

4 月学校給食献立表(南地区)

給食日数 小 15 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
9	火	牛乳	米飯	わふう 和風ハンバーグ ※こまつな 小松菜のおかかあえ ※ アサリの岐福味噌汁	625	2.2
10	水	牛乳	麦飯	※ マグロのたつた揚げ ※さわ 沢あざみのきんぴら ※ましじり すまし汁 オレンジ	597	1.7
11	木	牛乳	食パン	※ ポークビーンズ オムレツ アスパラのサラダ ※ジャム	674	2.9
12	金	牛乳	米飯	※ カレーライス ※まめ 豆のマリネ ふくじんづ 福神漬け いわ お祝いデザート	689	2.7
15	月	牛乳	米飯	※ サワラの西京焼き ※ちくぜんに 筑前煮 ※ましじり すまし汁 ヨーグルト	657	2.1
16	火	牛乳	米飯	※ ちくわの磯辺揚げ ※いそべあ いそべあ ※はな うの花いり ※なめこの岐福味噌汁 ゼリー	627	2.2
17	水	牛乳	クロワッサン	※ スパゲティナポリタン ※はるやさい 春野菜のスープ フルーツポンチ	583	2.4
18	木	牛乳	麦飯	※ かきまわし ※シシャモの天ぷら ※みそしり 味噌汁	599	1.7
19	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ぶたにく みそいた ※ごもくまめ ※ましじり 豚肉の味噌炒め 五目豆 かきたま汁 	590	1.9
22	月	牛乳	米飯	※とりにく から揚げ ※あ キャベツの甘酢あえ ※わかたけじり 若竹汁 のりの佃煮	636	2.2
23	火	牛乳	米飯	【味の旅—岐阜県—】【ふるさと食材の日】 ※ ニジマスのよもぎ揚げ ※あ ※こまつな 小松菜のそぼろ炒め ※ぎふとうにゆうみそしり 岐福豆乳味噌汁 	612	1.4
24	水	牛乳	ソフト麺	※ ミートソース ※こ 粉ふきいも ※コーンもやし	648	2.5
25	木	牛乳	麦飯	※さんしやく 三色ごはん たけのこのおかか煮 ※に ※みそしり じゃがいもの味噌汁	607	1.9
26	金	牛乳	黒パン	※かいばしら 貝柱のチャウダー ※しょう ほうれん草のソテー フルーツ盛り合わせ	603	2.0
30	火	牛乳	米飯	※まいぼどうふ 麻婆豆腐 ※はるまき 春巻 ※いたもの チンゲンサイの炒め物	689	2.2

(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。