

1 月学校給食献立表(北地区)

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	米飯	親子丼 おやこどんぶり ※こまつな 小松菜のそぼろ炒め いた 大根の岐福味噌汁 ※だいこん ぎふみそしる ゼリー	780 2.5
8	水	牛乳	米粉食パン	煮込みハンバーグ にこ キャベツのソテー ※はくさい 白菜のスープ	782 3.8
9	木	牛乳	麦飯	※ニシンのから揚げ あ 筑前煮 ちくぜんに みぞれ汁 ※いた	768 1.8
10	金	牛乳	米飯	肉豆腐 ※にく豆腐 白玉ぜんざい しらたま 炒めなます ※いた	810 1.3
14	火	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 じる	750 2.1
15	水	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
16	木	牛乳	麦飯	※ビビンバ丼 どんぶり ※シナモンビーンズ ※ トックスープ	781 2.0
17	金	牛乳	米飯	※とり肉のオランダ煮 に ブロッコリーのおかかあえ ※ かきたま汁 じる	826 2.0
20	月	牛乳	胚芽パン	チキンシュニッ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
21	火	牛乳	米飯	【味の旅—岐阜県—】  友禅ごはん ゆうぜん 大歳のごっつお ※おおとし 干し柿入りおひたし ※ほ がきい	752 2.1
22	水	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 も あ 小魚 こざかな	842 2.6
23	木	牛乳	一食うどん	※にく肉きざみうどん あ 揚げたこ焼き や 水菜の炊いたん ※みずな た ぶどうヨーグルト	789 2.3
24	金	牛乳	米飯	※ワカサギの冬野菜あんかけ ふゆやさい かぶの柚子ドレッシングあえ ゆず 油揚げと生姜のポカポカ岐福味噌豚汁 ※あぶらあ しょうが ぎふみそぶたじる みかん	784 1.9
27	月	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
28	火	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 しょうが や ひじきと大豆の煮物 ※ だいず にもの 花麩のすまし汁 ※はなふ じる	751 2.3
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	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
31	金	牛乳	米飯	※みそに味噌煮込みおでん ※ シシャモの磯辺揚げ いそべあ 白菜の煮びたし ※はくさい に	794 2.1

(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。