

12 月学校給食献立表(南地区)

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	コッペパン	ウインナーのソースかけ ボイルキャベツ ※ふゆやさい 冬野菜のスープ ヨーグルト	766	3.3
4	月	牛乳	米飯	※みそに ※ちくげんに ※ サバの味噌煮 筑前煮 かきたま汁 みかん	848	2.1
5	火	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
6	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※だいずい 大豆入りリツナごはん ※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	黒パン	とりにく あか 鶏肉の赤ワイン煮 カラフルポテト ※だいこん 大根としめじのスープ	751	3.2
11	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※だいこん ぶたにく にももの ※はくさい 大根と豚肉の煮物 白菜のおひたし ※ぎふみそしる ※なっとう 岐福味噌汁 納豆 	758	2.4
12	火	牛乳	米飯	【味の旅—秋田県—】 あじ たび あきたけん ワカサギのから揚げ おかかあえ きりたんぼ鍋 ゼリー 	767	1.8
13	水	牛乳	一食中華麺	※やさい 野菜ラーメン ギョーザ ※きほ だいこん 切り干し大根のオイスターソース炒め だいずい ござかな 大豆入り小魚	754	3.3
14	木	牛乳	麦飯	※おやこどんぶり ※ 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
15	金	牛乳	食パン	※チリコンカン ※ ひじきサラダ 白菜のクリームスープ ミルメーク	835	3.1
18	月	牛乳	米飯	※はっほうさい 八宝菜 コーンシューマイ ※ごもく 五目スープ ゼリー	797	2.9
19	火	牛乳	米飯	※こうみあ ※だいこん あつあ アジの香味揚げ 大根と厚揚げの煮もの ※はくさい みそしる 白菜の味噌汁 みかん	775	2.1
20	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
21	木	牛乳	麦飯	かぼちゃコロッケ ※こまつな 小松菜とゆずの煮びたし ※う こ じる 打ち込み汁	751	2.3
22	金	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
25	月	牛乳	米飯	※ぶたにく あつあ 豚肉と厚揚げの味噌炒め ※に ※ じる 煮びたし こぶ汁 りんご	758	2.0
26	火	牛乳	米飯	※ ひきずり 厚焼き卵 煮なます	754	2.2

(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。