

1 月学校給食献立表(中地区)

給食日数 中 18 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
7	火	牛乳	米粉食パン	煮込みハンバーグ キャベツのソテー 白菜のスープ	782	3.8
8	水	牛乳	麦飯	※ニシンのから揚げ 筑前煮 ※みぞれ汁	768	1.8
9	木	牛乳	ソフト麺	※ミートソース グリーンポテト ※コーンもやし	839	3.2
10	金	牛乳	米飯	※にく豆腐 しらたま 肉豆腐 白玉ぜんざい ※いた 炒めなます	810	1.3
14	火	牛乳	クロワッサン	アサリのスパゲティ ※ポトフ フルーツヨーグルト	753	2.7
15	水	牛乳	麦飯	※ビビンバ丼 ※シナモンビーンズ ※トックスープ	781	2.0
16	木	牛乳	麦飯	※とりにく 鶏肉のオランダ煮 ※に ブロッコリーのおかかあえ ※かきたま汁	826	2.0
17	金	牛乳	米飯	※サバの味噌煮 ※みそに ※ほうれん草のごまあえ ※けんちん汁	750	2.1
20	月	牛乳	米飯	※ワカサギの冬野菜あんかけ ※かぶの柚子ドレッシングあえ ※あぶらあ しょうが 油揚げと生姜のポカポカ岐福味噌豚汁 みかん	784	1.9
21	火	牛乳	胚芽パン	チキンシュニツツェルトマトソース クラウトザラート カルトツフェルズuppe チョコクリーム	866	3.5
22	水	牛乳	麦飯	【味の旅—岐阜県—】 ※あじ たび ぎふけん 友禅ごはん ※おとし 大蔵のごつつお ※ほ がきい 干し柿入りおひたし	752	2.1
23	木	牛乳	麦飯	※カレーライス フレンチサラダ フルーツ盛り合わせ ※こざかな 小魚	842	2.6
24	金	牛乳	一食うどん	※にく 肉きざみうどん ※あ 揚げたこ焼き ※みずな た 水菜の炊いたん ぶどうヨーグルト	789	2.3
27	月	牛乳	米飯	※みそにこ 味噌煮込みおでん ※いそべあ シシャモの磯辺揚げ ※はくさい に 白菜の煮びたし	794	2.1
28	火	牛乳	コッペパン	※ビーンズスープ オムレツ ブロッコリーのサラダ	759	3.4
29	水	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	794	2.4
30	木	牛乳	麦飯	※おやこどんぶり ※こまつな 親子丼 小松菜のそぼろ炒め ※だいこん ぎ ふ み そ し る 大根の岐福味噌汁 ゼリー	780	2.5
31	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ぶたにく 豚肉のしょうが焼き ※や ひじきと大豆の煮物 ※はなふ 花魁のすまし汁	751	2.3

(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。