

8・9 月学校給食献立表(南地区)

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

(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。