

12 月学校給食献立表(南地区)

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	米飯	※ひきずり ^{きんときまめ} 金時豆 ^{あまに} の甘煮 [※] ほうれん草 ^{そう} のおかかあえ	800	1.6
3	火	牛乳	米飯	※ちくわ ^{こうみあ} の香味揚げ [※] ひじき ^{だいず} と大豆 ^{にもの} の煮物 ※ぐ ^み 具 ^み だくさん味噌汁 ^{みそしる} みかん	821	3.5
4	水	牛乳	麦飯	※ビビンバ ^{どんぶり} 丼 ^{※たまごい} 卵入り ^も トックスープ ^あ フルーツ盛り合わせ	790	2.3
5	木	牛乳	麦飯	※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
6	金	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
9	月	牛乳	米飯	※サバ [※] のおろしだれ [※] ふきよせ ^{※あつあ} 厚揚げ ^{ぎふ} の岐福味噌汁 ^{みそしる}	823	2.2
10	火	牛乳	米飯	【味の旅—長野県—】 ※し ^{あじ} 凍 ^{たび} み豆腐 ^{ながのけん} の卵 [※] とし [※] 野沢菜 ^{のざわな} ふりかけ [※] き [※] のこのみぞれ汁 ^{じる} りんご	763	2.0
11	水	牛乳	一食中華麺	※やさい [※] 野菜 [※] ラーメン ^{※き} ギョーザ ^ぼ 切り干し大根 ^{だいこん} の中華炒め ^{ちゅうかい}	771	3.4
12	木	牛乳	麦飯	さんしよく [※] 三色ごはん ^{※かくふ} 角麩 ^に の煮つけ [※] のっぺい汁 ^{じる}	820	2.0
13	金	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
16	月	牛乳	米飯	あつや [※] 厚焼き卵 ^{たまご} 白菜 ^{※はくさい} の煮びたし ^に 豚汁 ^{※ぶたじる} 納豆 ^{※なっとう}	777	2.5
17	火	牛乳	米飯	※ワカサギ [※] のから揚げ ^あ 煮なます ^{※に} きりたんぼ鍋 [※] なべ	751	1.6
18	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※だいず [※] 大豆入り [※] ツナごはん ^{※にく} 肉じゃが ^{※だいこん} 大根 ^{ぎふ} の岐福味噌汁 ^{みそしる}	806	2.4
19	木	牛乳	麦飯	※サケ [※] のゆず味噌かけ ^{みそ} 冬至 ^{とうじ} かぼちゃ ^{※う} 打ち込み汁 ^こ ふりかけ	782	2.2
20	金	牛乳	米飯	エビ ^{あつあ} と厚揚げ ^に 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} ワンタンスープ [※] ゼリー	765	2.4
23	月	牛乳	米飯	※こ [※] 小イワシ [※] のたつた揚げ ^あ 切り干し大根 ^{だいこん} の煮つけ ^に ※さといも [※] 里芋 ^{ぎふ} の岐福味噌汁 ^{みそしる} のりの佃煮 ^{つくだに}	753	2.0
24	火	牛乳	コッペパン	とり [※] に 鶏肉 ^{あか} の赤ワイン煮 ^に ひじき [※] サラダ ※ほうれん草 [※] のクリームスープ煮 ^に デザート	838	3.0
25	水	牛乳	ソフト麺	※ちゅうか [※] 中華あんかけ ^{※だいず} 大豆 ^{こさかな} と小魚 [※] のごまがらめ ^{※らーぱー} 辣白菜 ^{※あ}	821	3.1
26	木	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※ぶた [※] に 豚肉 ^{あつあ} と厚揚げ ^{みそ} の味噌炒め ^{ため} 小松菜 ^{※こまつな} としめじ [※] のごまあえ ※こ [※] ぶ汁 ^{じる}	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。