

2 月学校給食献立表(北地区)

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

(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。