

7 月学校給食献立表(北地区)

給食日数 中

14 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
1	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ ^{えだまめ} アユの枝豆おろしポン酢 ^ず ※ ^{いた に} ピーマンの炒め煮 ※ ^{ぎふ みそしる} 岐福味噌汁	748	1.7
2	火	牛乳	米飯	※ ^{たまご} ゴーヤチャンプルー 卵入りもずく汁 ^{じる} フルーツ盛り合わせ	756	2.0
3	水	牛乳	ソフトフランスパン	【味の旅—フランス—】 チーズオムレツ ラタトゥイユ コンソメスープ タルト	773	2.3
4	木	牛乳	一食中華麺	※ ^{たんたんめん} 担々麺 シューマイ じゃがいものオイスターソース炒め ^{いた} ゼリー	765	3.1
5	金	牛乳	米飯	※ ^{たなばた} 七夕ちらし ※ ^あ キビナゴのから揚げ ※ ^{あま がわべい} 天の川米めん汁 ^{じる} 七夕ゼリー	817	2.2
8	月	牛乳	パン	※ ^{とり} 鶏肉のレモンソース ズッキーニのサラダ かぼちゃのポタージュ	823	3.2
9	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ ^{ぶたにく みそ} なすと豚肉の味噌炒め ※ ^{ごもくまめ} 五目豆 ※ ^{じる} すまし汁	753	2.1
10	水	牛乳	麦飯	※ ^{タッカルビ} タッカルビ ※ ^{ナムル} ナムル ※ ^{わかめ たまご} わかめと卵のスープ アイスcream	815	2.3
11	木	牛乳	ソフト麺	※ ^{ツナトマトソース} ツナトマトソース ※ ^{えだまめ しお} 枝豆の塩ゆで コーンキャベツ	824	2.4
12	金	牛乳	米飯	※ ^{ごもく} 五目ごはん ※ ^{かお あ} アジの香り揚げ ※ ^{とうがん} 冬瓜のカレー汁 ^{じる}	775	1.7
16	火	牛乳	米飯	※ ^{まーぼ豆腐} 麻婆豆腐 ※ ^{あま} 甘エビのから揚げ ※ ^{ちゅうか} 中華サラダ ※ ^{れいとう} 冷凍みかん	796	2.7
17	水	牛乳	麦飯	※ ^{なつやさい} 夏野菜カレー ※ ^{まめ} 豆のマリネ フルーツポンチ	843	2.5
18	木	牛乳	食パン	※ ^{こみ} 煮込みハンバーグ ※ ^{キャベツ} キャベツのソテー ※ ^{ポテト} ポテトスープ ※ ^{はっこうにゅう} 発酵乳	825	3.7
19	金	牛乳	米飯	※ ^{ぶたにく} 豚肉のスタミナ焼き ※ ^や キャベツの甘酢あえ ※ ^{あま} なすの味噌汁 ^{みそしる} ※ ^{こざかな} 小魚	746	2.5

(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。