

2 月学校給食献立表(中地区)

給食日数 中 19 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	木	牛乳	麦飯	※シシャモの天ぷら 肉じゃが かきたま汁 のりの佃煮	787 2.3
2	金	牛乳	米飯	イワシの梅煮 切り干し大根とツナの煮つけ 豚汁 いり豆	786 2.3
5	月	牛乳	米飯	※かんとうに 関東煮 レバーの煮つけ そぼろ炒め いよかん	759 2.2
6	火	牛乳	黒パン	※ビーンズシチュー ※キャベツのソテー フルーツ盛り合わせ	843 2.9
7	水	牛乳	一食うどん	※かやくうどん ※ちくわの磯辺揚げ 含め煮	791 3.1
8	木	牛乳	麦飯	※とうふ 豆腐チゲ かんこくふうたまごや ※ ナムル ヨーグルト	770 1.9
9	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ぐじょうみそ 郡上味噌 けいちゃん ひじきの炒め煮 たぬき汁 	769 2.4
13	火	牛乳	食パン	※にくだんご 肉団子のケチャップ煮 ※ビーンズサラダ ※かぶのスープ チョコクリーム	796 3.8
14	水	牛乳	麦飯	※だいずい 大豆入りツナごはん じゃがいものきんぴら ※みぞれ汁	751 2.3
15	木	牛乳	ソフト麺	※ミートソース ※野菜チップス ※コーンもやし	851 3.3
16	金	牛乳	米飯	※ぶたにく 豚肉のあんからめ ※ブロッコリーのおかかあえ ※とうふ みそしる 豆腐の味噌汁	874 2.5
19	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 ※こまつな 大根と豚肉の煮物 小松菜のごまあえ  ※なめこの ぎふみそしる ※なつとう なめこの岐福味噌汁 納豆	754 2.5
20	火	牛乳	コッペパン	※はくさい 白菜のクリームスープ ※フライビーンズ グリーンポテト ミルク	783 2.7
21	水	牛乳	麦飯	エビのチリソース煮 ※チンゲンサイの中華炒め とうみょう たまご 豆腐の卵スープ ゼリー	773 2.4
22	木	牛乳	麦飯	【味の旅—兵庫県—】 あじ たび ひょうごけん じゃこ飯 黒豆入りかき揚げ ばち汁 ゼリー 	771 2.4
26	月	牛乳	米飯	※とりにく 鶏肉のから揚げ ※な はな 菜の花のおひたし ※ぎふみそしる 岐福味噌汁 ふりかけ	820 2.1
27	火	牛乳	小型パン	あ 揚げパン ※や 焼きビーフン とうにゅうあんにとろろふ ござかな 豆腐 小魚	771 2.2
28	水	牛乳	麦飯	ハヤシライス ※まめ 豆のマリネ ※コーンキャベツ チーズ	824 2.5
29	木	牛乳	麦飯	※とんぼーろう ※ 東坡肉 ※ごもく パンサンズー 五目スープ	795 2.4

(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。