

12 月学校給食献立表(北地区)

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 kcal	塩分 g
2	月	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
3	火	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
4	水	牛乳	麦飯	【味の旅—長野県—】 ※し どうふ たまご のざわな ※ じる 凍み豆腐の卵とじ 野沢菜ふりかけ きのこのみぞれ汁 りんご	615 1.8
5	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 ちゅうかいした 切り干し大根の中華炒め	587 2.6
6	金	牛乳	米飯	※ちくわの香味揚げ ※ ひじきと大豆の煮物 ※ぐ みそしる 具だくさん味噌汁	610 2.6
9	月	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
10	火	牛乳	米飯	※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
11	水	牛乳	麦飯	※ 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
12	木	牛乳	麦飯	【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
13	金	牛乳	米飯	※ワカサギのから揚げ ※に 煮なます ※ きりたんぽ鍋	610 1.5
16	月	牛乳	米飯	あつあ たまご ※はくさい に ※ぶたじる ※なっとう 厚焼き卵 白菜の煮びたし 豚汁 納豆	620 2.2
17	火	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 わんたんスープ ゼリー	601 1.9
18	水	牛乳	麦飯	さんしよく 三色ごはん ※かくふ に ※ じる 角麩の煮つけ のっぺい汁	643 1.7
19	木	牛乳	ソフト麺	※ちゅうか 中華あんかけ ※だいず こさかな ※らーばーつあい 大豆と小魚のごまがらめ 辣白菜	640 2.4
20	金	牛乳	米飯	※ サケのゆず味噌かけ ※とうじ 冬至かぼちゃ ※う こ じる 打ち込み汁	620 1.6
23	月	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
24	火	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 ※きとも ぎふみそしる 里芋の岐福味噌汁	586 1.3
25	水	牛乳	麦飯	※ ビビンバ丼 ※どんぶり ※たまごい 卵入りトックスープ フルーツ盛り合わせ	631 1.9
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。