

## 2 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
3	月	牛乳	米飯	イワシの梅煮 <small>うめに ごもく</small> 五目きんぴら <small>※いなかじる</small> 田舎汁 <small>まめ</small> いり豆	604	2.3
4	火	牛乳	コッペパン	※チンゲンサイのクリーム煮 <small>に</small> ウインナーのソースかけ ※コーンキャベツ	605	2.8
5	水	牛乳	麦飯	【味の旅—熊本県—】  ※がね揚げ <small>あ</small> 煮しめ <small>に</small> だご汁 <small>※じる</small>	687	1.9
6	木	牛乳	ソフト麺	カレーソース <small>こ</small> 粉ふきいも <small>※</small> れんこんのサラダ	637	2.2
7	金	牛乳	米飯	※ワカサギの天ぷら <small>てんぷら</small> くきわかめの炒め煮 <small>いた</small> ※ぎふみそ <small>じる</small> 岐福味噌けんちん汁 <small>※</small> ゼリー	615	1.7
10	月	牛乳	米飯	※とりにく <small>あ</small> 鶏肉のから揚げ <small>※な</small> 菜の花あえ <small>はな</small> しんじょ汁 <small>※じる</small>	614	1.8
12	水	牛乳	麦飯	さんしよく <small>※こまつな</small> 三色ごはん <small>に</small> 小松菜の煮びたし <small>※</small> たぬき汁 <small>じる</small>	552	1.7
13	木	牛乳	黒パン	コーンシチュー <small>※</small> フライビーンズ <small>※</small> 花野菜サラダ <small>※はなやさい</small>	605	2.1
14	金	牛乳	米飯	※しょうがみそ <small>あつや たまご</small> 生姜味噌おでん <small>※こまつな</small> 厚焼き卵 <small>※</small> 小松菜のごまあえ	601	2.2
17	月	牛乳	米飯	※とうふ <small>あま</small> 豆腐チゲ <small>あ</small> 甘エビのから揚げ <small>※</small> ナムル <small>※</small> ヨーグルト	583	1.8
18	火	牛乳	食パン	にくだんご <small>に</small> 肉団子のケチャップ煮 <small>さつまいも</small> さつまいもチップス ※だいこん <small>みずな</small> 大根と水菜のサラダ <small>※</small> ジャム	656	2.6
19	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】  ※にく <small>※いた</small> 肉じゃが <small>※</small> 炒めなます <small>※</small> かきたま汁 <small>じる</small> 納豆 <small>※なっとう</small>	645	1.9
20	木	牛乳	麦飯	※だいずい <small>※</small> 大豆入りツナごはん <small>※</small> ブロッコリーのおひたし ※ <small>じる</small> のっぺい汁	564	1.9
21	金	牛乳	米飯	※ちくわ <small>いそべあ</small> ちくわの磯辺揚げ <small>※</small> ほうれん草のおかかあえ <small>そう</small> ※ <small>じる</small> ほうとう汁	635	2.2
25	火	牛乳	小型パン	あ <small>※や</small> 揚げパン <small>※</small> 焼きビーフン <small>※</small> ナタデココポンチ	608	1.6
26	水	牛乳	麦飯	※ <small>に</small> サバの煮つけ <small>※</small> キャベツの甘酢あえ <small>あまず</small> 豚汁 <small>※ぶたじる</small>	610	2.0
27	木	牛乳	麦飯	※ <small>※まめ</small> ハヤシライス <small>※</small> 豆のマリネ <small>も</small> フルーツ盛り合わせ <small>あ</small>	678	1.5
28	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】  ※ぶたにく <small>※ごしき</small> 豚肉のあんからめ <small>※</small> 五色あえ <small>※</small> みぞれ汁 <small>じる</small>	636	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。