

1 月学校給食献立表(南地区)

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	麦飯 ※ニシンのから揚げ あ 筑前煮 ちくぜんに みぞれ汁 ※ じ る	768	1.8
9	木	牛乳	麦飯 ※にく豆腐 しらたま 白玉ぜんざい ※いた 炒めなます	810	1.3
10	金	牛乳	米粉食パン 煮込みハンバーグ キャベツのソテー ※はくさい 白菜のスープ	782	3.8
14	火	牛乳	米飯 ※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 じ る	826	2.0
15	水	牛乳	麦飯 ※ビビンバ丼 どんぶり ※ シナモンビーンズ トックススープ	781	2.0
16	木	牛乳	麦飯 ※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
17	金	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
20	月	牛乳	米飯 【味の旅—岐阜県—】  友禅ごはん ※おとし 大蔵のごつつお ※ほ 干し柿入りおひたし がきい	752	2.1
21	火	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 ※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 ぎ ふ み そ ぶ た じ る みかん	784	1.9
22	水	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
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 も あ 小魚 こざかな	842	2.6
24	金	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
27	月	牛乳	米飯 ※みそにこ 味噌煮込みおでん ※ シシャモの磯辺揚げ い そ べ あ ※はくさい に 白菜の煮びたし	794	2.1
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 や ひじきと大豆の煮物 ※ だいず にもの ※はなふ じ る 花魁のすまし汁	751	2.3
29	水	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
30	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	794	2.4
31	金	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

(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。