

# 1 月学校給食献立表(南地区)

給食日数 中

17 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
9	火	牛乳	米飯	※カレーライス ※キャベツのサラダ だいず こざかな 大豆と小魚 みかん	854	2.9
10	水	牛乳	麦飯	※にくどうふ ※いた 肉豆腐 ぜんざい 炒めなます ふりかけ	826	1.7
11	木	牛乳	麦飯	※みそにこ ※ 味噌煮込みおでん ワカサギの天ぷら ※こまつな 小松菜のおかかあえ	794	1.8
12	金	牛乳	食パン	にこ ※ 煮込みハンバーグ ほうれん草のソテー コーンポタージュ ミルメーク	839	3.8
15	月	牛乳	米飯	※とりく ※き ぼ だいこん に ※ぎふみそしる 鶏肉のオランダ煮 切り干し大根のじゃこ煮 岐福味噌汁	762	2.1
16	火	牛乳	米飯	※ みそに ※ サバの味噌煮 じゃがいものきんぴら かきたま汁	801	2.5
17	水	牛乳	ソフト麺	※ちゅうか ※ 中華あんかけ ニシンのから揚げ ちんぽん ※らーばーつあい 辣白菜	826	3.0
18	木	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※ しよぐい ひ かきまわし 飛騨牛コロック ※みそ じる 味噌けんちん汁 ※なんのう 南濃みかん	850	2.1
19	金	牛乳	米粉コッペパン	※ チキンビーンズ オムレツ ブロッコリーのソテー	791	4.0
22	月	牛乳	米飯	しおや やさい に ※ みそしる サケの塩焼き 野菜の煮つけ すいとんの味噌汁 のざわなづ 野沢菜漬	734	2.6
23	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ あ とくだ ※ けず ぶし アユのから揚げ 徳田ねぎソース もやしの削り節あえ ※ とんぎふみそしる ※ぎふしさん とこ豚岐福味噌汁 岐阜市産いちごゼリー	853	1.8
24	水	牛乳	ソフト麺	カレーソース ポテトサラダ フルーツポンチ	899	2.8
25	木	牛乳	麦飯	【味の旅—岐阜県飛騨—】 ※ あじ たび ぎふけん ひ だ すき焼き 厚焼き卵 切り干し大根のハリハリ漬け りんご	772	1.9
26	金	牛乳	コッペパン	※ シンシナティチリ フレンチフライ 豆のスープ チーズ	815	3.8
29	月	牛乳	米飯	※はっぽうさい 八宝菜 コーンシュマイ わかめスープ	763	2.9
30	火	牛乳	米飯	※ どんぶり ※ ビビンバ丼 シナモンビーンズ 白菜と肉団子のスープ	801	2.2
31	水	牛乳	クロワッサン	※ スパゲティナポリタン ポトフ フルーツヨーグルト	774	3.4

(令和5年度)

- ◇米は岐阜県産の『はつしも』100%、うどんに使用する小麦粉は岐阜県産を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。