

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

(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。