




7月学校給食献立表(中地区)

給食日数 小 13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	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ ^{えだまめ} アユの枝豆おろし ^ず ポン酢 ^{※かくふ} に角麩の煮つけ ^{※あつめ} 汁 ^{じる} 	609	1.3
4	月	牛乳	米飯	イワシのおろし ^に 煮 [※] じゃがいものそぼろ ^に 煮 [※] かみなり ^{じる} 汁	581	1.5
5	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ ^{ぶたにく} 豚肉のスタミナ ^や 焼き ^{※ごもくまめ} 五目豆 ^{※みそ} 味噌汁 ^{じる} 	609	1.9
6	水	牛乳	麦飯	※ ^{ごもく} 五目ごはん [※] キビナゴのから揚げ ^あ そうめん汁 [※] 七タゼリー ^{じる たなばた}	610	1.5
7	木	牛乳	ソフト麺	※ ^{えだまめ} ツナトマトソース ^{しお} 枝豆の塩ゆで ^{しお} コーンキャベツ	619	1.6
8	金	牛乳	米飯	【味の旅—沖縄県—】 ※ ^{あじ} ゴーヤチャンプルー ^{たび} もずく汁 ^{おきなわけん} フルーツ盛り合わせ ^{じる} 	588	1.7
11	月	牛乳	米飯	コロッケ [※] ピーマンの炒め ^{いた} 煮 ^に 冬瓜のカレー汁 ^{※とうがん} ^{じる}	630	1.3
12	火	牛乳	パン	※ ^{とり} 鶏肉のレモンソース ^{※いとかんてん} 糸寒天のサラダ [※] ミネストローネ	601	2.5
13	水	牛乳	一食中華麺	※ ^{たんたんめん} 担々麺 ^{※ちゅうか} シューマイ ^{中華} あえ ^{せりー} ゼリー	592	2.7
14	木	牛乳	麦飯	※ ^{タツカルビ} タツカルビ [※] ナムル ^{たまごい} 卵入りわかめスープ	581	2.3
15	金	牛乳	米飯	※ ^{ぶたにく} なすと豚肉の味噌炒め ^{みそいた} 大根とツナの煮物 ^{※だいこん} すまし汁 [※] ゼリー ^{じる}	595	1.5
19	火	牛乳	食パン	※ ^こ 煮込みハンバーグ ^に ボイルキャベツ ^{※やさい} 野菜と豆のスープ ^{まめ} アイスクリーム	712	2.8
20	水	牛乳	麦飯	※ ^{なつやさい} 夏野菜カレー [※] キャベツのサラダ ^{フルー} ーツポンチ	680	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。