

7 月学校給食献立表(北地区)

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	パン パインパン	鶏肉 <small>※とりにく</small> のレモンソース 小松菜 <small>※こまつな</small> のソテー かぼちやのポタージュ	779	3.0	
4	火	牛乳	米飯	厚焼き卵 <small>あつや たまご ※</small> ピーマンの炒め煮 <small>いた に ※とうがん</small> 冬瓜 <small>じる</small> のカレー汁 わらびもち	763	1.7	
5	水	牛乳	麦飯	麻婆豆腐 <small>※まーぼーどうふ</small> ゴーヤの甘辛煮 <small>あまからに ※ちゅうか</small> 中華サラダ <small>こざかな</small> 小魚	813	2.7	
6	木	牛乳	ソフト麺	ツナトマトソース <small>※</small> 枝豆の塩ゆで <small>※えだまめ しお</small> コーンキャベツ <small>はっこうにゅう</small> 発酵乳	861	2.6	
7	金	牛乳	米飯	七タちらし <small>※たなばた</small> キビナゴのから揚げ <small>あ</small> 天の川 <small>※あま がわ</small> そうめん汁 <small>じる</small> 七タゼリー <small>たなばた</small>	757	2.5	
10	月	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 <small>※ たまご</small> のスープ ゼリー	802	3.4	
11	火	牛乳	米飯	イワシ <small>※</small> の南蛮漬 <small>なんばんづ</small> け じゃがいものそぼろ煮 <small>に ※</small> かみなり汁 <small>じる</small>	776	1.7	
12	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 豚肉 <small>※ぶたにく</small> のスタミナ焼き <small>や</small> 五目豆 <small>※ごもくまめ</small> なすの味噌汁 <small>※みそしる</small> 冷凍みかん <small>※れいとう</small>		754	2.5
13	木	牛乳	一食中華麺	担々麺 <small>※たんたんめん</small> コーンシューマイ じゃがいもの中華炒め <small>ちゅうかいた</small> ゼリー	807	3.5	
14	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 なすと豚肉 <small>※ぶたにく</small> の味噌炒め <small>みそいた</small> 切り干し大根とツナの煮物 <small>※き ぼ だいこん</small> <small>にもの</small> すまし汁 <small>※ じる</small>		770	1.9
18	火	牛乳	米飯	タッカルビ <small>※</small> ナムル わかめと卵 <small>たまご</small> のスープ	721	2.8	
19	水	牛乳	麦飯	【味の旅—島根県—】 アジ <small>あじ</small> の香り揚げ <small>たび</small> キャベツの甘酢あえ <small>しまねけん</small> のりふで <small>※</small> しじみの佃煮 <small>つくだに</small>		732	2.0
20	木	牛乳	麦飯	夏野菜カレー <small>※なつやさい</small> 豆とキャベツのサラダ <small>※まめ</small> フルーツポンチ	849	2.5	

(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。