

2 月学校給食献立表(北地区)

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	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
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	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
6	火	牛乳	米飯 ※シヤモの天ぷら ※肉じゃが ※かきたま汁 のりの佃煮	787	2.3
7	水	牛乳	麦飯 ※豚肉のあんからめ ※ブロッコリーのおかかあえ 豆腐の味噌汁	874	2.5
8	木	牛乳	麦飯 ※豆腐チゲ 韓国風卵焼き 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】 大根と豚肉の煮物 小松菜のごまあえ なめこの岐福味噌汁 納豆	754	2.5
13	火	牛乳	米飯 エビのチリソース煮 チンゲンサイの中華炒め 豆苗の卵スープ ゼリー	773	2.4
14	水	牛乳	麦飯 ※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	麦飯 【ふるさと食材の日】 郡上味噌 郡上味噌 けいちゃん ひじきの炒め煮 たぬき汁	769	2.4
16	金	牛乳	米飯 【味の旅—兵庫県—】 じゃこ飯 黒豆入りかき揚げ ばち汁 ゼリー	771	2.4
19	月	牛乳	食パン 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
20	火	牛乳	米飯 ※とり肉のから揚げ ※菜の花のおひたし ※ぎふみそ汁 ふりかけ	820	2.1
21	水	牛乳	麦飯 ※関東煮 レバーの煮つけ そぼろ炒め いよかん	759	2.2
22	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
26	月	牛乳	小型パン 揚げパン 焼きビーフン 豆乳杏仁豆腐 小魚	771	2.2
27	火	牛乳	米飯 ※東坡肉 ※パンサンスー ※五目スープ	795	2.4
28	水	牛乳	麦飯 ハヤシライス 豆のマリネ ※コーンキャベツ チーズ	824	2.5
29	木	牛乳	コッペパン ※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

(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。