

## 2 月学校給食献立表(南地区)

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<br>kcal | 塩分<br>g |
|----|---|-----------|-------|---|---------------|---------|
| 1  | 水 | 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     |
| 2  | 木 | 牛乳        | 麦飯    | ※イワシのかば焼き や ※はくさい 白菜のごまあえ ※ じる 小ぶ汁 いり豆                                      | 620           | 1.6     |
| 3  | 金 | 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<br>※はくさい 白菜ときのこのスープ                            | 648           | 2.7     |
| 6  | 月 | 牛乳        | 米飯    | あじ たび とつとりけん 【味の旅—鳥取県—】<br>※ハタハタの揚げ物 あ もの ※らん 羅漢なます いもこん汁 じる<br>しじみの佃煮 つくだに | 614           | 1.5     |
| 7  | 火 | 牛乳        | 米飯    | ※しょうがみそ 生姜味噌おでん ※あ だいた 揚げ大豆 ※こまつな 小松菜のおひたし                                  | 622           | 1.8     |
| 8  | 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     |
| 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 ※ あ ※ だいた 鶏肉のから揚げ ひじきと大豆の煮物 ※ じる 味噌汁 みぞれ汁                             | 679           | 1.7     |
| 13 | 月 | 牛乳        | 米飯    | ※だいこん ぶたにく ※ にも の 大根と豚肉の煮物 くきわかめの炒め煮 いた に<br>※とうふ ※ なつどう 豆腐の岐福味噌汁 納豆        | 620           | 2.3     |
| 14 | 火 | 牛乳        | 米飯    | 【ふるさと食材の日】 しよくさい ひ<br>※ サケのおろしだれ ※ごもくまめ ※ じる 五目豆 かきたま汁                      | 648           | 1.6     |
| 15 | 水 | 牛乳        | 一食うどん | ※ かやくうどん ※ あ 厚揚げの土佐煮 とき に   | 610           | 1.6     |
| 16 | 木 | 牛乳        | 麦飯    | ※ ハヤシライス ※まめ 豆のマリネ コーンキャベツ  | 644           | 1.8     |
| 17 | 金 | 牛乳        | コッペパン | ※はくさい 白菜のクリーム煮 に ※ やさい 野菜ソテー  | 642           | 2.7     |
| 20 | 月 | 牛乳        | 米飯    | 【ふるさと食材の日】 しよくさい ひ<br>※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 いた ※みそしる 味噌汁<br>※ ゼリー | 639           | 1.9     |
| 21 | 火 | 牛乳        | 米飯    | シーフードライス ※とうふ 豆乳とはんぺんのスープ<br>ポテトサラダ チーズ                                     | 621           | 2.4     |
| 22 | 水 | 牛乳        | 小型パン  | あ 揚げパン ※や 焼きビーフン とうにゅうあんにとんどうふ 小魚 ござかな                                      | 636           | 1.8     |
| 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 に<br>※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 ※ しょう 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    | ※か にく 変わり肉じゃが に ※ じる ※ ヨーグルト  | 636           | 1.4     |

(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。