

2 月学校給食献立表(北地区)

給食日数 中

18 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
2	月	牛乳	コッペパン	コーンシチュー ※ココアビーンズ ※ブロッコリーのソテー	823	3.0
3	火	牛乳	米飯	※こ小イワシのごまだれ ※はくさい に 白菜の煮びたし ※ぎふみそしる 岐福味噌汁 いり豆	753	1.8
4	水	牛乳	米飯	わふう和風ハンバーグ ※き ぼ だいこん に 切り干し大根の煮つけ ※きんしたまご 錦糸卵のすまし汁	743	2.2
5	木	牛乳	米飯	※ぶたにく みそいた ※ ひじき だいず にももの ※ じる 豚肉の味噌炒め 煮物 みぞれ汁	757	2.5
6	金	牛乳	米飯	※かんとうに あつや たまご ※ なつとう 関東煮 厚焼き卵 ごまあえ 納豆	816	2.3
9	月	牛乳	食パン	※チリコンカン キャベツのソテー ポテトスープ チーズ	748	3.3
10	火	牛乳	米飯	※ サバの味噌煮 ※いた じる 炒めなます こぶ汁	743	2.3
12	木	牛乳	ソフト麺	カレーソース さつまいもチップス ※だいこん みずな 大根と水菜のサラダ	857	2.8
13	金	牛乳	米飯	マンドウ(ギョーザ) ※とうふ ※ 豆腐チゲ ナムル	783	2.0
16	月	牛乳	黒パン	にくだんご に 肉団子のカレー煮 ※はくさい ほうとう カラフルポテト かぶと白菜のスープ	771	3.4
17	火	牛乳	米飯	【味の旅—香川県—】 ※ あじ たび かがわけん サワラの磯辺揚げ ※な はな 菜の花のおかかあえ ※う こ じる 打ち込み汁	804	2.1
18	水	牛乳	一食中華麺	※みそ 味噌ラーメン ※き ぼ だいこん ちゅうかい 中華炒め	783	3.5
19	木	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ぶたにく ※ おひたし ※ じる 豚肉のあんからめ のっぺい汁	862	2.7
20	金	牛乳	米飯	※ ハヤシライス ※まめ 豆のマリネ フルーツゼリー	807	1.9
24	火	牛乳	米飯	さんしやく 三色ごはん ※き ぼ だいこん ぎふみそしる ツナじゃが 切り干し大根の岐福味噌汁	764	2.3
25	水	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ぐじょうみそ ※ だいこん いた に ※ じる 郡上味噌けいちゃん つき大根の炒め煮 かきたま汁	747	2.2
26	木	牛乳	小型パン	あ 揚げパン ※や 焼きビーフン あんにんどうふ 杏仁豆腐	732	2.0
27	金	牛乳	米飯	※ あ ※だいこん ぶたにく にももの ※あつあ みそしる かけ揚げ 大根と豚肉の煮物 厚揚げの味噌汁	785	1.9

(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。