

4月学校給食献立表(中地区)

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
8	金	牛乳	米飯	和風ハンバーグ じゃがいものきんぴら ※まし汁	629	2.2
11	月	牛乳	米飯	※シヤモの天ぷら ※小松菜のそぼろ炒め たけのこの味噌汁	574	1.9
12	火	牛乳	米飯	サワラの西京焼き 筑前煮 ※五目汁	612	1.7
13	水	牛乳	麦飯	※カレーライス ※豆とキャベツのサラダ 福神漬け お祝いデザート	696	2.6
14	木	牛乳	クロワッサン	アサリのスパゲティ ※キャベツのスープ フルーツ白玉	571	2.3
15	金	牛乳	米飯	※キビナゴのから揚げ ※肉じゃが 若竹汁 のりの佃煮	564	1.9
18	月	牛乳	米飯	※酢豚 ※中華あえ ※豆腐のスープ	631	2.5
19	火	牛乳	食パン	【ふるさと食材の日】 ※ポークビーンズ ※オムレツ ※小松菜のソテー ※ジャム 	673	2.7
20	水	牛乳	麦飯	【味の旅ー岐阜県ー】【ふるさと食材の日】 ※かきまわし ※飛驒牛コロッケ ※岐阜味噌汁  	652	1.7
21	木	牛乳	麦飯	※ちくわの磯辺揚げ ※うの花いり ※じゃがいもの味噌汁	631	2.4
22	金	牛乳	米飯	※豚肉の味噌炒め たけのこのおかか煮 ※かきたま汁	574	1.8
25	月	牛乳	米飯	※鶏肉のから揚げ ※ひじきと大豆の煮物 ※キャベツの味噌汁	661	1.9
26	火	牛乳	黒パン	※貝柱のクリームスープ ※アスパラサラダ フルーツ盛り合わせ	646	2.1
27	水	牛乳	麦飯	※三色ごはん ※切り干し大根のごまよごし ※味噌汁	578	2.0
28	木	牛乳	ソフト麺	※ミートソース ※粉ふきいも ※キャベツのソテー	641	1.8

(令和4年度)

- ◇米は岐阜県産の『はつしも』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。