

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 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
2	金	牛乳	米飯 ※かんとうに きんときまめ あまに ※ つくだに 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
5	月	牛乳	黒パン ※ ビーンズシチュー オムレツ ※やさい 野菜のソテー	659	2.6
6	火	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
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	麦飯 ※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
9	金	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
12	月	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
13	火	牛乳	米飯 ※こうや豆腐のたまご とじ ※はくさい 白菜のおかかあえ ※のっぺい汁 ゼリー	601	2.1
14	水	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
15	木	牛乳	一食うどん ※けんちんうどん レバーとこんにやくの煮つけ ※ごまあえ いも 芋けんぴ入り小魚	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 ※かきたま汁 みかん	700	1.7
19	月	牛乳	米飯 あつや たまご ※こまつな に ※ぎふぐ ぶたじる 厚焼き卵 小松菜とツナの煮びたし 岐阜具だくさん豚汁 ※なつとう 納豆	647	2.2
20	火	牛乳	米飯 【ふるさと食材の日】 ※すき焼き ※あげ 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 ※ゆずのかお りあえ ※う こ 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 ※ほうれん草のクリームスープ デザート	666	3.0
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 ※とうふ 豆腐のスープ	572	2.2
26	月	牛乳	米飯 ※シーフードカレー ※ ひじきサラダ だいず 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。