

## 7月学校給食献立表(中地区)

給食日数 中 13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
3	月	牛乳	米飯	あつや たまご ※ 厚焼き卵 ビーマンのいた に ※とうがん 炒め煮 冬瓜のカレー汁 わらびもち	763	1.7
4	火	牛乳	食パン	ハンバーグのデミグラスソース ボイルキャベツ ※ トマトと卵のたまご スープ ゼリー	802	3.4
5	水	牛乳	麦飯	※まいぼーどうふ 麻婆豆腐 あまからに ※ちゅうか 中華サラダ 小魚	813	2.7
6	木	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※ なすと豚肉のふたにく みそいた 味噌炒め ※き ぼ だいこん 切り干し大根とツナの煮物 ※ すまし汁	770	1.9
7	金	牛乳	米飯	※たなばた ※ キビナゴのから揚げ あ 天の川そうめん汁 たなばた ゼリー	757	2.5
10	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ぶたにく や ※ごもくまめ ※ みそしる 豚肉のスタミナ焼き 五目豆 なすの味噌汁 ※れいとう 冷凍みかん	754	2.5
11	火	牛乳	パン	※とりにく ※ 鶏肉のレモンソース ※こまつな 小松菜のソテー かぼちゃのポタージュ	779	3.0
12	水	牛乳	ソフト麺	※ ツナトマトソース ※えだまめ しお 枝豆の塩ゆで コーンキャベツ 発酵乳	861	2.6
13	木	牛乳	麦飯	※ イワシのなんばんづ 南蛮漬け じゃがいものそばろ煮 ※ かみなり汁	776	1.7
14	金	牛乳	米飯	※ タッカルビ ※ ナムル わかめと卵のたまご スープ	721	2.8
18	火	牛乳	米飯	※なつやさい 夏野菜カレー ※まめ 豆とキャベツのサラダ フルーツポンチ	849	2.5
19	水	牛乳	麦飯	【味の旅—島根県—】 ※ あじ たび しまねけん アジの香り揚げ キャベツの甘酢あえ ※ のりふで しじみのつくだに 佃煮	732	2.0
20	木	牛乳	一食中華麺	※たんたんめん 担々麺 コーンシューマイ じゃがいものちゅうかいた 中華炒め ゼリー	807	3.5

(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。