

12 月学校給食献立表(北地区)

給食日数 中 19 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
2	月	牛乳	食パン	※チリコンカン コーンキャベツ ※ポテトスープ チーズ	788	3.4
3	火	牛乳	米飯	※サバのおろしだれ ※ふきよせ ※あつあ ぎ ふ み そ し る 厚揚げの岐福味噌汁	823	2.2
4	水	牛乳	麦飯	【味の旅—長野県—】 ※し どう ふ た ま ご の さ わ な 凍み豆腐の卵とじ 野沢菜ふりかけ ※きのこのみぞれ汁 りんご	763	2.0
5	木	牛乳	一食中華麺	※やさい 野菜ラーメン ギョーザ ※き ぼ だいこん ちゅうかいした 切り干し大根の中華炒め	771	3.4
6	金	牛乳	米飯	※ちくわの香味揚げ ※こ う み あ ひじきと大豆の煮物 ※ぐ み そ し る 具だくさん味噌汁 みかん	821	3.5
9	月	牛乳	黒パン	※フライドチキン ※キャベツのソテー ※ふゆやさい 冬野菜のスープ ヨーグルト	859	2.6
10	火	牛乳	米飯	※シーフードカレー ※フライビーンズ ※みずな 水菜のサラダ	803	2.6
11	水	牛乳	麦飯	※ひきずり きんときまめ あまに ※ほうれん草のおかかあえ	800	1.6
12	木	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※だいずい 大豆入りツナごはん ※にく 肉じゃが ※だいこん ぎ ふ み そ し る 大根の岐福味噌汁	806	2.4
13	金	牛乳	米飯	※ワカサギのから揚げ ※に 煮なます ※なべ きりたんぽ鍋	751	1.6
16	月	牛乳	米飯	あつや たまご ※はくさい に ※ぶたじる ※なっとう 厚焼き卵 白菜の煮びたし 豚汁 納豆	777	2.5
17	火	牛乳	米飯	エビと厚揚げのチリソース煮 ※じゃがいものオイスターソース炒め ※いた わんたんスープ ゼリー	765	2.4
18	水	牛乳	麦飯	さんしよく 三色ごはん ※かくふ に ※のっぺい汁	820	2.0
19	木	牛乳	ソフト麺	※ちゅうか 中華あんかけ ※だいず こさかな 大豆と小魚のごまがらめ ※らーばーつあい 辣白菜	821	3.1
20	金	牛乳	米飯	※さけのゆず味噌かけ ※み そ とうじ 冬至かぼちゃ ※う こ じ る 打ち込み汁 ふりかけ	782	2.2
23	月	牛乳	コッペパン	とりにく あか に ※鶏肉の赤ワイン煮 ひじきサラダ ※ ほうれん草のクリームスープ煮 ※そう に デザート	838	3.0
24	火	牛乳	米飯	※こ 小イワシのたつた揚げ ※き ぼ だいこん に 切り干し大根の煮つけ ※さといも ぎ ふ み そ し る 里芋の岐福味噌汁 ※つくだに のりの佃煮	753	2.0
25	水	牛乳	麦飯	※どろ餅 どんぶり ※たまごい 卵入りトックスープ フルーツ盛り合わせ	790	2.3
26	木	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※ぶたにく あつあ みそいため ※こまつな 豚肉と厚揚げの味噌炒め 小松菜としめじのごまあえ ※ じ る こぶ汁	747	2.0

(令和6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%、パンとソフト麺と一食中華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。