

3 月学校給食献立表(北地区)

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 サケの塩焼き ※すまし汁 ゼリー | 781 | 2.4 |
| 4 | 月 | 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 |
| 5 | 火 | 牛乳 | 米飯 | 【ふるさと食材の日】 ※シシャモのお茶揚げ ※じゃがいものそばろ煮 ※ぎふみそ汁  | 757 | 2.0 |
| 6 | 水 | 牛乳 | 麦飯 | ※カレーライス ※かいそう海藻サラダ フルーツ盛り合わせ | 805 | 2.4 |
| 7 | 木 | 牛乳 | 麦飯 | ※トンカツのおろしかけ ※ちくげんに筑前煮 ※いわじるお祝い汁 お祝いデザート | 904 | 2.2 |
| 11 | 月 | 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 やさい野菜スープ チーズ | 823 | 3.6 |
| 12 | 火 | 牛乳 | 米飯 | ※カツオのたつた揚げ ※あとうにゅう豆乳おから ※きたま汁 きよみ清見オレンジ | 832 | 1.8 |
| 13 | 水 | 牛乳 | 麦飯 | 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 |
| 14 | 木 | 牛乳 | 麦飯 | たまごマグロと卵のごはん にんじんの塩こうじきんぴら ※みそ汁 ※だいずい ※ごさかなキャベツの味噌汁 大豆入り小魚 | 778 | 2.5 |
| 15 | 金 | 牛乳 | 米飯 | ※まいぼ豆腐 麻婆豆腐 シューマイ ※チンゲンサイの中華あえ | 801 | 2.7 |
| 18 | 月 | 牛乳 | 米粉食パン | ※ポークビーンズ ※やさいオムレツ 野菜のソテー ※ジャム | 793 | 3.7 |
| 19 | 火 | 牛乳 | 米飯 | ※みそにサバの味噌煮 ※こまつな小松菜のおかかあえ ※さわにわん沢煮椀 かみかみ大豆 | 784 | 2.2 |
| 21 | 木 | 牛乳 | ソフト麺 | 【ふるさと食材の日】 ※にくみそ ※あだいず ※肉味噌 揚げ大豆 ※キャベツのごま酢あえ  | 865 | 2.8 |
| 22 | 金 | 牛乳 | 米飯 | ※とりく鶏肉のかぼすだれ ※きぼだいこんに切り干し大根の煮つけ ※りきゅうる利休汁 | 832 | 2.4 |
| 25 | 月 | 牛乳 | 米飯 | 【味の旅—千葉県—】 ※いわしのかば焼き ※ちばめぐ千葉の恵みあえ ※みそ汁アサリの味噌汁 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。
- ◇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。