


7月学校給食献立表(北地区)

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】 ※アユの枝豆おろしポン酢 角麩の煮つけ あつめ汁 	609	1.3
4	月	牛乳	パン ※鶏肉のレモンソース ※糸寒天のサラダ ※ミネストローネ	601	2.5
5	火	牛乳	米飯 イワシのおろし煮 ※じゃがいものそぼろ煮 ※かみなり汁	581	1.5
6	水	牛乳	麦飯 ※五目ごはん ※キビナゴのから揚げ ※そうめん汁 たなばた 七夕ゼリー	610	1.5
7	木	牛乳	麦飯 ※なすと豚肉の味噌炒め ※大根とツナの煮物 ※すまし汁 ゼリー	595	1.5
8	金	牛乳	ソフト麺 ※ツナトマトソース ※枝豆の塩ゆで コーンキャベツ	619	1.6
11	月	牛乳	食パン 煮込みハンバーグ ボイルキャベツ ※野菜と豆のスープ アイスクリーム	712	2.8
12	火	牛乳	米飯 【味の旅—沖縄県—】  ※ゴーヤチャンプルー もずく汁 フルーツ盛り合わせ	588	1.7
13	水	牛乳	麦飯 コロッケ ※ピーマンの炒め煮 ※冬瓜のカレー汁	630	1.3
14	木	牛乳	一食中華麺 ※担々麺 シューマイ ※中華あえ ゼリー	592	2.7
15	金	牛乳	米飯 【ふるさと食材の日】  ※豚肉のスタミナ焼き ※五目豆 ※味噌汁	609	1.9
19	火	牛乳	米飯 ※夏野菜カレー ※キャベツのサラダ フルーツポンチ	680	2.0
20	水	牛乳	麦飯 ※タッカルビ ※ナムル ※たまご入りわかめスープ	581	2.3

(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。