

## 12月学校給食献立表(北地区)

給食日数 中 18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	【味の旅—秋田県—】 ワカサギのから揚げ おかかあえ きりたんぽ鍋 ゼリー		767	1.8
4	月	牛乳	食パン	※チリコンカン ※ひじきサラダ ※はくさい白菜のクリームスープ ミルメーク		835	3.1
5	火	牛乳	米飯	※サバの味噌煮 築前煮 かきたま汁 みかん		848	2.1
6	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※だいすい大豆入りツナごはん じゃがいものそぼろ煮 ※ぎふみそしる岐福味噌汁		752	2.3
7	木	牛乳	麦飯	※サケのゆず味噌かけ 白菜のごまあえ けんちん汁		756	1.7
8	金	牛乳	米飯	※はっぽうさい八宝菜 コーンシューマイ 五目スープ ゼリー		797	2.9
11	月	牛乳	米飯	※はくさいなべ 白菜鍋 くきわかめの炒め煮 金時豆の甘煮 ふりかけ		759	2.3
12	火	牛乳	米飯	※おやどんぶり 親子丼 ひじきと大豆の煮物 なめこの岐福味噌汁 みかん		790	2.7
13	水	牛乳	麦飯	※カレーライス れんこんサラダ フルーツ盛り合わせ		854	2.5
14	木	牛乳	一食中華麺	※やさしい野菜ラーメン ギョーザ ※きほん いたこん 切り干し大根のオイスターソース炒め 大豆入り小魚		754	3.3
15	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※だいこん ぶたにく にもの 大根と豚肉の煮物 白菜のおひたし ※ぎふみそしる岐福味噌汁 納豆		758	2.4
18	月	牛乳	コッペパン	ウインナーのソースかけ ボイルキャベツ ※ふくやさい 冬野菜のスープ ヨーグルト		766	3.3
19	火	牛乳	米飯	※こうみあい アジの香味揚げ 大根と厚揚げの煮もの 白菜の味噌汁 みかん		775	2.1
20	水	牛乳	麦飯	かぼちゃコロッケ 小松菜とゆずの煮びたし 打ち込み汁		751	2.3
21	木	牛乳	コッペパン	※フライドチキン コーンキャベツ ※ほうれん草のクリームスープ デザート		828	2.9
22	金	牛乳	米飯	※ひきずり あつや たまご に ひきずり 厚焼き卵 煮なます		754	2.2
25	月	牛乳	黒パン	とりにく あか 鶏肉の赤ワイン煮 カラフルポテト 大根としめじのスープ		751	3.2
26	火	牛乳	米飯	※ぶたにく あつあ 豚肉と厚揚げの味噌炒め 煮びたし こぶ汁 りんご		758	2.0

(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根から作られた岐福(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。