

8.9 月学校給食献立表(北地区)

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	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
30	金	牛乳	米飯	※ちんじやおろす ※ たまご 青椒肉絲 コーン卵スープ あんにん豆腐	599	1.5
2	月	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
3	火	牛乳	アルファ化米	さいがいじ しよくじ 【災害時の食事】 や ぎよにく ※ぎふみそしる 焼きのり 魚肉ソーセージ 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	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
5	木	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
6	金	牛乳	米飯	※ ちくわの香味揚げ じゃがいものきんぴら ※ なすの味噌汁 れいとう 冷凍みかん	659	2.7
9	月	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
10	火	牛乳	米飯	※ ツナごはん くきわかめの炒め煮 ※ 厚揚げの味噌汁 いた に ※あつあ みそしる	613	2.3
11	水	牛乳	麦飯	※ シシヤモの黒ごま揚げ ひじきと大豆の煮物 ※いなにわ じる れいとう 稲庭うどん汁 冷凍みかん	618	1.8
12	木	牛乳	麦飯	あじ たび さいたまけん 【味の旅—埼玉県—】 ※ ※ぶたにく なが いた ※ かてめし 豚肉の長ねぎ炒め まゆたま汁	606	1.5
13	金	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 じる	586	1.9
17	火	牛乳	米飯	※ サンマのおろし煮 さといもの煮もの かぼちゃ入りうち豆汁 つきみ まめじる	639	2.1
18	水	牛乳	麦飯	しよくざい ひ 【ふるさと食材の日】 ※ぶた ※ ナムル ※ アサリと豆腐のスープ ※ ヨーグルト	604	2.2
19	木	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
20	金	牛乳	米飯	※ カツオの煮つけ ※こまつな 小松菜のごまあえ ごもく 五目きのこ汁 おはぎ	608	1.7
24	火	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
25	水	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
26	木	牛乳	麦飯	※ちゅうかどんぶり 中華丼 ギョーザ わかめスープ	615	2.2
27	金	牛乳	米飯	しよくざい ひ 【ふるさと食材の日】 ※あつあ ※き ぼ だいこん うめ 厚揚げのそぼろあんかけ 切り干し大根の梅あえ ※ さつまいも い とうにゅうじる さつまいも入り豆乳汁	592	1.7
30	月	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

(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。