

3 月学校給食献立表(南地区)

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 厚 ^{あつや} 焼き ^{たまご} 卵 [※] すまし汁 ^{じる} ゼリー	735	2.5
4	火	牛乳	米飯	※カレーライス 海藻 ^{※かいそう} サラダ フルーツ盛り ^も 合わせ ^あ	805	2.4
5	水	牛乳	麦飯	※シシャモのお茶揚げ ^{ちやあ} 肉 ^{※にく} じゃが 岐福味噌汁 ^{※ぎふみそじる}	770	1.8
6	木	牛乳	麦飯	※トンカツのおろしかけ ^{ちくげんに} 筑前煮 ^{※いわ} お祝い汁 ^{じる} お祝いデザート ^{いわ}	865	2.2
10	月	牛乳	米飯	※まーぼー豆腐 ^{※まーぼーとうふ} シューマイ ^{※やさい} 野菜の中華炒め ^{ちゅうかい}	797	2.6
11	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※とり ^{※とり} にく ^{にく} だいず ^{だいず} にも ^{にも} の ^の 煮物 ^{※こまつな} 小松菜 ^{※こまつな} のおひたし [※] かきたま汁 ^{じる}	773	1.9
12	水	牛乳	麦飯	チキンライス グリーンポテト 豆 ^{まめ} のスープ ヨーグルト	758	2.1
13	木	牛乳	麦飯	【味の旅ー福井県ー】 ※サバのたつた揚げ ^あ こっばなます [※] ぼっかけ汁 ^{じる}	791	1.8
14	金	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
17	月	牛乳	米飯	※あつあ ^{※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 [※] ぼたもち [※]	784	2.0
18	火	牛乳	米飯	※こうや ^{※こうや} どうふい ^{※どうふい} すぶた ^{※すぶた} 春雨のスープ ^{※はるさめ} 杏仁豆腐 ^{あん^{あん}にん^{にん}どう^{どう}ふ}	798	2.2
19	水	牛乳	ソフト麺	【ふるさと食材の日】 ※にく ^{※にく} みそ ^{みそ} ※あ ^{※あ} だいず ^{だいず} ※き ^{※き} ぼ ^ぼ だいこん ^{だいこん} 肉味噌 ^{肉味噌} 揚げ大豆 ^{揚げ大豆} 切り干し大根の甘酢あえ ^{切り干し大根の甘酢あえ}	852	2.8
21	金	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
24	月	牛乳	米飯	※とり ^{※とり} にく ^{にく} 鶏肉のすだちだれ ^{※き} 切り干し大根の煮つけ [※] 利休汁 ^{りきゅうじる}	796	2.3
25	火	牛乳	食パン	に ^に こ ^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

(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。