

8.9 月学校給食献立表(南地区)

給食日数 中

21 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
29	木	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	762	2.1
30	金	牛乳	コッペパン	※ポークビーンズ オムレツ ※キャベツとツナのソテー	752	3.5
2	月	牛乳	米飯	※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 ゼリー	758	2.2
3	火	牛乳	アルファ化米	【災害時の食事】 ※さいがいじ しよくじ 焼きのり ※ぎょにく ぎょにく 魚肉ソーセージ ※ぎふみそしる 岐福味噌汁 ゼリー	わかめご飯	
					657	4.1
					五目ご飯	
					655	4.4
4	水	牛乳	一食中華麺	※ジャージャー麺 めん はるま 春巻き バンサンスー	860	3.0
5	木	牛乳	麦飯	ツナごはん くきわかめの炒め煮 ※いた に ※あつあ みそしる 厚揚げの味噌汁	766	2.4
6	金	牛乳	米飯	【味の旅—埼玉県—】 ※あじ たび さいたまけん かつめし ※ふたにく なが いた ※ まゆたま汁 	761	1.9
9	月	牛乳	米飯	わふう 和風ハンバーグ チンゲンサイのおひたし ※ぎふそうでんみそしる れいとう 岐福早田味噌汁 冷凍ピーチ	748	2.3
10	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ふた 豚キムチ ※ ナムル ※ とうふ アサリと豆腐のスープ ※ ヨーグルト 	783	2.4
11	水	牛乳	麦飯	※シシャモの黒ごま揚げ くろ あ ※ ひじきと大豆の煮物 ※いなにわ じる れいとう 稲庭うどん汁 冷凍みかん	769	2.2
12	木	牛乳	麦飯	※ちんじゃおろす ※ 青椒肉絲 ※ たまご コーン卵スープ ※ あんにんどうふ 杏仁豆腐	758	1.8
13	金	牛乳	黒パン	※イワシのマリネ ※ もやしのソテー ※ ラビオリスープ	786	3.2
17	火	牛乳	米飯	サンマのおろし煮 ※ さといもの煮もの ※ かぼちゃ入りうち豆汁 ※ まめじる つきみ 月見デザート	792	2.6
18	水	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	849	3.3
19	木	牛乳	麦飯	※カツオの煮つけ ※ に ※ こまつな 小松菜のごまあえ ※ ごもく じる 五目きのこ汁 おはぎ	747	1.9
20	金	牛乳	食パン	※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 ジャム	816	3.0
24	火	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	801	2.6
25	水	牛乳	麦飯	※ちくわの香味揚げ ※ こうみ あ じゃがいものきんぴら ※ なすの味噌汁 れいとう 冷凍みかん	853	3.6
26	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 うめ 切り干し大根の梅あえ  ※ さつまいも入り豆乳汁 ※ い とうにゅうじる	753	1.9
27	金	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	740	2.6
30	月	牛乳	米飯	※とりてん ※ こまつな 鶏天 ※ きんしたまご 小松菜のおかかあえ ※ じる 錦糸卵のすまし汁	753	1.6

(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。