

4 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		
10	月	牛乳	米飯	和風ハンバーグ ※さわ 沢あざみのきんぴら ※アサリの岐福味噌汁 お祝いデザート	854	2.7	
11	火	牛乳	米飯	※ちくわの磯辺揚げ たけのこのおかか煮 かきたま汁 ゼリー	816	2.7	
12	水	牛乳	米粉食パン	※ポークビーンズ オムレツ キャベツのソテー ※ジャム	800	3.9	
13	木	牛乳	麦飯	※カレーライス ※まめ 豆のマリネ ふくじんづ 福神漬 ゼリー	838	3.0	
14	金	牛乳	米飯	※とりにく 鶏肉のから揚げ あ ひじきの炒め煮 ※キャベツの味噌汁 かみかみ大豆	830	2.5	
17	月	牛乳	米飯	※あつあ 厚揚げの肉味噌かけ にくみそ しらたき入りじゃがいもの煮つけ ※わかたけじる 若竹汁	727	2.2	
18	火	牛乳	米飯	あ 揚げシューマイ じゃがいものオイスターソース炒め ※とうふ ちゅうか 豆腐の中華スープ ※こぎな 小魚	775	2.3	
19	水	牛乳	麦飯	※たけのこごはん ニシンの塩焼き ※しおや ごもくじる 五目汁 オレンジ	768	2.1	
20	木	牛乳	ソフト麺	※ミートソース グリーンポテト コーンキャベツ	835	3.0	
21	金	牛乳	米飯	こ 小イワシのから揚げ あ かくふ に 角麩の煮つけ ※じゃがいもの味噌汁	750	1.9	
24	月	牛乳	コッペパン	ウインナーのソースかけ ボイルキャベツ ※かいばしら 貝柱のクリームスープ ヨーグルト	837	3.2	
25	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ふたにく みそいた 豚肉の味噌炒め ※ごもくまめ ※ じる 五目豆 すまし汁		715	2.2
26	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】【味の旅—岐阜県—】 ※ニジマスのよもぎ揚げ あ ※こまつな 小松菜のそぼろ炒め ※ぎふみそじる 岐福味噌汁	 	724	1.6
27	木	牛乳	麦飯	※マグロのさらさ揚げ あ キャベツの甘酢あえ ※いなかじる 田舎汁 ふりかけ	747	2.2	
28	金	牛乳	クロワッサン	アサリのスパゲティ はるやさい 春野菜のスープ フルーツ白玉 チーズ	777	3.2	

(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。