

12 月学校給食献立表(南地区)

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	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
3	火	牛乳	米飯	※ちくわの香味揚げ ひじきと大豆の煮物 ※ぐ 眞だくさん味噌汁	610	2.6
4	水	牛乳	麦飯	※ビビンバ丼 卵入りトックスープ フルーツ盛り合わせ	631	1.9
5	木	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
6	金	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
9	月	牛乳	米飯	※サバのおろしだれ ※ふきよせ ※あつあ 厚揚げの岐福味噌汁	648	1.8
10	火	牛乳	米飯	【味の旅—長野県—】 ※し 凍み豆腐の卵とじ ※のざわな 野沢菜ふりかけ ※きのこのみぞれ汁 りんご	615	1.8
11	水	牛乳	一食中華麺	※やさい 野菜ラーメン ギョーザ ※き 切り干し大根の中華炒め	587	2.6
12	木	牛乳	麦飯	※さんしやく 三色ごはん ※かくふ 角麩の煮つけ ※のっぺい汁	643	1.7
13	金	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
16	月	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
17	火	牛乳	米飯	※ウカサギのから揚げ ※あ 煮なます ※きりたんぼ鍋	610	1.5
18	水	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 大根の岐福味噌汁	634	1.9
19	木	牛乳	麦飯	※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
20	金	牛乳	米飯	※エビと厚揚げのチリソース煮 ※に じゃがいものオイスターソース炒め ※いた ワンタンスープ ゼリー	601	1.9
23	月	牛乳	米飯	※こ 小イワシのたつた揚げ ※き 切り干し大根の煮つけ ※さといも 里芋の岐福味噌汁	586	1.3
24	火	牛乳	コッペパン	※とり 鶏肉の赤ワイン煮 ※あか 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	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
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 ※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。