

1 月学校給食献立表(中地区)

給食日数 中

17 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
7	水	牛乳	米飯	こうや豆腐のたまご 高野豆腐の卵とじ ぜんざい ※いなかじる 田舎汁	805	1.9
8	木	牛乳	食パン	にこ 煮込みハンバーグ ※こまつな 小松菜のソテー コーンポタージュ	783	3.5
9	金	牛乳	ソフト麺	※わふうたまご 和風卵あん こ 粉ふきいも ※だいこん にもの 大根の煮物	757	2.8
13	火	牛乳	コッペパン	とりにく 鶏肉のワイン煮 ※まめ 豆のサラダ ※ にもの かぶのスープ	750	3.2
14	水	牛乳	米飯	※ ちくわの磯辺揚げ ※ いそべあ ひじきの煮物 ※ぶたじる 豚汁 オレンジ	825	2.9
15	木	牛乳	米飯	※かんこくふうにく 韓国風肉じゃが ※ チンゲンサイの炒め物 ※いた もの 白菜と肉団子のスープ	766	2.2
16	金	牛乳	米飯	※ ツナカレー フライビーンズ コーンキャベツ	790	2.2
19	月	牛乳	米飯	※ぶたにく 豚肉のカレー焼き ※ や カラフルサラダ ※あき ぎふ みそしる 秋の岐福味噌汁	789	2.0
20	火	牛乳	コッペパン	あじ たび 【味の旅—イタリア—】 とりにく 鶏肉のバルサミコソース ※ ほうれん草のソテー  ※ ペンネのクリームスープ	816	3.0
21	水	牛乳	米飯	しょうがい ひ 【ふるさと食材の日】 ※だいずい 大豆入りツナごはん ※とりにく かくふ 鶏肉と角麩のうま煮 ※べいめんじる 米麺汁 	789	2.3
22	木	牛乳	米飯	しょうがい ひ あじ たび ぎふけん ちゅうのう 【ふるさと食材の日】【味の旅—岐阜県 中濃—】 ※ アユの甘だれ ※かみのほ 上之保ゆずの香りあえ  ※えんくう 円空さといもの郡上味噌汁 	720	1.8
23	金	牛乳	ソフト麺	※ ミートソース カワハギの天ぷら ※ てん コーンもやし	887	3.8
26	月	牛乳	米飯	※とりにく 鶏肉のオランダ煮 ※に 煮なます ※みそしる 味噌汁	814	2.2
27	火	牛乳	黒パン	※ チキンビーンズ オムレツ ※やさい 野菜のソテー	772	3.0
28	水	牛乳	米飯	※まいぼーどうふ 麻婆豆腐 はるま 春巻き ※らーばーつあい 辣白菜	898	2.6
29	木	牛乳	小型パン	※ アサリのスパゲティ ※ ポトフ フルーツヨーグルト	751	3.2
30	金	牛乳	米飯	※ キビナゴのから揚げ あ じゃがいものきんぴら ※ぎふみそしる 岐福味噌汁	741	2.1

(令和7年度)

- ◇米は岐阜県産を使用しています。
- パン、ソフト麺、一食中華麺に使用する小麦粉は岐阜県産を使用しています。
- 牛乳は岐阜県産を使用しています。
- 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。