

7 月学校給食献立表(中地区)

給食日数 小

14 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
1	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ ^{えだまめ} アユの枝豆おろしポン酢 ※ ^{ピーマン} ピーマンの炒め煮 ※ ^{ぎふみそ} 岐福味噌汁 	598	1.5
2	火	牛乳	ソフトフランスパン	【味の旅—フランス—】 チーズオムレツ ラタトゥイユ コンソメスープ ムース 	612	1.8
3	水	牛乳	麦飯	※ ^{ゴーヤ} ゴーヤチャンプルー ※ ^{たまご} 卵入りもずく汁 フルーツ盛り合わせ	602	1.7
4	木	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※ ^{なす} なすと豚肉の味噌炒め ※ ^{ごもくめ} 五目豆 ※ ^{すまし} すまし汁 	603	1.8
5	金	牛乳	米飯	※ ^{七タ} 七タちらし ※ ^{キビナゴ} キビナゴのから揚げ ※ ^{あま} 天の川米めん汁 ※ ^{七タ} 七タゼリー	640	1.7
8	月	牛乳	米飯	※ ^{タッカルビ} タッカルビ ※ ^{ナムル} ナムル ※ ^{わかめ} わかめと卵のスープ アイスcream	669	2.1
9	火	牛乳	パン	※ ^{鶏肉} 鶏肉のレモンソース ※ ^{ズッキーニ} ズッキーニのサラダ かぼちゃのポタージュ	635	2.5
10	水	牛乳	ソフト麺	※ ^{ツナ} ツナマトソース ※ ^{えだまめ} 枝豆の塩ゆで コーンキャベツ	633	1.8
11	木	牛乳	麦飯	※ ^{五目} 五目ごはん ※ ^{アジ} アジの香り揚げ ※ ^{とうがん} 冬瓜のカレー汁	620	1.3
12	金	牛乳	米飯	※ ^{豚肉} 豚肉のスタミナ焼き ※ ^{キャベツ} キャベツの甘酢あえ ※ ^{なす} なすの味噌汁 ※ ^{こさかな} こさかな小魚	596	2.0
16	火	牛乳	食パン	※ ^{煮込み} 煮込みハンバーグ ※ ^{キャベツ} キャベツのソテー ※ ^{ポテト} ポテトスープ	627	2.9
17	水	牛乳	麦飯	※ ^{夏野菜} 夏野菜カレー ※ ^豆 豆のマリネ フルーツポンチ	685	2.2
18	木	牛乳	一食中華麺	※ ^{担々} 担々麺 ※ ^{シューマイ} シューマイ ※ ^{じゃがいも} じゃがいものオイスターソース炒め ゼリー	581	2.5
19	金	牛乳	米飯	※ ^{麻婆豆腐} 麻婆豆腐 ※ ^{甘エビ} 甘エビのから揚げ ※ ^{中華} 中華サラダ ※ ^{冷凍} 冷凍みかん	633	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。