

7 月学校給食献立表(北地区)

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	米飯	※ ^{なんぼんづ} アジの南蛮漬け ※ ^{じゃがいものきんぴら} じゃがいものきんぴら ※ ^{ぎふみそしる} 岐阜味噌汁	752	2.3
2	水	牛乳	米飯	※ ^{こうやどうふい} 高野豆腐入り酢豚 ※ ^{すぶた} 切干し大根 ※ ^{き ぼ} 中華炒め ※ ^{だいこん} 春雨のスープ ※ ^{はるさめ}	757	2.6
3	木	牛乳	ソフト麺	【ふるさと食材の日】 ※ ^{ツナ} ツナマトソース ※ ^{えだまめ} 枝豆の塩ゆで ※ ^{しお} もやしのソテー 	805	2.6
4	金	牛乳	米飯	※ ^{ちらしごはん} ちらしごはん ※ ^こ 小イワシのから揚げ ※ ^あ 天の川米めん汁 ※ ^{あま} 七タゼリー ※ ^{がわべい} じる	809	2.3
7	月	牛乳	黒パン	※ ^{とり} 鶏肉のレモンソース ※ ^{だいこん} 大根サラダ ※ ^{ポテト} ポテトスープ	770	2.7
8	火	牛乳	米飯	※ ^{ぶた} 豚肉のスタミナ焼き ※ ^や キャベツの甘酢あえ ※ ^{あま} 切り干し大根の味噌汁 ※ ^{き ぼ} 豆乳デザート ※ ^{だいこん} ※ ^{みそしる} ※ ^{とうにゅう}	772	2.3
9	水	牛乳	米飯	※ ^{あつや} 厚焼き卵 ※ ^{たまご} 肉じゃが ※ ^{にく} 冬瓜のカレー汁 ※ ^{とうがん} じる	745	2.1
10	木	牛乳	一食中華麺	※ ^{シャージャー} シャージャー麺 ※ ^{めん} シューマイ ※ ^{あつあ} 厚揚げのオイスターソース炒め ※ ^{いた}	748	3.0
11	金	牛乳	米飯	【味の旅—大分県—】 ※ ^{あじ} とり天 ※ ^{たび} てんしょうの煮つけ ※ ^{おおいけん} 麦味噌汁 ※ ^{てん} ※ ^に ※ ^{むぎみそしる}	802	2.2
14	月	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
15	火	牛乳	米飯	※ ^{おやこ} 親子丼 ※ ^お おかかあえ ※ ^{じゃがいもの味噌汁}	745	2.6
16	水	牛乳	米飯	※ ^{まいぼ} 麻婆豆腐 ※ ^{どうふ} ※ ^{あま} ゴーヤの甘辛煮 ※ ^{ちゅうかい} 中華炒め ※ ^{こさかな} 小魚	804	2.6
17	木	牛乳	米飯	※ ^{カレーライス} カレーライス ※ ^{まめ} 豆のマリネ ※ ^{ふくじんづ} 福神漬け	781	2.6
18	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ ^{ぶた} なすと豚肉の味噌炒め ※ ^{しよぐい} 五目豆 ※ ^ひ すまし汁 	753	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。