

3 月学校給食献立表(中地区)

給食日数 中 15 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	※ちらしごはん サワラの ^{さいきょうや} 西京焼き すまし汁 ^{じる} ゼリー	781	2.4
4	月	牛乳	米飯	※カレーライス 海藻 ^{※かいそう} サラダ フルーツ盛り合わせ	805	2.4
5	火	牛乳	米飯	※カツオのたつた揚げ ^あ 豆乳 ^{※とうにゅう} おから かきたま汁 ^{じる} 清見 ^{きよみ} オレンジ	804	1.8
6	水	牛乳	パンズパン	煮込み ^{にこ} ハンバーグ ホイル [※] キャベツ アサリのチャウダー 豆乳 ^{とうにゅう} デザート	807	3.2
7	木	牛乳	麦飯	※トンカツのおろしかけ ^{ちくぜんに} 筑前煮 ^{※いわ} お祝い汁 ^{じる} お祝い ^{いわ} デザート	904	2.2
11	月	牛乳	米飯	※サバの味噌 ^{みそに} 煮 小松菜 ^{※こまつな} のおかかあえ 沢煮 ^{※さわにわん} 椀 かみかみ ^{だいず} 大豆	786	2.3
12	火	牛乳	米粉食パン	※ポーク [※] ビーンズ オムレツ 野菜 ^{※やさい} のソテー ジャム [※]	793	3.7
13	水	牛乳	麦飯	【ふるさと ^{しよくさい} 食材 ^ひ の日】 ※シヤモのお茶 ^{ちやあ} 揚げ [※] じゃがいもの ^に そぼろ煮 ^{※ぎふみそ} 岐福味噌汁 ^{しる}	757	2.0
14	木	牛乳	ソフト麺	【ふるさと ^{しよくさい} 食材 ^ひ の日】 ※にくみそ ^{※あ} 揚げ ^{だいず} 大豆 [※] キャベツ ^ず のごま酢 ^{あえ}	865	2.8
15	金	牛乳	米飯	チキンライス グリーン [※] ポテト カラフルスープ ヨーグルト	780	2.3
18	月	牛乳	米飯	※まーぼ [※] 豆腐 シューマイ チンゲンサイ [※] の中華 ^{ちゅうか} あえ	801	2.7
19	火	牛乳	コッペパン	※ひだぎゅう [※] 飛驒牛コロッケ キャベツとツナのソテー 野菜 ^{やさい} スープ チーズ	823	3.6
21	木	牛乳	麦飯	マグロと卵 ^{たまご} のごはん にんじんの ^{しお} 塩こうじきんぴら ※キャベツ ^{みそしる} の味噌汁 ^{だいずい} 大豆 ^{こざかな} 入り小魚	778	2.5
22	金	牛乳	米飯	※とり [※] にくのかぼすだれ ^{※き} 切り干し ^ほ 大根 ^{だいこん} の煮つけ ^に 利休汁 ^{※りきゅうじる}	832	2.4
25	月	牛乳	米飯	【味の旅 ^{あじ} —千葉 ^{ちば} 県—】 ※イワシ ^{あじ} のかば ^{たび} 焼き ^{ちばけん} 千葉 ^{※ちば} の恵み ^{めぐ} あえ [※] アサリ [※] の味噌汁 ^{みそしる} ゼリー	779	2.3

(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。