

2 月学校給食献立表(南地区)

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	米飯 和風ハンバーグ 切り干し大根の煮つけ 錦糸卵のすまし汁	743	2.2
3	火	牛乳	米飯 小イワシのごまだれ 白菜の煮びたし 岐福味噌汁 いり豆	753	1.8
4	水	牛乳	ソフト麺 カレーソース さつまいもチップス 大根と水菜のサラダ	857	2.8
5	木	牛乳	米飯 豚肉の味噌炒め ひじきと大豆の煮物 みぞれ汁	757	2.5
6	金	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
9	月	牛乳	米飯 サバの味噌煮 炒めなます こぶ汁	743	2.3
10	火	牛乳	米飯 マンドウ(ギョーザ) 豆腐チゲ ナムル	783	2.0
12	木	牛乳	米飯 関東煮 厚焼き卵 ごまあえ 納豆	816	2.3
13	金	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
16	月	牛乳	米飯 【ふるさと食材の日】 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
17	火	牛乳	米飯 かき揚げ 大根と豚肉の煮物 厚揚げの味噌汁	785	1.9
18	水	牛乳	米飯 ハヤシライス 豆のマリネ フルーツゼリー	807	1.9
19	木	牛乳	米飯 【味の旅―香川県―】 サワラの磯辺揚げ 菜の花のおかかあえ 打ち込み汁	804	2.1
20	金	牛乳	一食中華麺 味噌ラーメン コロッケ 切り干し大根の中華炒め	783	3.5
24	火	牛乳	米飯 三色ごはん ツナじゃが 切り干し大根の岐福味噌汁	764	2.3
25	水	牛乳	黒パン 肉団子のカレー煮 カラフルポテト かぶと白菜のスープ	771	3.4
26	木	牛乳	米飯 【ふるさと食材の日】 豚肉のあんからめ おひたし のっぺい汁	862	2.7
27	金	牛乳	小型パン 揚げパン 焼きビーフン 杏仁豆腐	732	2.0

(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。