

8.9 月学校給食献立表(南地区)

給食日数 小

21 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
29	木	牛乳	麦飯	※ドライカレー ※えだまめ しお 枝豆の塩ゆで コンソメスープ	603	1.5
30	金	牛乳	コッペパン	※ポークビーンズ オムレツ ※キャベツとツナのソテー	607	2.7
2	月	牛乳	米飯	※チャンプルー にんじんシリシリ ※たまごい 卵入りアーサー汁	586	1.9
3	火	牛乳	アルファ化米	【災害時の食事】 ※さいがよいじ しょうくじ 焼きのり ※ぎょにく ぎょにく 魚肉ソーセージ ※ぎふ みそしる 岐福味噌汁 ゼリー	わかめご飯	
					555	3.5
					五目ご飯	
					554	3.8
4	水	牛乳	一食中華麺	※ジャージャー麺 めん はるま 春巻き バンサンスー	663	2.2
5	木	牛乳	麦飯	ツナごはん くきわかめの炒め煮 ※いた に ※あつあ みそしる 厚揚げの味噌汁	613	2.3
6	金	牛乳	米飯	【味の旅—埼玉県—】 ※あじ たび さいたまけん かつめし ※ふたにく なが いた ※ぎふ みそしる 豚肉の長ねぎ炒め まゆたま汁 	606	1.5
9	月	牛乳	米飯	わふう 和風ハンバーグ チンゲンサイのおひたし ※ぎふ そうでん みそしる 岐福早田味噌汁	584	1.9
10	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ふた 豚キムチ ※ナムル ※アサリと豆腐のスープ ※ヨーグルト 	604	2.2
11	水	牛乳	麦飯	※シンシャモの黒ごま揚げ くろ あ ※ひじきと大豆の煮物 だいず にももの ※いなにわ 稲庭うどん汁 れいとう 冷凍みかん	618	1.8
12	木	牛乳	麦飯	※ちんじやおろす ※コーン卵スープ たまご あんにん豆腐 杏仁豆腐	599	1.5
13	金	牛乳	黒パン	イワシのマリネ ※もやしのソテー ※ラビオリスープ	638	2.5
17	火	牛乳	米飯	サンマのおろし煮 に さといもの煮もの に ※かぼちゃ入りうち豆汁 い まめじる つきみ 月見デザート	639	2.1
18	水	牛乳	ソフト麺	ペスカトーレソース ※ビーンズサラダ グリーンポテト	659	2.6
19	木	牛乳	麦飯	※カツオの煮つけ に ※こまつな 小松菜のごまあえ ごもく 五目きのこ汁 じる おはぎ	608	1.7
20	金	牛乳	食パン	※かいばしら 貝柱のチャウダー ※フライビーンズ ※カラフルサラダ ジャム	689	2.5
24	火	牛乳	米飯	※ちゅうかどんぶり 中華丼 ギョーザ わかめスープ	615	2.2
25	水	牛乳	麦飯	※ちくわの香味揚げ こう み あ じゃがいものきんぴら ※なすの味噌汁 みそしる れいとう 冷凍みかん	659	2.7
26	木	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※あつあ 厚揚げのそぼろあんかけ ※き ぼ だいこん うめ 切り干し大根の梅あえ  ※さつまいも入り豆乳汁 い とうにゅう じる	592	1.7
27	金	牛乳	クロワッサン	※きのこスパゲティ ポテトスープ フルーツポンチ	583	1.8
30	月	牛乳	米飯	とりてん ※こまつな 鶏天 小松菜のおかかあえ ※きんしたまご 錦糸卵のすまし汁 じる	610	1.5

(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。