

12 月学校給食献立表(北地区)

給食日数 中

20 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
1	月	牛乳	コッペパン	※ ビーンズシチュー ほうれん草としめじのソテー フルーツゼリー	759	3.1
2	火	牛乳	米飯	ツナごはん ※ さといものそぼろ煮 ※だいこん ぎふみそしる 大根の岐福味噌汁	792	2.0
3	水	牛乳	米飯	※ ちくわの香味揚げ ひじきの煮物 さつま汁	825	3.4
4	木	牛乳	一食中華麺	※やさい 野菜ラーメン はるま ※き ぼ だいこん ちゅうかい 春巻き 切り干し大根の中華炒め	782	3.3
5	金	牛乳	米飯	※とりにく だいず にももの ※こまつな ※ 鶏肉と大豆の煮物 小松菜のおひたし かきたま汁	734	1.9
8	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ぶたどん ※き ぼ だいこん ※はなふ じる 豚丼 切り干し大根のハリハリ漬け 花麩のすまし汁	725	2.1
9	火	牛乳	米飯	※こうやどうふ たまご ※に ※ 高野豆腐の卵とじ 煮びたし さといもの岐福味噌汁	725	2.3
10	水	牛乳	米飯	※はくさいなべ きんときまめ あまに ※ごもく 白菜鍋 金時豆の甘煮 五目きんぴら	748	2.1
11	木	牛乳	ソフト麺	※にくみそ ※あ だいず ※いた 肉味噌 揚げ大豆 炒めなます	818	2.9
12	金	牛乳	米飯	【味の旅—神奈川県】 ※ いそべあ ※ アジの磯辺揚げ おかかあえ けんちん汁	736	1.4
15	月	牛乳	食パン	※ チリコンカン コーンキャベツ ※ ポテトスープ チーズ	728	3.2
16	火	牛乳	米飯	※ ビビンバ丼 ※ シナモンビーンズ たまご 卵入りわかめスープ	767	2.1
17	水	牛乳	米飯	※ サバの煮つけ ※ キャベツの甘酢あえ ※ぶたじる 豚汁	753	2.2
18	木	牛乳	ソフト麺	※ちゅうか 中華あんかけ さつまいもチップス ※らーばーつあい 辣白菜	787	2.7
19	金	牛乳	米飯	※ タラのゆず味噌かけ 冬至かぼちゃ ※う こ じる 打ち込み汁	741	1.9
22	月	牛乳	食パン	※ 煮込みハンバーグ ※こまつな 小松菜のソテー さつまいものクリームスープ	793	3.4
23	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ぶたにく あつあ みそいた ※ 豚肉と厚揚げの味噌炒め ごまあえ ※ じる こぶ汁	737	2.0
24	水	牛乳	コッペパン	※ フライドチキン グリーンポテト ※ かぶのスープ デザート	798	2.6
25	木	牛乳	米飯	※ カレーライス ※まめ ※ 豆のマリネ コーンもやし	813	2.7
26	金	牛乳	米飯	※にく 肉じゃが あつや たまご ※ 厚焼き卵 みぞれ汁 みかん	754	2.1

(令和7年度)

- ◇米は岐阜県産を使用しています。
- パン、ソフト麺、一食中華麺に使用する小麦粉は岐阜県産を使用しています。
- 牛乳は岐阜県産を使用しています。
- 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、岐阜市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。
- ◇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。
- ◇入荷状況により使用食材・献立内容が変更になる場合があります。