

7 月学校給食献立表(北地区)

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】 ※アユの枝豆おろしポン酢 ※ピーマンの炒め煮 ※ぎふみそしる 岐福味噌汁	598	1.5
2	火	牛乳	米飯 ※ゴーヤチャンプルー ※たまごい 卵入りもずく汁 フルーツ盛り合わせ	602	1.7
3	水	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
4	木	牛乳	一食中華麺 ※たんたんめん 担々麺 シューマイ じゃがいものオイスターソース炒め ゼリー	581	2.5
5	金	牛乳	米飯 ※たなばた セタちらし ※キビナゴのから揚げ ※あま がわべい 天の川米めん汁 たなばた セタゼリー	640	1.7
8	月	牛乳	パン ※とりにく 鶏肉のレモンソース ブッキーニのサラダ かぼちゃのポタージュ	635	2.5
9	火	牛乳	米飯 【ふるさと食材の日】 ※ぶたにく みそ いた なすと豚肉の味噌炒め ※ごもくめ ※ じる 五目豆 すまし汁	603	1.8
10	水	牛乳	麦飯 ※タッカルビ ※ナムル ※わかめと卵のスープ アイスクリーム	669	2.1
11	木	牛乳	ソフト麺 ※ツナトマトソース ※えだまめ しお 枝豆の塩ゆで コーンキャベツ	633	1.8
12	金	牛乳	米飯 ※ごもく 五目ごはん ※アジの香り揚げ ※とうがん 冬瓜のカレー汁	620	1.3
16	火	牛乳	米飯 ※まいぼどうふ あま 麻婆豆腐 甘エビのから揚げ ※ちゅうか 中華サラダ れいとう 冷凍みかん	633	2.2
17	水	牛乳	麦飯 ※なつやさい 夏野菜カレー ※まめ 豆のマリネ フルーツポンチ	685	2.2
18	木	牛乳	食パン にこみ 煮込みハンバーグ キャベツのソテー ポテトスープ	627	2.9
19	金	牛乳	米飯 ※ぶたにく や 豚肉のスタミナ焼き ※あま ず キャベツの甘酢あえ ※ みそしる なすの味噌汁 こざかな 小魚	596	2.0

(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。