

3 月学校給食献立表(南地区)

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} 焼き卵 ^{たまご} ※ すまし汁 ^{じる} 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 ^{も あ}	656 2.0
5	水	牛乳	麦飯	※ シシャモのお茶揚げ ^{ちゃあ} 肉じゃが ^{※にく} 岐福味噌汁 ^{※ぎふみそじる}	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 に} 利休汁 ^{りきゅうじる}	644 2.0
7	金	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
10	月	牛乳	米飯	※まいぼーどうふ 麻婆豆腐 シューマイ ※やさい 野菜の中華炒め ^{ちゅうかい}	613 2.1
11	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※とりにく だいず ^{しよくざい ひ} にも ^{※こまつな} 小松菜のおひたし [※] かきたま汁 ^{じる}	617 1.5
12	水	牛乳	麦飯	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
13	木	牛乳	麦飯	【味の旅ー福井県ー】 ※ サバのたつた揚げ ^あ こっばなます [※] ぼっかけ汁 ^{じる}	632 1.5
14	金	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
17	月	牛乳	米飯	※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 ^{そう} ※ じゃがいもの味噌汁 ^{みそじる} ぼたもち	645 1.8
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 ^{あんにんどうふ} 杏仁豆腐	647 2.1
19	水	牛乳	ソフト麺	【ふるさと食材の日】 ※にくみそ ※あ ^{しよくざい ひ} だいず ^{※き} にも ^{ぼ だいこん} 肉味噌 ^{あまず} 揚げ大豆 [※] 切り干し大根の甘酢あえ	658 2.2
21	金	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
24	月	牛乳	米飯	※ トンカツのおろしかけ ^{ちくぜんに} 筑前煮 ^{※いわ} お祝い汁 ^{じる} 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。