

4 月学校給食献立表(中地区)

給食日数 小

16 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
8	火	牛乳	米飯	和風ハンバーグ 小松菜の大豆あえ ※だいこん ぎ ふ み そ し る 大根の岐福味噌汁	601 2.0
9	水	牛乳	米粉コッペパン	※とりにく 鶏肉のハニーレモンソース リヨネーズポテト コーンスープ	621 2.5
10	木	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※しよくざい ひ ちくわの磯辺揚げ うの花いり なめこの味噌汁 	606 2.4
11	金	牛乳	米飯	※カレーライス ※まめ 豆のマリネ ふくじんづ いわ お祝いゼリー	693 2.5
14	月	牛乳	米飯	※まいぼーどうふ 麻婆豆腐 シューマイ ※ バンサンスー	624 2.1
15	火	牛乳	食パン	しろみざかな 白身魚フライ キャベツのカレーソテー ポテトスープ	559 2.4
16	水	牛乳	米飯	※ぶたにく や ※ だいず にももの 豚肉のしょうが焼き ひじきと大豆の煮物 ※はなふ じ る 花麩のすまし汁	589 1.6
17	木	牛乳	クロワッサン	※ はるやさい スパゲティナポリタン 春野菜スープ フルーツポンチ	585 2.4
18	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ かきまわし ※ み そ に ※ じ る かきたま汁 	642 1.8
21	月	牛乳	米飯	【味の旅—大阪府—】 ※ あ 小松菜の炊いたん ※かすじる キビナゴのから揚げ 粕汁 	586 1.7
22	火	牛乳	黒パン	※かいばしら 貝柱のクリームスープ アスパラのソテー フルーツ盛り合わせ	627 2.0
23	水	牛乳	米飯	※ シンジャモのてんぶら ※ じゃがいものそぼろ煮 に わかたけじ る 若竹汁	586 1.6
24	木	牛乳	米飯	※さんしよく かくふ に ※ み そ し る 三色ごはん 角麩の煮つけ キャベツの味噌汁	619 2.2
25	金	牛乳	米飯	※かんこくふうにく ※ いた もの 韓国風肉じゃが チンゲンサイの炒め物 トックスープ	593 1.7
28	月	牛乳	米飯	※とりにく あ ※ ほうれん草のおかかあえ アサリの味噌汁	615 1.9
30	水	牛乳	ソフト麺	※ ミートソース グリーンポテト ※ コーンもやし	610 2.2

(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。