

12 月学校給食献立表(南地区)

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	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
2	火	牛乳	米飯	※とりにく だいず にもの ※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
3	水	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 ちゅうかいした 春巻き 切り干し大根の中華炒め	782	3.3
4	木	牛乳	米飯	ツナごはん ※さといものそぼろ煮 ※だいこん きふみそしる 大根の岐福味噌汁	792	2.0
5	金	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
8	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
9	火	牛乳	米飯	※ちくわの香味揚げ ※こうみ あ ひじきの煮物 ※さつま汁	825	3.4
10	水	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
11	木	牛乳	米飯	※こうや豆腐 たまご ※に ※ぎふみそしる 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
12	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ぶたどん ※き ぼ だいこん づ ※はなふ 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
15	月	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
16	火	牛乳	米飯	※どんぶり※ シナモンビーンズ 卵入りわかめスープ	767	2.1
17	水	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
18	木	牛乳	米飯	【味の旅—神奈川県】 ※あじ たび かながわけん アジの磯辺揚げ おかかあえ ※けんちん汁	736	1.4
19	金	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
22	月	牛乳	米飯	※タラのゆず味噌かけ ※とうじ 冬至かぼちゃ ※う こ 打ち込み汁	741	1.9
23	火	牛乳	米飯	※にく 肉じゃが ※あつや たまご ※みぞれ汁 みかん	754	2.1
24	水	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ぶたにく あつあ みそいた ※ごまあえ ※こぶ汁	737	2.0
25	木	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
26	金	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

(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。