

8.9 月学校給食献立表(南地区)

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 【ふるさと食材の日】 ※ドライカレー 枝豆の塩ゆで 大根としめじのスープ 	776	2.2
29	金	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
1	月	牛乳	米飯 ※タコライス にんじんシリシリ ※たまごいりアーサー汁 ゼリー	757	2.5
2	火	牛乳	アルファ化米 【災害時の食事】 ※イワシの甘露煮 岐福味噌汁 ゼリー	555	2.3
3	水	牛乳	一食中華麺 ※担々麺 春巻き ※中華あえ	807	3.0
4	木	牛乳	米飯 ※厚焼き卵 肉じゃが ※はなふしのすまし汁	748	1.9
5	金	牛乳	黒パン ※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
8	月	牛乳	米飯 ※ちんじやおろす コーン卵スープ とうにゅうあんにんどうふ	736	1.8
9	火	牛乳	米飯 【味の旅―群馬県―】 ※ソースカツ ゆで野菜 ※こしね汁 	781	2.7
10	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
11	木	牛乳	米飯 ※ちくわの香味揚げ ひじきと大豆の煮物 ※大根の岐福味噌汁	800	3.5
12	金	牛乳	コッペパン ※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
16	火	牛乳	米飯 【ふるさと食材の日】 ※豚肉のしょうが焼き おひたし ※かきたま汁 	775	2.1
17	水	牛乳	ソフト麺 ※ボンゴレソース ※ビーンズサラダ 粉ふきいも	804	3.1
18	木	牛乳	米飯 【ふるさと食材の日】 ※なすの味噌かけ 大豆あえ ※しんじょ汁 	742	2.1
19	金	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
22	月	牛乳	米飯 サバの煮つけ ※ごまあえ ※さつまいものとうにゅう汁	786	2.2
24	水	牛乳	米飯 ※中華丼 ギョーザ わかめスープ	781	2.4
25	木	牛乳	米飯 ※シシヤモのごま揚げ 筑前煮 ※なすの岐福味噌汁	788	1.9
26	金	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
29	月	牛乳	米飯 ※わふう和風ハンバーグ ※おかかあえ ※岐福早田味噌汁	767	2.4
30	火	牛乳	米飯 ※こざかな小魚のから揚げ 里芋のごま煮 ※米麺汁	751	1.5

(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。