

7 月学校給食献立表(中地区)

給食日数 小 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	厚焼き卵 ^{あつや たまご} ※ ビーマンの炒め煮 ^{いた に} ※とうがん 冬瓜のカレー汁 ^{じる}	563	1.4
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 ※ トマトと卵のスープ ^{たまご} ゼリー	657	2.8
5	水	牛乳	麦飯	※まーぼー豆腐 ^{まーぼーとうふ} ゴーヤの甘辛煮 ^{あまからに} ※ちゅうか 中華サラダ	636	2.0
6	木	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※ なすと豚肉の味噌炒め ^{ぶたにく みそいた} ※き ぼ だいこん 切り干し大根とツナの煮物 ^{にもの} ※ すまし汁 ^{じる}	621	1.6
7	金	牛乳	米飯	※たなばた ^{たなばた} ※ キビナゴのから揚げ ^あ ※あま がわ 天の川そうめん汁 ^{じる} 七タゼリー	612	1.9
10	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ぶたにく ^{ぶたにく} のスタミナ焼き ^や ※ごもくまめ ^{ごもくまめ} ※ なすの味噌汁 ^{みそじる} ※れいとう ^{れいとう} 冷凍みかん	607	2.0
11	火	牛乳	パン	※とりにく ^{とりにく} 鶏肉のレモンソース ※こまつな ^{こまつな} 小松菜のソテー かぼちゃのポタージュ	635	2.5
12	水	牛乳	ソフト麺	※ ツナトマトソース ※えだまめ ^{えだまめ} しお 枝豆の塩ゆで コーンキャベツ	626	1.8
13	木	牛乳	麦飯	※ イワシの南蛮漬 ^{なんばんづ} じゃがいものそぼろ煮 ^に ※ かみなり汁 ^{じる}	624	1.5
14	金	牛乳	米飯	※ タッカルビ ※ ナムル わかめと卵のスープ ^{たまご}	575	2.3
18	火	牛乳	米飯	※なつやまい ^{なつやまい} 夏野菜カレー ※まめ ^{まめ} 豆とキャベツのサラダ フルーツポンチ	690	2.2
19	水	牛乳	麦飯	【味の旅—島根県—】 ※アジの香り揚げ ^{あじ} ※ キャベツの甘酢あえ ^{あまず} ※ のりふで ^{のり} しじみの佃煮 ^{つくだに}	588	1.6
20	木	牛乳	一食中華麺	※たんたんめん ^{たんたんめん} 担々麺 コーンシューマイ じゃがいもの中華炒め ^{ちゅうかいた}	574	2.7

(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。