

1 月学校給食献立表(北地区)

給食日数 小

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	食パン	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	625	2.7
8	木	牛乳	米飯	ツナカレー ※フライビーンズ コーンキャベツ	640	1.9
9	金	牛乳	米飯	こうやどうふ たまご 高野豆腐の卵とじ ぜんざい ※いなかじる 田舎汁	641	1.5
13	火	牛乳	米飯	※かんこくふうにく ※韓風肉じゃが 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	612	1.8
14	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	564	2.2
15	木	牛乳	コッペパン	とりにく 鶏肉のワイン煮 ※に ※まめ 豆のサラダ ※かぶのスープ	601	2.6
16	金	牛乳	米飯	※ちくわの磯辺揚げ ※いそべあ ひじきの煮物 ※にもの ※ぶたじる 豚汁 オレンジ	634	2.3
19	月	牛乳	コッペパン	【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	667	2.4
20	火	牛乳	米飯	【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 鶏肉と角麩のうま煮 ※に ※べいめんじる 米麺汁 	633	1.9
21	水	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	629	1.6
22	木	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	680	2.8
23	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】【味の旅—岐阜県 中濃—】  ※あま ※かみのほ アユの甘だれ 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 	578	1.6
26	月	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	603	2.3
27	火	牛乳	米飯	※まいぼどうふ ※はるま 麻婆豆腐 ※らーばーつあい 春巻き ※あい 辣白菜	702	2.1
28	水	牛乳	米飯	※とりにく 鶏肉のオランダ煮 ※に ※みそしる 煮なます 味噌汁	646	2.0
29	木	牛乳	ソフト麺	※わふうたまご ※こ 和風卵あん 粉ふきいも ※だいこん ※にもの 大根の煮物	578	2.1
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	593	1.6

(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。