

### 3月学校給食献立表(南地区)

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	パンズパン	煮込みハンバーグ ※ポイルキャベツ アサリのチャウダー 豆乳デザート	807	3.2
4	月	牛乳	米飯	麻婆豆腐 シューマイ ※チンゲンサイの中華あえ	801	2.7
5	火	牛乳	米飯	【味の旅—千葉県—】 ※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
6	水	牛乳	麦飯	※カレーライス ※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 筑前煮 ※祝い汁 祝いデザート	904	2.2
11	月	牛乳	米飯	※サバの味噌煮 ※小松菜のおかかあえ ※沢煮椀 かみかみ大豆	786	2.3
12	火	牛乳	米飯	※カツオのたつた揚げ 豆乳おから ※かきたま汁 清見オレンジ	804	1.8
13	水	牛乳	ソフト麺	【ふるさと食材の日】 ※肉味噌 ※揚げ大豆 ※キャベツのごま酢あえ	865	2.8
14	木	牛乳	麦飯	※とんぼろ ※東坡肉 ※バンサンスー ※五目スープ	794	2.2
15	金	牛乳	米粉食パン	※ポークビーンズ オムレツ ※野菜のソテー ※ジャム	793	3.7
18	月	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
19	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※シヤモのお茶揚げ ※じゃがいものそぼろ煮 ※ぎふみそ汁	757	2.0
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 ※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 ※きぼ 切り干し大根の煮つけ ※りきゅうじる 利休汁	832	2.4
25	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 ※野菜スープ チーズ	823	3.6

(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。