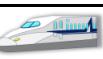


### 3月学校給食献立表(中地区)

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 サワラの西京焼き すまし汁 ゼリー		781	2.4
4	月	牛乳	米飯	※かいそう カレーライス 海藻サラダ 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 豆乳おから かきたま汁 きよみ 清見オレンジ		804	1.8
6	水	牛乳	パンズパン	にこ 煮込みハンバーグ ポイルキャベツ アサリのチャウダー とうにゅう 豆乳デザート		807	3.2
7	木	牛乳	麦飯	※トンカツのおろしかけ 筑前煮 お祝い汁 いわ お祝いデザート		904	2.2
11	月	牛乳	米飯	※みそに サバの味噌煮 小松菜のおかかあえ 沢煮椀 だいす かみかみ大豆		786	2.3
12	火	牛乳	米粉食パン	※やさい ポークビーンズ オムレツ 野菜のソテー ジャム		793	3.7
13	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※ちやあ ひ シシャモのお茶揚げ じゃがいものそぼろ煮 岐福味噌汁		757	2.0
14	木	牛乳	ソフト麺	【ふるさと食材の日】 ※にくみそ ひ あ だいす 肉味噌 揚げ大豆 キャベツのごま酢あえ		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	※まーぼーどうふ 麻婆豆腐 シューマイ チンゲンサイの中華あえ		801	2.7
19	火	牛乳	コッペパン	※ひだりゆう 飛騨牛コロッケ キャベツとツナのソテー やさい 野菜スープ チーズ		823	3.6
21	木	牛乳	麦飯	マグロと卵のごはん にんじんの塩こうじきんぴら ※みそしる だいすい こざかな キャベツの味噌汁 大豆入り小魚		778	2.5
22	金	牛乳	米飯	※とりにく 鶏肉のかぼすだれ 切り干し大根の煮つけ 利休汁		832	2.4
25	月	牛乳	米飯	【味の旅—千葉県—】 ※や ちば けん イワシのかば焼き 千葉の恵みあえ アサリの味噌汁 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。

◇米飯は、【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。