ゆずの香りあえ	打ち込み汁	638	2.2
22	木	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		666	3.0
※とうふ 豆腐のスープ	豆腐のスープ	豆腐のスープ	ほうれん草のクリームスープ	デザート				
23	金	牛乳	米飯	エビのチリソース煮	※じゃがいもの中華炒め	ちゅうかいした	572	2.2
※とうふ 豆腐のスープ	豆腐のスープ	豆腐のスープ						
26	月	牛乳	米飯	※シーフードカレー	ひじきサラダ	だいすく こざかな 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。