

8.9 月学校給食献立表(北地区)

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	米飯	※ちんじやおろす 青椒肉絲 コーン卵スープ とうにゅうあんにんどうふ 豆乳杏仁豆腐	736	1.8
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 枝豆の塩ゆで ※だいこん 大根としめじのスープ 	776	2.2
1	月	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
2	火	牛乳	アルファ化米	【災害時の食事】 ※さいがいじ さいよくじ 伊ワシの甘露煮 ※ぎふみそしる 岐福味噌汁 ゼリー	555	2.3
3	水	牛乳	米飯	ツナごはん じゃがいものきんぴら ※きのこ汁	751	2.3
4	木	牛乳	一食中華麺	※たんたんめん はるま 担々麺 ※ちゅうか 春巻き 中華あえ	807	3.0
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 ※やさい ゆで野菜 ※きのこ汁 	781	2.7
8	月	牛乳	コッペパン	※アジのマリネ ※やさい 野菜のソテー ※ ミネストローネ チーズ	732	3.2
9	火	牛乳	米飯	※あつや たまご ※にく 厚焼き卵 ※はなふ 肉じゃが 花麩のすまし汁	748	1.9
10	水	牛乳	米飯	※ちくわ こうみあ ちくわの香味揚げ ※ひじき だいず ひじきと大豆の煮物 ※だいこん ぎふみそしる 大根の岐福味噌汁	800	3.5
11	木	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
12	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ぶたにく や 豚肉のしょうが焼き ※おひたし ※かきたま汁 	775	2.1
16	火	牛乳	米飯	※タコライス にんじんシリシリ ※たまごい 卵入りアーサー汁 ゼリー	757	2.5
17	水	牛乳	米飯	※サバの煮つけ ※ごまあえ ※さつまいも とうにゅうじる さつまいもの豆乳汁	786	2.2
18	木	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
19	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※なす みそ なすの味噌かけ ※だいず 大豆あえ ※しんじょ汁 	742	2.1
22	月	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
24	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
25	木	牛乳	米飯	※こぎかな 小魚のから揚げ ※さといも 里芋のごま煮 ※べいめんじる 米麺汁	751	1.5
26	金	牛乳	米飯	※わふう 和風ハンバーグ ※おかかあえ ※ぎふそうでんみそしる 岐福早田味噌汁	767	2.4
29	月	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
30	火	牛乳	米飯	※シシャモのごま揚げ ※ちくぜんに 筑前煮 ※ぎふみそしる なすの岐福味噌汁	788	1.9

(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。