

4 月学校給食献立表(北地区)

給食日数 中

16 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
8	火	牛乳	米飯	和風ハンバーグ 小松菜の大豆あえ ※だいこん ぎ ふ み そ し る いわ 大根の岐福味噌汁 お祝いゼリー	799	2.4
9	水	牛乳	米粉コッペパン	※とりにく 鶏肉のハニーレモンソース リヨネーズポテト コーンスープ	773	3.1
10	木	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ちくわ いそべ あ ※はな ※なめこの味噌汁 	793	3.0
11	金	牛乳	米飯	※カレーライス ※まめ ふくじんづ 豆のマリネ 福神漬け	805	2.9
14	月	牛乳	黒パン	※かいまいしら 貝柱のクリームスープ アスパラのソテー フルーツ盛り合わせ	773	2.6
15	火	牛乳	米飯	※シシャモ てん ※じゃがいものそぼろ煮 に わかたけじる のりの佃煮	759	2.2
16	水	牛乳	米飯	※まいぼーどうふ ※ 麻婆豆腐 シューマイ バンサンスー	812	2.7
17	木	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※かきまわし ※みそに ※かきたま汁 	793	2.1
18	金	牛乳	ソフト麺	※ミートソース グリーンポテト ※ コーンもやし	803	3.3
21	月	牛乳	食パン	しろみぎかな 白身魚フライ キャベツのカレーソテー ポテトスープ ゼリー	703	2.9
22	火	牛乳	米飯	さんしよく かくふ に ※キャベツの味噌汁 三色ごはん 角麩の煮つけ	774	2.7
23	水	牛乳	米飯	※かんこくふうにく ※ 韓国風肉じゃが チンゲンサイの炒め物 トックスープ だいず い こぎかな 大豆入り小魚	763	2.1
24	木	牛乳	クロワッサン	※ スパゲティナポリタン はるやさい 春野菜スープ フルーツポンチ	748	3.1
25	金	牛乳	米飯	あじ たび おおさかふ 【味の旅—大阪府—】 ※キビナゴのから揚げ ※こまつな た ※かすじる 小松菜の炊いたん 粕汁 ゼリー 	772	2.0
28	月	牛乳	コッペパン	※ ポークビーンズ オムレツ ※かいそう 海藻サラダ	749	3.4
30	水	牛乳	米飯	※とりにく あ ※ 鶏肉のから揚げ ほうれん草のおかかあえ ※みそしる アサリの味噌汁	757	2.1

(令和7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、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。