

### 3 月学校給食献立表(北地区)

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