

3月学校給食献立表(北地区)

給食日数 小 15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	※カレーライス ※フライベーンズ ※キャベツのサラダ	689	2.2
2	木	牛乳	麦飯	※ちらしごはん サケの塩焼き ※あおさのしんじょ汁 ※ゼリー	625	2.4
3	金	牛乳	米飯	イカの照り煮 ※うの花いり 利休汁 ※ゼリー	620	2.3
6	月	牛乳	米飯	※とりにく 鶏肉のかぼすだれ ※きぼだいこん 切り干し大根とツナの煮つけ ※ぎふみそしる 岐福味噌汁	683	1.9
7	火	牛乳	米飯	※まーぼー豆腐 麻婆豆腐 じゃがいものから揚げ ※ちゅうか 中華あえ ミルメーク	654	2.1
8	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※おやこどんぶり※ 親子丼 ※ほうれん草のわかめあえ ※ぎふみそしる 岐福味噌汁 	594	2.2
9	木	牛乳	一食うどん	【味の旅—岩手県—】 ※じゃじゃ麺 ソフトカレイのたつた揚げ  くきわかめの炒め煮	650	1.8
10	金	牛乳	米飯	※サバの味噌煮 にんじんの塩こうじきんぴら ※いなかじり 田舎汁	620	1.9
13	月	牛乳	米粉食パン	※ポークベーンズ オムレツ ※やさい 野菜のソテー ※ジャム	646	2.9
14	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※シヤモのお茶揚げ ※じゃがいものそぼろ煮  ※キャベツの味噌汁	619	1.8
15	水	牛乳	麦飯	※すぶた 酢豚 ※はくさい 白菜の塩炒め ※はるさめ 春雨のスープ	637	2.1
16	木	牛乳	麦飯	※マグロのたつた揚げ ※あ ひじきと大豆の煮物 ※さわにわん 沢煮椀 ※ゼリー	682	1.7
17	金	牛乳	米飯	※とりにく 鶏肉と大豆の煮物 ※だいず 小松菜のごまあえ ※かきたま汁 ※ぼたもち	672	1.6
20	月	牛乳	食パン	※にこ 煮込みハンバーグ ※ボイルキャベツ ※アサリのチャウダー	712	3.1
22	水	牛乳	麦飯	エビフライ ※ちくぜんに 筑前煮 ※いわじり お祝い汁 ※デザート	725	1.7

(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。