

### 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	あつや たまご ※じる 厚焼き卵 すまし汁 ゼリー	595	2.0
4	火	牛乳	米飯	※カレーライス	※かいそう 海藻サラダ フルーツ盛り合わせ	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 だいこん に りきゅうじる 切り干し大根の煮つけ 利休汁	644	2.0
7	金	牛乳	米飯	チキンライス	グリーンポテト 豆のスープ ヨーグルト	600	1.7
10	月	牛乳	米飯	※シシャモのお茶揚げ	ちゃあ ※にく 肉じゃが 岐福味噌汁	621	1.5
11	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】	※とりにく だいす にもの 鶏肉と大豆の煮物	617	1.5
12	水	牛乳	麦飯	※まーぼーどうふ 麻婆豆腐	※やさい ちゅうかいた シューマイ 野菜の中華炒め	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—福井県一】	※あ たび ふくいけん サバのたつた揚げ	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	※こうやどうふい すぶた 高野豆腐入り酢豚	※はるさめ 春雨のスープ 杏仁豆腐	647	2.1
19	水	牛乳	麦飯	※あつか 厚揚げのそぼろあんかけ	ほうれん草のごまよごし	645	1.8
21	金	牛乳	ソフト麺	【ふるさと食材の日】	※にくみそ あ だいす 肉味噌 揚げ大豆	658	2.2
24	月	牛乳	米飯	※トンカツのおろしかけ	ちくせんに 筑前煮 お祝い汁 いわ 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。