

4 月学校給食献立表(中地区)

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	
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	598	2.1
11	火	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	649	3.0
12	水	牛乳	麦飯	※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	622	2.0
13	木	牛乳	麦飯	※カレーライス ※まめ 豆のマリネ ふくじんづ いわ お祝いデザート	688	2.6
14	金	牛乳	米飯	※とりにく のから揚げ ※ひじきの炒め煮 ※キャベツの味噌汁	652	2.0
17	月	牛乳	米飯	※あつあ にくみそ 厚揚げの肉味噌かけ しらたき入りじゃがいもの煮つけ ※わかたけじる 若竹汁	577	1.9
18	火	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	594	2.4
19	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※ぶたにく みそいた ※ごもくまめ ※すまし汁 	567	1.9
20	木	牛乳	麦飯	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	585	1.7
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	609	1.7
24	月	牛乳	米飯	※ マグロのさらさ揚げ あ じゃがいものオイスターソース炒め ※いなかじる 田舎汁 ふりかけ	605	2.0
25	火	牛乳	コッペパン	ウインナーのソースかけ ポイルキャベツ ※かいばしら 貝柱のクリームスープ	635	2.6
26	水	牛乳	麦飯	※ たけのこごはん しおや ※ごもくじる ニシンの塩焼き 五目汁	599	1.6
27	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	643	2.2
28	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】【味の旅—岐阜県—】 ※ ニジマスのよもぎ揚げ ※こまつな のそぼろ炒め ※ぎふみそじる 岐福味噌汁  	590	1.4

(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。