

7月学校給食献立表(南地区)

給食日数 小 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	あつや たまご ※にく ※とうがん じる 厚焼き卵 肉じゃが 冬瓜のカレー汁	594	1.7
2	水	牛乳	ソフト麺	【ふるさと食材の日】 ※ ツナトマトソース ※えだまめ しお ※ 枝豆の塩ゆで もやしのソテー 	612	1.9
3	木	牛乳	米飯	※ なんぼんづ ※ ※ぎふみそしる アジの南蛮漬け じゃがいものきんぴら 岐福味噌汁	603	1.8
4	金	牛乳	黒パン	※とりにく ※だいこん ※ 鶏肉のレモンソース 大根サラダ ポテトスープ	627	2.2
7	月	牛乳	米飯	※ ちらしごはん こ あ ※あま がわべい じる 七タゼリー 小イワシのから揚げ 天の川米めん汁	637	1.8
8	火	牛乳	米飯	【味の旅—大分県—】 とり天 てん ※ に ※むぎみそしる てんしょうの煮つけ 麦味噌汁 	647	1.8
9	水	牛乳	米飯	※ カレーライス ※まめ ふくじんづ 豆のマリネ 福神漬け	633	2.2
10	木	牛乳	米飯	※おやこどんぶり ※ おかかあえ ※ みそしる 親子丼 じゃがいもの味噌汁	593	2.2
11	金	牛乳	コッペパン	さかな ※まめ ※ 魚のフライ 豆のサラダ ミネストローネ	582	2.6
14	月	牛乳	米飯	※まいぼどうふ ※ あまからに ※ちゅうかい 麻婆豆腐 ゴーヤの甘辛煮 中華炒め	628	1.9
15	火	牛乳	米飯	※ サバのから揚げ あ ※こまつな いた ※はちはいる 小松菜のそぼろ炒め 八杯汁	653	1.5
16	水	牛乳	一食中華麺	※ ジャーチャーめん シューマイ ※あつあ いた 厚揚げのオイスターソース炒め	551	1.9
17	木	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ ぶたにく みそ いた ※ごもくまめ ※ じる なすと豚肉の味噌炒め 五目豆 すまし汁 	603	1.8
18	金	牛乳	コッペパン	にくだんご に 肉団子のケチャップ煮 グリーンポテト かぼちゃのクリームスープ	591	2.8

(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。