

2 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
3	月	牛乳	米飯	イワシの梅煮 五目きんぴら 田舎汁 いり豆	756 2.7
4	火	牛乳	米飯	【味の旅ー熊本県ー】 ※がね揚げ 煮しめ だご汁	844 2.1
5	水	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	745 2.7
6	木	牛乳	麦飯	三色ごはん 小松菜の煮びたし たぬき汁 ゼリー	727 2.0
7	金	牛乳	米飯	※とりにく 鶏肉のから揚げ 菜の花あえ しんじょ汁	755 1.9
10	月	牛乳	コッペパン	※チンゲンサイのクリーム煮 ウインナーのソースかけ ※コーンキャベツ	753 3.4
12	水	牛乳	麦飯	※ワカサギの天ぷら くきわかめの炒め煮 ※ぎふみそ 岐福味噌けんちん汁 ゼリー	779 1.9
13	木	牛乳	麦飯	※ハヤシライス 豆のマリネ フルーツ盛り合わせ	836 2.0
14	金	牛乳	米飯	※しょうがみそ 生姜味噌おでん 厚焼き卵 小松菜のごまあえ	762 2.5
17	月	牛乳	食パン	にくだんご 肉団子のケチャップ煮 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
18	火	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	781 2.2
19	水	牛乳	ソフト麺	カレーソース 粉ふきいも れんこんのサラダ	824 3.0
20	木	牛乳	麦飯	※ちくわの磯辺揚げ ほうれん草のおかかあえ ※ほうとう汁	820 3.0
21	金	牛乳	米飯	※サバの煮つけ キャベツの甘酢あえ 豚汁	754 2.2
25	火	牛乳	米飯	※とうふ 豆腐チゲ 甘エビのから揚げ ナムル ヨーグルト	750 2.2
26	水	牛乳	麦飯	※だいずい 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	707 2.4
27	木	牛乳	小型パン	揚げパン 焼きビーフン ナタデココポンチ だいずい こさかな 大豆入り小魚	771 2.1
28	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※にく 肉じゃが ※いた 炒めなます ※かきたま汁 ※なっとう 納豆	811 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。