

## 8.9 月学校給食献立表(南地区)

給食日数 中 22 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
30	水	牛乳	一食中華麺	※ジャージャー麺 コーンシューマイ バンサンスー	775	3.0
31	木	牛乳	麦飯	ツナごはん じゃがいものきんぴら 厚揚げの味噌汁	776	3.2
1	金	牛乳	米飯	※とりにく やさいいた 鶏肉の野菜炒め じゃがいものごま煮 ※ たまご じる ござかな うずら卵のすまし汁 小魚	793	2.6
4	月	牛乳	米飯	【災害時の食事】 うめぼ つくだに や ※ぎふみそしる 梅干し 佃煮 焼きのり 岐福味噌汁 ※き ぼ だいこん に 切り干し大根の煮つけ	708	2.4
5	火	牛乳	米飯	※ドライカレー ※えだまめ しお 枝豆の塩ゆで コンソメスープ	738	2.0
6	水	牛乳	麦飯	※シヤモの くる あ ※こまつな 黒ごま揚げ 小松菜のおかかあえ ※ かぼちやの味噌汁 冷凍みかん	761	2.1
7	木	牛乳	麦飯	※ぶた 豚キムチ くきわかめの炒め煮 豆腐とにらのスープ	695	2.5
8	金	牛乳	コッペパン	※チキンビーンズ オムレツ ※キャベツとツナのソテー	701	3.2
11	月	牛乳	米飯	※ちんじゃおろす ※ たまご とうにゆうあんになんどうふ 青椒肉絲 コーン卵スープ 豆乳杏仁豆腐	757	1.8
12	火	牛乳	米飯	わふう 和風ハンバーグ ※ キャベツのごまあえ ※ぎふそうでんみそしる 岐福早田味噌汁	753	2.3
13	水	牛乳	ソフト麺	ペスカトーレスソース ※ ビーンズサラダ グリーンポテト	845	3.3
14	木	牛乳	麦飯	※ちくわのカレー天ぷら ※ ひじきと大豆の煮物 ※ みそしる れいとう なすの味噌汁 冷凍みかん	834	3.2
15	金	牛乳	黒パン	※アジのマリネ ※ やしのソテー ※ ラビオリスープ	749	3.1
19	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※あつあ 厚揚げのそぼろあんかけ ※き ぼ だいこん つけ ※とうにゆうじる 切り干し大根のハリハリ漬 豆乳汁	770	1.9
20	水	牛乳	麦飯	【味の旅—山梨県—】 ※ あじ たび やまなしけん かぼちやのほうとう とり に ※こらめ 鶏もつ煮 小梅のさっぱりあえ ゼリー	761	2.7
21	木	牛乳	麦飯	※ゴーヤチャンプルー にんじんシリシリ ※たまご じる 卵入りアーサー汁	721	2.2
22	金	牛乳	コッペパン	【ふるさと食材の日】 ※かいばしら 貝柱のチャウダー ※ フライビーンズ ※カラフルサラダ	721	2.9
25	月	牛乳	米飯	※ちゅうかどんぶり 中華丼 ギョーザ わかめスープ ※はっこうにゆう 発酵乳	870	3.1
26	火	牛乳	米飯	※カツオの煮つけ ※こまつな に ※こもく じる 小松菜の煮びたし 五目きのこ汁 おはぎ	745	1.9
27	水	牛乳	クロワッサン	※きのこスパゲティ ポテトスープ フルーツポンチ	714	2.7
28	木	牛乳	麦飯	※とり 鶏つみれのおろしだれ やさい に ※はなふ じる 野菜のうま煮 花麩のすまし汁	753	2.2
29	金	牛乳	米飯	サバの塩焼き さともと厚揚げの煮もの うち豆汁 つきみ 月見デザート	852	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。