

### 3 月学校給食献立表(北地区)

給食日数 小 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	米飯	※ <small>ちらし</small> ごはん <small>さけの</small> 塩焼き <small>すまし</small> 汁 <small>ゼリー</small>	633	2.0
4	月	牛乳	バンズパン	※ <small>煮込み</small> ハンバーグ <small>ポイル</small> キャベツ <small>アサリ</small> のチャウダー	626	2.7
5	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ <small>シシャモ</small> のお茶揚げ <small>じゃがいも</small> のそぼろ煮 <small>岐福</small> 味噌汁 	610	1.6
6	水	牛乳	麦飯	※ <small>カレー</small> ライス <small>海藻</small> サラダ <small>フルーツ</small> 盛り合わせ	644	2.0
7	木	牛乳	麦飯	※ <small>鶏肉</small> のかぼすだれ <small>切り干し</small> 大根の煮つけ <small>利休</small> 汁	662	2.0
8	金	牛乳	米飯	【味の旅—千葉県—】 ※ <small>イワシ</small> のかば焼き <small>千葉</small> の恵みあえ <small>アサリ</small> の味噌汁 <small>ゼリー</small> 	632	2.0
11	月	牛乳	コッペパン	※ <small>飛驒</small> 牛コロッケ <small>キャベツ</small> とツナのソテー <small>野菜</small> スープ チーズ	655	2.9
12	火	牛乳	米飯	※ <small>カツオ</small> のたつた揚げ <small>豆乳</small> おから <small>かき</small> たま汁 <small>清見</small> オレンジ	675	1.5
13	水	牛乳	麦飯	<small>チキン</small> ライス <small>グリーン</small> ポテト <small>カラフル</small> スープ <small>ヨーグルト</small>	624	1.9
14	木	牛乳	麦飯	<small>マグロ</small> と卵のごはん <small>にんじん</small> の塩こうじきんぴら ※ <small>キャベツ</small> の味噌汁 <small>大豆</small> 入り小魚	612	2.1
15	金	牛乳	米飯	※ <small>麻婆</small> 豆腐 <small>シューマイ</small> <small>チンゲンサイ</small> の中華あえ	611	2.1
18	月	牛乳	米粉食パン	※ <small>ポーク</small> ビーンズ <small>オムレツ</small> <small>野菜</small> のソテー <small>ジャム</small>	645	2.9
19	火	牛乳	米飯	※ <small>サバ</small> の味噌煮 <small>小松菜</small> のおかかあえ <small>沢煮</small> 椀 <small>かみかみ</small> 大豆	615	1.8
21	木	牛乳	ソフト麺	【ふるさと食材の日】 ※ <small>肉</small> 味噌 <small>揚げ</small> 大豆 <small>キャベツ</small> のごま酢あえ 	667	2.1
22	金	牛乳	米飯	※ <small>トンカツ</small> のおろしかけ <small>筑前</small> 煮 <small>お祝い</small> 汁 <small>お祝い</small> デザート	738	1.9

(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。