

2 月学校給食献立表(北地区)

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	麦飯	【味の旅—鳥取県—】 ※ ^{あじ たび とっとりけん} ハタハタの揚げ物 ^{あ もの} 羅漢なます ^{じる} いもこん汁 ^{つくだに} しじみの佃煮 	614	1.5
2	木	牛乳	麦飯	^{たかな} 高菜めし ^に がめ煮 ^{※みそしる} 味噌汁 ゼリー	608	2.1
3	金	牛乳	米飯	※ ^や イワシのかば焼き ^{※はくさい} 白菜のごまあえ ^{※じる} こぶ汁 ^{まめ} いり豆	620	1.6
6	月	牛乳	黒パン	^{にくだんご} 肉団子のケチャップ煮 ^に 海藻サラダ ^{※はくさい} 白菜ときのこのスープ	648	2.7
7	火	牛乳	米飯	※ ^{しょうがみそ} 生姜味噌おでん ^{※あ だいず} 揚げ大豆 ^{※こまつな} 小松菜のおひたし	622	1.8
8	水	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
9	木	牛乳	麦飯	※ ^か 変わり肉じゃが ^に レバーの煮つけ ^{※じる} すまし汁 [※] ヨーグルト	636	1.4
10	金	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
13	月	牛乳	コッペパン	※ ^{はくさい} 白菜のクリーム煮 ^に ポイルウインナー ^{※やさい} 野菜ソテー	642	2.7
14	火	牛乳	米飯	※ ^{とりにく} 鶏肉のから揚げ ^あ ひじきと大豆の煮物 ^{※だいず} みぞれ汁 ^{※じる}	679	1.7
15	水	牛乳	麦飯	※ ^{ハヤシライス} 豆のマリネ ^{※まめ} コーンキャベツ	644	1.8
16	木	牛乳	麦飯	シーフードライス ^{※とうふ} ポテトサラダ 豆腐とはんぺんのスープ チーズ	621	2.4
17	金	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 ^{※みそしる} 味噌汁 [※] ゼリー 	639	1.9
20	月	牛乳	米飯	^に 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
21	火	牛乳	米飯	※ ^{だいこん} 大根と豚肉の煮物 ^{にもの} くきわかめの炒め煮 ^{※とうふ} 豆腐の岐福味噌汁 ^{※なつとう} 納豆	620	2.3
22	水	牛乳	一食うどん	※ ^{かやくうどん} かやくうどん ^{※あ} かき揚げ ^{あつあ} こんにやくと厚揚げの土佐煮 ^{とくに}	610	1.6
24	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ ^{サケのおろしだれ} 五目豆 ^{※こもくまめ} かきたま汁 ^{※じる} 	648	1.6
27	月	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} 豆乳杏仁豆腐 ^{こざかな} 小魚	636	1.8
28	火	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 ^に ^{※ぎふみそしる} 岐福味噌汁	604	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。