

8.9 月学校給食献立表(中地区)

給食日数 小 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 | 麦飯 | ※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 | 583 | 1.4 |
| 31 | 木 | 牛乳 | 一食中華麺 | ※ジャージャー麺 めん コーンシューマイ パンサンスー | 583 | 2.2 |
| 1 | 金 | 牛乳 | 米飯 | ※シヤモの黒ごま揚げ ※こまつな 小松菜のおかかあえ ※かぼちやの味噌汁 ※みそしる 冷凍みかん | 612 | 1.8 |
| 4 | 月 | 牛乳 | 米飯 | 【災害時の食事】 ※うめぼ つくだに や 梅干し 佃煮 焼きのり ※ぎふみそしる 岐福味噌汁 ※き ぼ だいこん に 切り干し大根の煮つけ | 543 | 2.2 |
| 5 | 火 | 牛乳 | 黒パン | ※アジのマリネ ※もやし ソテー ※ラビオリスープ | 608 | 2.4 |
| 6 | 水 | 牛乳 | 麦飯 | ※ちんじやおろす ※ 青椒肉絲 ※たまご コーン卵スープ ※とうにゆうあん にんどうふ 豆乳杏仁豆腐 | 608 | 1.5 |
| 7 | 木 | 牛乳 | 麦飯 | ツナごはん じゃがいものきんぴら ※あつあ 厚揚げの味噌汁 ※みそしる | 612 | 2.2 |
| 8 | 金 | 牛乳 | 米飯 | ※とり 鶏つみれのおろしだれ ※やさい 野菜のうま煮 ※はなふ 花麩のすまし汁 ※じる | 610 | 1.9 |
| 11 | 月 | 牛乳 | 米飯 | ※とり 鶏肉の野菜炒め ※やさい じゃがいものごま煮 ※ うずら卵のすまし汁 ※たまご ※じる | 618 | 1.9 |
| 12 | 火 | 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 | 557 | 2.4 |
| 13 | 水 | 牛乳 | 麦飯 | ※ちくわのカレー天ぷら ※てん ひじきと大豆の煮物 ※だいず ※にもの ※ なすの味噌汁 ※みそしる | 618 | 2.4 |
| 14 | 木 | 牛乳 | 麦飯 | 【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 | 603 | 1.7 |
| 15 | 金 | 牛乳 | 米飯 | ※ゴーヤチャンプルー ※にんじん シリシリ ※たまご い 卵入りアーサー汁 ※じる | 575 | 2.0 |
| 19 | 火 | 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 | 560 | 2.0 |
| 20 | 水 | 牛乳 | 麦飯 | 【味の旅—山梨県—】 ※あじ たび やまなしけん かわちのほうとう ※とり 鶏もつ煮 ※こうめ 小梅のさっぱりあえ ゼリー | 574 | 2.2 |
| 21 | 木 | 牛乳 | 麦飯 | ※ぶた 豚キムチ ※いた に ※とうふ 小松菜の煮びたし 豆腐とにらのスープ | 553 | 2.1 |
| 22 | 金 | 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 | 632 | 2.6 |
| 25 | 月 | 牛乳 | 米飯 | ※カツオの煮つけ ※こまつな に 小松菜の煮びたし ※ごもく 五目きのこ汁 ※じる おはぎ | 614 | 1.7 |
| 26 | 火 | 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 | 589 | 2.4 |
| 27 | 水 | 牛乳 | 麦飯 | ※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 | 598 | 1.9 |
| 28 | 木 | 牛乳 | ソフト麺 | ペスカトーレソース ※ビーンズサラダ グリーンポテト | 656 | 2.6 |
| 29 | 金 | 牛乳 | 米飯 | ※しおや 鯖の塩焼き ※あつあ に 厚揚げの煮もの ※まめじる うち豆汁 つきみ 月見デザート | 643 | 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。