

## 2月学校給食献立表(南地区)

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<br>kcal                                   | 塩分<br>g |     |
|----|---|-----------|-------|---|---------|-----|
| 1  | 木 | 牛乳        | 麦飯    | イワシの梅煮 切り干し大根とツナの煮つけ 豚汁<br>いり豆                  | 786     | 2.3 |
| 2  | 金 | 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<br>チョコクリーム            | 796     | 3.8 |
| 5  | 月 | 牛乳        | 米飯    | 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        | 米飯    | 豚肉のあんからめ ブロッコリーのおかかあえ<br>豆腐の味噌汁                 | 874     | 2.5 |
| 7  | 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 |
| 8  | 木 | 牛乳        | 麦飯    | 【ふるさと食材の日】<br>大根と豚肉の煮物 小松菜のごまあえ<br>なめこの岐福味噌汁 納豆 | 754     | 2.5 |
| 9  | 金 | 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<br>ミルク               | 783     | 2.7 |
| 13 | 火 | 牛乳        | 米飯    | 鶏肉のから揚げ 菜の花のおひたし 岐福味噌汁<br>ふりかけ                  | 820     | 2.1 |
| 14 | 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 |
| 15 | 木 | 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 |
| 16 | 金 | 牛乳        | 黒パン   | ビーンズシチュー キャベツのソテー<br>フルーツ盛り合わせ                  | 843     | 2.9 |
| 19 | 月 | 牛乳        | 米飯    | 【ふるさと食材の日】<br>郡上味噌けいちゃん ひじきの炒め煮 たぬき汁            | 769     | 2.4 |
| 20 | 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<br>豆腐の卵スープ ゼリー            | 773     | 2.4 |
| 21 | 水 | 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 |
| 22 | 木 | 牛乳        | 麦飯    | 【味の旅—兵庫県—】<br>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    | 豆腐チゲ 韓国風卵焼き ナムル ヨーグルト                           | 770     | 1.9 |
| 27 | 火 | 牛乳        | 米飯    | 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 |
| 28 | 水 | 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 |
| 29 | 木 | 牛乳        | 麦飯    | ちらしごはん サワラの西京焼き すまし汁 ゼリー                        | 781     | 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。