

## 8・9 月学校給食献立表(北地区)

給食日数 小 22 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
30	火	牛乳	米飯	※ <sup>ぶたにく</sup> 豚肉の味噌炒め くきわかめの炒め煮 ※ <sup>たまご</sup> うずら卵のすまし汁	598	2.6
31	水	牛乳	麦飯	ツナごはん じゃがいものきんぴら ※ <sup>みそ</sup> 味噌汁	646	2.4
1	木	牛乳	一食中華麺	※ <sup>めん</sup> シャージャー麺 エビシューマイ バンサンスーゼリー	615	2.4
2	金	牛乳	米飯	【災害時の食事】 うめぼ つくだに や ※ <sup>ぎふ</sup> ぎふみそしる 梅干し 佃煮 焼きのり 岐福味噌汁 ※ <sup>き</sup> き ぼ だいこん に 切り干し大根の煮つけ	552	2.2
5	月	牛乳	米飯	※ <sup>いそべあ</sup> シヤモの磯辺揚げ ※ <sup>こまつな</sup> 小松菜のおかかあえ ※ <sup>じり</sup> ぼち汁 冷凍みかん	593	1.6
6	火	牛乳	米飯	※ <sup>とり</sup> 鶏肉の野菜炒め じゃがいものごま煮 ※ <sup>じり</sup> すまし汁	599	1.3
7	水	牛乳	麦飯	※ <sup>えだまめ</sup> ドライカレー 枝豆の塩ゆで コンソメスープ	620	2.5
8	木	牛乳	クロワッサン	※ <sup>き</sup> きのコスパゲティ ※ <sup>れんこん</sup> れんこんとひじきのサラダ ポテトスープ ※ <sup>とうにゅう</sup> 豆乳デザート	598	2.1
9	金	牛乳	米飯	※ <sup>しおや</sup> サバの塩焼き ※ <sup>さと</sup> 里芋と厚揚げの煮もの ※ <sup>まめ</sup> うち豆汁 ※ <sup>つきみ</sup> 月見団子	723	2.5
12	月	牛乳	食パン	※ <sup>アジ</sup> アジのマリネ ※ <sup>もやし</sup> もやしのソテー ※ <sup>ミネ</sup> ミネストローネ はちみつ	673	2.7
13	火	牛乳	米飯	※ <sup>わふう</sup> 和風ハンバーグ ※ <sup>キャベツ</sup> キャベツのごまあえ ※ <sup>ぎふ</sup> ぎふ早田味噌汁	632	2.0
14	水	牛乳	麦飯	※ <sup>タコ</sup> タコライス ※ <sup>にんじん</sup> にんじんシリシリ ※ <sup>い</sup> もずく入りかきたま汁 ※ <sup>れいとう</sup> 冷凍パイ	614	1.8
15	木	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※ <sup>あつあ</sup> 厚揚げのそぼろあんかけ ※ <sup>き</sup> き ぼ だいこん ばいにく ※ <sup>あ</sup> 相性汁 切り干し大根の梅肉あえ 	611	1.7
16	金	牛乳	米飯	※ <sup>ちくわ</sup> ちくわの天ぷら ※ <sup>ひじき</sup> ひじきと大豆の煮物 ※ <sup>なす</sup> なすの味噌汁	628	2.4
20	火	牛乳	米飯	※ <sup>ちゅうか</sup> 中華丼 ※ <sup>ギョーザ</sup> ギョーザ わかめスープ	637	2.7
21	水	牛乳	麦飯	※ <sup>カツオ</sup> カツオの煮つけ ※ <sup>こまつな</sup> 小松菜の煮びたし ※ <sup>ごも</sup> ごもくじり 五目汁 おはぎ	620	1.7
22	木	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※ <sup>ホキ</sup> ホキと高野豆腐の中華炒め ※ <sup>こうみ</sup> 香味あえ ※ <sup>とうふ</sup> 豆腐とにらのスープ 	617	2.3
26	月	牛乳	コッペパン	※ <sup>チキン</sup> チキンビーンズ ※ <sup>オムレツ</sup> オムレツ ※ <sup>キャベツ</sup> キャベツとツナのソテー フローズンヨーグルト	676	2.7
27	火	牛乳	米飯	【味の旅—愛知県—】 ※ <sup>みそ</sup> 味噌カツ ※ <sup>にす</sup> 煮酢あえ ※ <sup>とうがん</sup> 冬瓜汁 ※ <sup>ヨーグルト</sup> ヨーグルト 	650	1.8
28	水	牛乳	麦飯	※ <sup>ちんじや</sup> ちんじやおろす ※ <sup>たまご</sup> コーン卵スープ ※ <sup>とうにゅう</sup> 豆乳杏仁豆腐	616	1.5
29	木	牛乳	ソフト麺	※ <sup>ペースト</sup> ペーストソース ※ <sup>ビーンズ</sup> ビーンズサラダ グリーンポテト	654	2.1
30	金	牛乳	赤飯	※ <sup>サケ</sup> サケのおろしだれ ※ <sup>ちくぜん</sup> 筑前煮 ※ <sup>しんじよ</sup> しんじよ汁	668	1.7

(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。