

1 月学校給食献立表(南地区)

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	ツナカレー ※フライビーンズ コーンキャベツ	790	2.2
8	木	牛乳	米飯	こうや豆腐 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
9	金	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
13	火	牛乳	米飯	※まーぼー豆腐 はるま ※らーぼーつあい 麻婆豆腐 春巻き 辣白菜	898	2.6
14	水	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 にももの 大根の煮物	757	2.8
15	木	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
16	金	牛乳	コッペパン	とりにく に ※まめ 鶏肉のワイン煮 豆のサラダ ※ かぶのスープ	750	3.2
19	月	牛乳	米飯	※ぶたにく や ※ あき ぎふみそしる 豚肉のカレー焼き カラフルサラダ 秋の岐福味噌汁	789	2.0
20	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ しよくざい ひ あじ たび ぎふけん ちゅうのう 【味の旅—岐阜県 中濃—】 ※ あま ※かみのほ かお アユの甘だれ 上之保ゆずの香りあえ ※えんくう ぐじょうみそしる 円空さといもの郡上味噌汁	720	1.8
21	水	牛乳	ソフト麺	※ ミートソース カワハギの天ぷら ※ コーンもやし	887	3.8
22	木	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※だいずい ※とりにく かくふ に ※べいめんじる 大豆入りツナごはん 鶏肉と角麩のうま煮 米麺汁	789	2.3
23	金	牛乳	コッペパン	あじ たび 【味の旅—イタリアー】 とりにく ※ ほうれん草のソテー 鶏肉のバルサミコソース ※ とうもろこしのクリームスープ	816	3.0
26	月	牛乳	米飯	※とりにく に ※に ※みそしる 鶏肉のオランダ煮 煮なます 味噌汁	814	2.2
27	火	牛乳	米飯	※ いそべあ ※ にもの ※ぶたじる ちくわの磯辺揚げ ひじきの煮物 豚汁 オレンジ	825	2.9
28	水	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
29	木	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 ※はくさい にくだんご 白菜と肉団子のスープ	766	2.2
30	金	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

(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。