

8.9 月学校給食献立表(南地区)

給食日数 小 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 ※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 	612	1.7
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	594	2.4
1	月	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	616	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 ※ぎふみそ じる 岐福味噌汁 ゼリー	472	1.9
3	水	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	617	2.4
4	木	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	595	1.6
5	金	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	611	2.1
8	月	牛乳	米飯	※ちんじゃおろす たまご と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	589	1.5
9	火	牛乳	米飯	あじ たび ぐんまけん 【味の旅―群馬県―】 ※ ※ やさい ※ じる ソースカツ ゆで野菜 こしね汁 	606	2.2
10	水	牛乳	米飯	ツナごはん じゃがいものきんぴら ※ じる きのこ汁	595	1.8
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 じる 大根の岐福味噌汁	615	2.5
12	金	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	581	2.4
16	火	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 	615	1.7
17	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	618	2.2
18	木	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ ※ みそ ※だいず ※ じる なすの味噌かけ 大豆あえ しんじょ汁 	590	1.9
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	593	2.3
22	月	牛乳	米飯	サバの煮つけ ※ ごまあえ ※ とうにゅう じる さつまいもの豆乳汁	639	2.0
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	599	2.0
25	木	牛乳	米飯	※ シシャモのごま揚げ あ ※ちくぜんに ※ ぎふみそ じる 筑前煮 なすの岐福味噌汁	634	1.6
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	519	1.8
29	月	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 じる 岐福早田味噌汁	607	1.9
30	火	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	610	1.3

(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。