

8.9 月学校給食献立表(中地区)

給食日数 中 22 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
28	木	牛乳	一食中華麺	※たんたんめん はるま ※ちゅうか 担々麺 春巻き 中華あえ	807	3.0
29	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ドライカレー ※えだまめ しお ※だいこん 枝豆の塩ゆで 大根としめじのスープ 	776	2.2
1	月	牛乳	米飯	あつや たまご ※にく ※はなふ じる 厚焼き卵 肉じゃが 花麩のすまし汁	748	1.9
2	火	牛乳	アルファ化米	【災害時の食事】 ※さいがいじ ※しよくじ イワシの甘露煮 岐福味噌汁 ゼリー	555	2.3
3	水	牛乳	米飯	※ちゅうかどんぶり 中華丼 ギョーザ わかめスープ	781	2.4
4	木	牛乳	米飯	※ タコライス にんじんシリシリ ※たまごい じる 卵入りアーサー汁 ゼリー	757	2.5
5	金	牛乳	米飯	【味の旅―群馬県―】 ※あじ ※たび ※ぐんまけん ソースカツ ゆで野菜 ※やさい ※ じる こしね汁 	781	2.7
8	月	牛乳	米飯	※ちんじゃおーす たまご どうにゅうあんにんどうふ 青椒肉絲 コーン卵スープ 豆乳杏仁豆腐	736	1.8
9	火	牛乳	黒パン	※かいばしら ※ 貝柱のチャウダー フライビーンズ ※ キャベツとツナのソテー	751	2.6
10	水	牛乳	ソフト麺	※ ※ ボンゴレソース ビーンズサラダ こ 粉ふきいも	804	3.1
11	木	牛乳	米飯	※ こうみあ ※ ※だいず にも ちくわの香味揚げ ひじきと大豆の煮物 ※だいこん ぎ ふ み そ する 大根の岐福味噌汁	800	3.5
12	金	牛乳	米飯	に ※ サバの煮つけ ごまあえ さつまいもの豆乳汁 どうにゅう じる	786	2.2
16	火	牛乳	コッペパン	※ ※やさい ※ アジのマリネ 野菜のソテー ミネストローネ チーズ	732	3.2
17	水	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ ※しよくざい ひ なすの味噌かけ ※だいず ※ じる 大豆あえ しんじょ汁 	742	2.1
18	木	牛乳	米飯	※ じる ツナごはん じゃがいものきんぴら きのこ汁	751	2.3
19	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ぶたにく ※ や ※ じる 豚肉のしょうが焼き おひたし かきたま汁 	775	2.1
22	月	牛乳	米飯	※こざかな あ さといも に ※べいめん じる 小魚のから揚げ 里芋のごま煮 米麺汁	751	1.5
24	水	牛乳	小型パン	※ きのこスパゲティ ポテトスープ フルーツポンチ	697	2.8
25	木	牛乳	コッペパン	※ ※ ポークビーンズ オムレツ ひじきサラダ	749	3.1
26	金	牛乳	米飯	※ ※ちくぜんに ※ ぎ ふ み そ する シシャモのごま揚げ 筑前煮 なすの岐福味噌汁	788	1.9
29	月	牛乳	米飯	わふう ※ ※ぎふ そうでん み そ する 和風ハンバーグ おかかあえ 岐福早田味噌汁	767	2.4
30	火	牛乳	コッペパン	※ ※ カレーフライドチキン コーンもやし コンソメスープ	725	2.9

(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。