

## 2 月学校給食献立表(中地区)

給食日数 小 19 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	水	牛乳	ソフト麺	※ミートソース グリーンポテト ※ ひじきサラダ	665	1.9	
2	木	牛乳	麦飯	たかな 高菜めし がめ煮 ※みそしる 味噌汁 ゼリー	608	2.1	
3	金	牛乳	米飯	※イワシのかば焼き ※はくさい 白菜のごまあえ ※ じる こぶ汁 いり豆	620	1.6	
6	月	牛乳	米飯	あじ たび とつとりけん 【味の旅—鳥取県—】 ※ ハタハタの揚げ物 ※らかん 羅漢なます いもこん汁 しじみの佃煮		614	1.5
7	火	牛乳	黒パン	にくだんご 肉団子のケチャップ煮 ※かいそう 海藻サラダ ※はくさい 白菜ときのこのスープ	648	2.7	
8	水	牛乳	麦飯	※しょうがみそ 生姜味噌おでん ※あ だいず ※こまつな 揚げ大豆 小松菜のおひたし	622	1.8	
9	木	牛乳	麦飯	※とうふ 豆腐チゲ ケランマリ ※ ナムル ゼリー	607	1.7	
10	金	牛乳	米飯	※とりにく 鶏肉のから揚げ ※ だいず にもの 煮物 ※ じる みぞれ汁	679	1.7	
13	月	牛乳	米飯	※だいこん ぶたにく にももの 大根と豚肉の煮物 くきわかめの炒め煮 ※とうふ ぎふ みそしる ※なつとう 豆腐の岐福味噌汁 納豆	620	2.3	
14	火	牛乳	コッペパン	※はくさい 白菜のクリーム煮 に ボイルウインナー ※やさい 野菜ソテー	642	2.7	
15	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※ さけのおろしだれ ※ごもくまめ ※ じる かきたま汁		648	1.6
16	木	牛乳	一食うどん	※ かやくうどん ※ あ かき揚げ こんにやくと厚揚げの土佐煮	610	1.6	
17	金	牛乳	米飯	※ ハヤシライス ※まめ 豆のマリネ コーンキャベツ	644	1.8	
20	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※だいずい 大豆入りツナごはん ※こまつな 小松菜のそぼろ炒め 味噌汁 ※ ゼリー		639	1.9
21	火	牛乳	小型パン	あ 揚げパン ※や 焼きビーフン とうにゅうあんにんどうふ ごさかな 豆腐 小魚	636	1.8	
22	水	牛乳	麦飯	シーフードライス ポテトサラダ ※とうふ 豆腐とはんぺんのスープ チーズ	621	2.4	
24	金	牛乳	米飯	※ ワカサギのたつた揚げ あ じゃがいものベーコン煮 ※ぎふみそしる 岐福味噌汁	604	1.8	
27	月	牛乳	米飯	※ サバの煮つけ ※ ほうれん草のおかかあえ ※ じる けんちん汁	603	1.8	
28	火	牛乳	米飯	※ カレーライス ※ フライビーンズ ※ キャベツのサラダ	682	2.2	

(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。