

## 12 月学校給食献立表(中地区)

給食日数 小

19 日

岐阜市教育委員会

| 日  | 曜 | こ ん だ て 名 |       |                                                                                                                                                                                                                                   | エネルギー<br>kcal | 塩分<br>g |
|----|---|-----------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------|
| 2  | 月 | 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                                                                                                                                                                                             | 648           | 1.8     |
| 3  | 火 | 牛乳        | 食パン   | ※チリコンカン コーンキャベツ ※ポテトスープ                                                                                                                                                                                                           | 600           | 2.5     |
| 4  | 水 | 牛乳        | 麦飯    | ※ビビンバ丼 ※どんぶり ※たまごい 卵入リトックスープ フルーツ盛り合わせ                                                                                                                                                                                            | 631           | 1.9     |
| 5  | 木 | 牛乳        | 麦飯    | ※ちくわの香味揚げ ※ひじきと大豆の煮物 ※ぐ みそしる 真だくさん味噌汁                                                                                                                                                                                             | 610           | 2.6     |
| 6  | 金 | 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 ん 王タンスープ ゼリー                                                                                                                                                                                  | 601           | 1.9     |
| 9  | 月 | 牛乳        | 米飯    | ※ひきずり きんときまめ あまに ※ほうれん草のおかかあえ                                                                                                                                                                                                     | 635           | 1.2     |
| 10 | 火 | 牛乳        | 米飯    | ※さんしよく 三色ごはん ※かくふ に 角麩の煮つけ ※のっぺい汁                                                                                                                                                                                                 | 643           | 1.7     |
| 11 | 水 | 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                                                                                                                                                                                                    | 638           | 2.2     |
| 12 | 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 ちゅうかいた 切り干し大根の中華炒め                                                                                                                                                                                     | 587           | 2.6     |
| 13 | 金 | 牛乳        | 米飯    | ※あつや たまご ※はくさい に 厚焼き卵 白菜の煮びたし ※ぶたじる ※なっとう 豚汁 納豆                                                                                                                                                                                   | 620           | 2.2     |
| 16 | 月 | 牛乳        | 米飯    | 【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                                                                                    | 634           | 1.9     |
| 17 | 火 | 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                                                                                                                                                                                                 | 649           | 2.0     |
| 18 | 水 | 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                                                                                                                                                                                   | 640           | 2.4     |
| 19 | 木 | 牛乳        | 麦飯    | 【味の旅—長野県—】  ※し どうふ たまご のざわな 凍み豆腐の卵とじ 野沢菜ふりかけ ※きのこのみぞれ汁  | 615           | 1.8     |
| 20 | 金 | 牛乳        | 米飯    | ※サケのゆず味噌かけ ※みそ とうじ 冬至かぼちゃ ※う こ 打ち込み汁                                                                                                                                                                                              | 620           | 1.6     |
| 23 | 月 | 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                                                                                                                                                                        | 586           | 1.3     |
| 24 | 火 | 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 ※デザート                                                                                                                                                                                 | 697           | 2.5     |
| 25 | 水 | 牛乳        | 麦飯    | ※ワカサギのから揚げ ※に 煮なます ※きりたんぼ鍋                                                                                                                                                                                                        | 610           | 1.5     |
| 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                                                                          | 587           | 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。