

3 月学校給食献立表(北地区)

給食日数 中

15 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	ちらしごはん あつやきたまご すましじる ゼリー	735	2.5
4	火	牛乳	米飯	※カレーライス ※かいそう 海藻サラダ フルーツ盛り合わせ	805	2.4
5	水	牛乳	食パン	ビーフコロッケ ※ もやしとツナのソテー コーンスープ ※ジャム	833	3.0
6	木	牛乳	麦飯	※トンカツのおろしかけ ちくぜんに 筑前煮 ※いわ お祝い汁 お祝いデザート	865	2.2
10	月	牛乳	米飯	※シシャモのお茶揚げ ちやあ ※にく 肉じゃが ※ぎふみそじる 岐福味噌汁	770	1.8
11	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】  ※とりにく しよくざい ひ だいた 鶏肉と大豆の煮物 ※こまつな 小松菜のおひたし ※ かきたま汁 じる	773	1.9
12	水	牛乳	麦飯	※まーぼー豆腐 ※やさい シューマイ ちゅうかい 野菜の中華炒め	797	2.6
13	木	牛乳	米粉コッペパン	※ビーンズシチュー ※ オムレツ ※ コーンサラダ	779	3.6
14	金	牛乳	米飯	【味の旅ー福井県ー】  ※ サバのたつた揚げ あ ※ こっばなます じる ぼっかけ汁	791	1.8
17	月	牛乳	食パン	にこ 煮込みハンバーグ ※こまつな 小松菜のソテー ポテトスープ	796	3.6
18	火	牛乳	米飯	※こうや豆腐 すぶた 高野豆腐入り酢豚 ※はるさめ 春雨のスープ あんにんどうふ 杏仁豆腐	798	2.2
19	水	牛乳	麦飯	※あつあ ※ 厚揚げのそぼろあんかけ ※ ほうれん草のごまよごし ※ じゃがいもの味噌汁 みそじる ぼたもち	784	2.0
21	金	牛乳	ソフト麺	【ふるさと食材の日】  ※にくみそ ※あ だいた 肉味噌 揚げ大豆 ※き 切り干し大根 だいにん の甘酢あえ あまず	852	2.8
24	月	牛乳	米飯	※とりにく 鶏肉のすだちだれ ※き 切り干し大根 だいにん の煮つけ に 利休汁 りきゅうじる	796	2.3
25	火	牛乳	米飯	チキンライス グリーンポテト まめ 豆のスープ ヨーグルト	758	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。