

7 月学校給食献立表(中地区)

給食日数 中

14 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	火	牛乳	コッペパン 肉団子のケチャップ煮 グリーンポテト かぼちゃのクリームスープ	736	3.4
2	水	牛乳	米飯 ※おやこどんぶり ※ 親子丼 おかかあえ じゃがいもの味噌汁	745	2.6
3	木	牛乳	米飯 ※カレーライス ※まめ 豆のマリネ 福神漬け	781	2.6
4	金	牛乳	米飯 【味の旅—大分県—】 とり天 てんしょの煮つけ 麦味噌汁	802	2.2
7	月	牛乳	米飯 ※ちらしごはん こ 小イワシのから揚げ 天の川米めん汁 七タゼリー	809	2.3
8	火	牛乳	黒パン ※とり肉のレモンソース ※だいこん 大根サラダ ※ ポテトスープ	770	2.7
9	水	牛乳	ソフト麺 【ふるさと食材の日】 ※ツナトマトソース ※えだまめ しお 枝豆の塩ゆで ※ もやしのソテー	805	2.6
10	木	牛乳	米飯 【ふるさと食材の日】 ※なすと豚肉の味噌炒め ※ 五目豆 ※ すまし汁	753	2.1
11	金	牛乳	米飯 ※アジの南蛮漬け ※ じゃがいものきんぴら ※ ぎふみそ汁	752	2.3
14	月	牛乳	米飯 ※まーぼー豆腐 ※ ゴーヤの甘辛煮 ※ちゅうかいた こざかな 小魚	804	2.6
15	火	牛乳	コッペパン さかな 魚のフライ ※まめ 豆のサラダ ※ ミネストローネ	715	3.1
16	水	牛乳	米飯 ※ぶたにく 豚肉のスタミナ焼き ※ キャベツの甘酢あえ ※き ぼ だいこん みそしる どうにゅう 切り干し大根の味噌汁 豆乳デザート	772	2.3
17	木	牛乳	一食中華麺 ※ジャージャー麺 めん シューマイ ※あつあ 厚揚げのオイスターソース炒め	748	3.0
18	金	牛乳	米飯 あつや たまご ※にく ※とうがん 厚焼き卵 肉じゃが 冬瓜のカレー汁	745	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。
- ◇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。