

1 月学校給食献立表(中地区)

給食日数 小 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	米粉食パン 煮込みハンバーグ キャベツのソテー 白菜のスープ	629	3.1
8	水	牛乳	麦飯 ※ニシンのから揚げ 筑前煮 ※みぞれ汁	620	1.5
9	木	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	646	2.3
10	金	牛乳	米飯 ※にくどうふ しらたま ※白玉ぜんざい ※いた 炒めなます	648	1.0
14	火	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	593	2.1
15	水	牛乳	麦飯 ※ビビンバ丼 ※どんぶり ※シナモンビーンズ ※トックスープ	623	1.6
16	木	牛乳	麦飯 ※トリにく 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	655	1.6
17	金	牛乳	米飯 ※サバの味噌煮 ※み そ に ※ほうれん草のごまあえ ※けんちん汁	608	1.7
20	月	牛乳	米飯 【ふるさと食材の日】 ※ワカサギの冬野菜あんかけ ※かぶの柚子ドレッシングあえ ※あぐらあ しょうが ぎふみそぶたじる 油揚げと生姜のポカポカ岐阜味噌豚汁	608	1.6
21	火	牛乳	胚芽パン チキンシュニッ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	687	2.6
22	水	牛乳	麦飯 【味の旅—岐阜県—】 ※あじ たび ぎふけん 友禅ごはん ※おとし 大蔵のごつつお ※ほ がきい 干し柿入りおひたし	602	1.8
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 ※こぎかな 小魚	679	2.3
24	金	牛乳	一食うどん ※にく 肉きざみうどん ※あ や 揚げたこ焼き ※みずな た 水菜の炊いたん ぶどうヨーグルト	606	1.8
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 ※はくさい に 白菜の煮びたし	641	1.8
28	火	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	594	2.6
29	水	牛乳	麦飯 ※ちゅうかどんぶり 中華丼 ※ぎョーザ わかめスープ	607	2.2
30	木	牛乳	麦飯 おやこどんぶり ※こまつな 親子丼 ※いた 小松菜のそぼろ炒め ※だいこん ぎふみそしる 大根の岐阜味噌汁	602	2.0
31	金	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 ※はなふ じる 花魁のすまし汁	597	1.8

(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阜(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。