

2 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
3	月	牛乳	米飯	イワシの梅煮 ^{うめに} 五目きんぴら ^{ごもく} 田舎汁 ^{※いなかじる} いり豆 ^{まめ}	756 2.7
4	火	牛乳	コッペパン	※チンゲンサイのクリーム煮 ^に ウインナーのソースかけ ※コーンキャベツ	753 3.4
5	水	牛乳	麦飯	【味の旅ー熊本県ー】 がね揚げ ^{あじ} 煮しめ ^{たび} だご汁 ^{くもとけん}	844 2.1
6	木	牛乳	ソフト麺	カレーソース 粉ふきいも ^こ れんこんのサラダ [※]	824 3.0
7	金	牛乳	米飯	※ワカサギの天ぷら ^{てん} くきわかめの炒め煮 ^{いた} ※ぎふみそ ^に 岐福味噌けんちん汁 ^{じる} ゼリー	779 1.9
10	月	牛乳	米飯	※とりにく ^あ のから揚げ [※] 菜の花あえ ^{はな} しんじょ汁 [※]	755 1.9
12	水	牛乳	麦飯	さんしよく [※] 三色ごはん 小松菜の煮びたし [※] たぬき汁 [※] ゼリー ^{じる}	727 2.0
13	木	牛乳	黒パン	コーンシチュー [※] フライビーンズ [※] 花野菜サラダ ^{※はなやさい}	745 2.7
14	金	牛乳	米飯	※しょうがみそ ^{あつや} 生姜味噌おでん ^{たまご} 厚焼き卵 [※] 小松菜のごまあえ ^{※こまつな}	762 2.5
17	月	牛乳	米飯	※とうふ ^{あま} 豆腐チゲ ^あ 甘エビのから揚げ [※] ナムル ヨーグルト	750 2.2
18	火	牛乳	食パン	にくだんご ^に のケチャップ煮 ^に さつまいもチップス ※だいこん ^{みずな} 大根と水菜のサラダ ジャム	791 3.0
19	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※にく ^{※いた} 肉じゃが [※] 炒めなます ^{じる} かきたま汁 ^{※なっとう} 納豆	811 2.3
20	木	牛乳	麦飯	※だいず [※] 大豆入りツナごはん [※] ブロッコリーのおひたし ※のっぺい汁 ^{じる}	707 2.4
21	金	牛乳	米飯	※ちくわ ^{いそべあ} の磯辺揚げ [※] ほうれん草のおかかあえ ^{そう} ※ほうとう汁 ^{じる}	820 3.0
25	火	牛乳	小型パン	あ揚げパン ^{※や} 焼きビーフン [※] ナタデココポンチ だいず ^い 大豆入り小魚 ^{こぎかな}	771 2.1
26	水	牛乳	麦飯	※さば ^に の煮つけ [※] キャベツの甘酢あえ ^{あまず} 豚汁 ^{※ぶたじる}	754 2.2
27	木	牛乳	麦飯	※ハヤシライス ^{※まめ} 豆のマリネ [※] フルーツ盛り合わせ ^{もあ}	836 2.0
28	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ぶたにく [※] 豚肉のあんからめ [※] 五色あえ [※] みぞれ汁 ^{じる}	781 2.2

(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。