

## 4月学校給食献立表(南地区)

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 ※ <small>じる</small> すまし汁	629	2.2
11	月	牛乳	米飯	※ <small>てん</small> シヤモの天ぷら ※ <small>こまつな</small> 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 ※ <small>ごもくじる</small> 五目汁	612	1.7
13	水	牛乳	麦飯	※ <small>まめ</small> 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	麦飯	※ <small>とりにく</small> 鶏肉のから揚げ ※ <small>だいず</small> ひじきと大豆の煮物 ※ <small>みそしる</small> キャベツの味噌汁	661	1.9
15	金	牛乳	食パン	【ふるさと食材の日】 ※ <small>ひ</small> ポークビーンズ ※ <small>こまつな</small> オムレツ 小松菜のソテー ※ <small>みそしる</small> ジャム 	673	2.7
18	月	牛乳	米飯	※ <small>すぶた</small> 酢豚 ※ <small>ちゅうか</small> 中華あえ ※ <small>とうふ</small> 豆腐のスープ	631	2.5
19	火	牛乳	米飯	※ <small>いそべあ</small> ちくわの磯辺揚げ ※ <small>はな</small> うの花いり ※ <small>みそしる</small> じゃがいもの味噌汁	631	2.4
20	水	牛乳	ソフト麺	※ <small>こ</small> ミートソース 粉ふきいも ※ <small>みそしる</small> キャベツのソテー	641	1.8
21	木	牛乳	麦飯	【味の旅ー岐阜県ー】【ふるさと食材の日】 ※ <small>ひ</small> かきまわし ※ <small>ひだぎゅう</small> 飛騨牛コロッケ ※ <small>みそしる</small> 岐阜味噌汁  	652	1.7
22	金	牛乳	黒パン	※ <small>かいげしら</small> 貝柱のクリームスープ ※ <small>みそしる</small> アスパラサラダ フルーツ盛り合わせ	646	2.1
25	月	牛乳	米飯	※ <small>あ</small> キビナゴのから揚げ ※ <small>にく</small> 肉じゃが ※ <small>わかたけ</small> 若竹汁 のりの佃煮	564	1.9
26	火	牛乳	米飯	※ <small>さんしよく</small> 三色ごはん ※ <small>き</small> 切り干し大根のごまよごし ※ <small>みそしる</small> 味噌汁	578	2.0
27	水	牛乳	クロワッサン	アサリのスパゲティ ※ <small>みそしる</small> キャベツのスープ フルーツ白玉 <small>しらたま</small>	571	2.3
28	木	牛乳	麦飯	※ <small>たけのこ</small> たけのこごはん ※ <small>あ</small> カツオのたつた揚げ 岐阜味噌汁 柏餅 <small>かしわもち</small>	727	2.0

(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。