

1 月学校給食献立表(南地区)

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	米飯	おやこどんぶり ※こまつな 親子丼 小松菜のそぼろ炒め いた 大根の岐福味噌汁 ※だいこん ぎ ふ み そ し る	602	2.0
8	水	牛乳	麦飯	※ニシンのから揚げ あ ちくぜんに ※ みぞれ汁 じ る	620	1.5
9	木	牛乳	麦飯	※にく豆腐 し ら た ま 肉豆腐 白玉ぜんざい ※いた 炒めなます	648	1.0
10	金	牛乳	米粉食パン	煮込 みハンバーグ キャベツのソテー ※はくさい 白菜のスープ	629	3.1
14	火	牛乳	米飯	※とりにく 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 じ る	655	1.6
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	※ サバの味噌煮 み そ に ※ ほ う れ ん 草のごまあえ ※ けんちん汁 じ る	608	1.7
17	金	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
20	月	牛乳	米飯	【味の旅—岐阜県—】 あじ たび ぎ ふ け ん 友禅ごはん ※おとし 大歳のごつつお ※ほ がきい 干し柿入りおひたし	602	1.8
21	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ ふかサギの冬野菜あんかけ ふ ゆ や さ い ※ かぶの柚子ドレッシングあえ ゆ ず ※あぶらあ しょうが 油揚げと生姜のポカポカ岐福味噌豚汁 ぎ ふ み そ ぶ た じ る	608	1.6
22	水	牛乳	一食うどん	※にく 肉きざみうどん あ 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
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 も あ こざかな 小魚	679	2.3
24	金	牛乳	胚芽パン	チキンシュニツツェルトマトソース クラウトザラート カルトツフェルズツペ チョコクリーム	687	2.6
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 い そ べ あ ※はくさい に 白菜の煮びたし	641	1.8
28	火	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 だ い ず に も の ※はなふ 花魁のすまし汁 じ る	597	1.8
29	水	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
30	木	牛乳	麦飯	※ちゅうかどんぶり 中華丼 ギョーザ ※ わかめスープ	607	2.2
31	金	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

(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。