

3 月学校給食献立表(中地区)

給食日数 小 15 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	ちらしごはん 厚 ^{あつや} 焼き卵 ^{たまご} すまし汁 [※] ゼリー ^{じる}	595	2.0
4	火	牛乳	食パン	煮込みハンバーグ ^{にこ} 小松菜のソテー ^{※こまつな} ポテトスープ	620	2.9
5	水	牛乳	麦飯	※シシャモのお茶揚げ ^{ちやあ} 肉じゃが ^{※にく} 岐福味噌汁 ^{※ぎふみそしる}	621	1.5
6	木	牛乳	麦飯	※とりにく [※] 鶏肉のすだちだれ ^{※き} 切り干し大根の煮つけ ^{ぼ だいこん} 利休汁 ^{に りきゅうじる}	644	2.0
7	金	牛乳	米飯	※カレーライス [※] 海藻サラダ ^{※かいそう} フルーツ盛り合わせ ^{も あ}	656	2.0
10	月	牛乳	米飯	チキンライス グリーンポテト ^{まめ} 豆のスープ ヨーグルト	600	1.7
11	火	牛乳	食パン	ビーフコロケ [※] もやしとツナのソテー コーンスープ ※ジャム	696	2.6
12	水	牛乳	麦飯	※まいぼ-豆腐 [※] 麻婆豆腐 シューマイ [※] 野菜の中華炒め ^{ちゅうかい}	613	2.1
13	木	牛乳	ソフト麺	【ふるさと食材の日】 ※にくみそ [※] 肉味噌 ^{※あ} 揚げ大豆 ^{だいず} 切り干し大根の甘酢あえ ^{※き ぼ だいこん あまず}	658	2.2
14	金	牛乳	米飯	【味の旅ー福井県ー】 ※サバのたつた揚げ ^{あじ たび ふくいけん} こっばなます [※] ぼっかけ汁 ^{じる}	632	1.5
17	月	牛乳	米飯	※こうや豆腐 [※] 高野豆腐入り酢豚 ^{すぶた} 春雨のスープ ^{※はるさめ} 杏仁豆腐 ^{あんにんどうふ}	647	2.1
18	火	牛乳	米粉コッパン	※ビーンズシチュー [※] オムレツ [※] コーンサラダ	622	2.9
19	水	牛乳	麦飯	※あつあ [※] 厚揚げのそぼろあんかけ [※] ほうれん草のごまよごし [※] ※じゃがいもの味噌汁 [※] ぼたもち ^{みそしる}	645	1.8
21	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※とりにく [※] 鶏肉と大豆の煮物 ^{だいず} 小松菜のおひたし ^{※こまつな} かきたま汁 [※]	617	1.5
24	月	牛乳	米飯	※トンカツのおろしかけ [※] 筑前煮 ^{ちくぜん} お祝い汁 ^{※いわ じる} お祝いデザート	656	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。