

7 月学校給食献立表(南地区)

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 ※ ^{ピーマン} ピーマンの炒め煮 ※ ^{ぎふみそ} 岐福味噌汁	748	1.7
2	火	牛乳	米飯 ※ ^{ゴーヤ} ゴーヤチャンプルー ※ ^{たまご} 卵入りもずく汁 フルーツ盛り合わせ	756	2.0
3	水	牛乳	ソフト麺 ※ ^{ツナ} ツナマトソース ※ ^{えだまめ} 枝豆の塩ゆで ※ ^{コーン} コーンキャベツ	824	2.4
4	木	牛乳	麦飯 ※ ^七 七夕ちらし ※ ^キ キビナゴのから揚げ ※ ^{あま} あまの川米めん汁 ※ ^七 七夕ゼリー	817	2.2
5	金	牛乳	パン ※ ^鶏 鶏肉のレモンソース ※ ^{ズッキーニ} ズッキーニのサラダ かぼちやのポタージュ	823	3.2
8	月	牛乳	米飯 ※ ^豚 豚肉のスタミナ焼き ※ ^{キャベツ} キャベツの甘酢あえ ※ ^{なす} なすの味噌汁 ※ ^こ こざかな	746	2.5
9	火	牛乳	米飯 ※ ^{タッカルビ} タッカルビ ※ ^{ナムル} ナムル ※ ^{わかめ} わかめと卵のスープ ※ ^{アイス} アイスcream	815	2.3
10	水	牛乳	麦飯 ※ ^五 五目ごはん ※ ^{アジ} アジの香り揚げ ※ ^{冬瓜} 冬瓜のカレー汁	775	1.7
11	木	牛乳	麦飯 【ふるさと食材の日】 ※ ^{なす} なすと豚肉の味噌炒め ※ ^五 五目豆 ※ ^{すまし} すまし汁	753	2.1
12	金	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
16	火	牛乳	米飯 ※ ^{麻婆} 麻婆豆腐 ※ ^甘 甘エビのから揚げ ※ ^{中華} 中華サラダ ※ ^{冷凍} 冷凍みかん	796	2.7
17	水	牛乳	一食中華麺 ※ ^担 担々麺 ※ ^{シュー} シューマイ ※ ^{じゃがいも} じゃがいものオイスターソース炒め ゼリー	765	3.1
18	木	牛乳	麦飯 ※ ^夏 夏野菜カレー ※ ^豆 豆のマリネ フルーツポンチ	843	2.5
19	金	牛乳	食パン ※ ^煮 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 ※ ^発 発酵乳	825	3.7

(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。