

1 月学校給食献立表(南地区)

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	米飯	ツナカレー ※ フライビーンズ コーンキャベツ	640	1.9
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	641	1.5
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	625	2.7
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	702	2.1
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	578	2.1
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	593	1.6
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	601	2.6
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	629	1.6
20	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ あま ※かみのほ かお 味の旅—岐阜県 中濃— 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	578	1.6
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	680	2.8
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	633	1.9
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 ※ うれん草のソテー ※ ペンネのクリームスープ	667	2.4
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	646	2.0
27	火	牛乳	米飯	※ いそべあ ※ ※ぶたじる ちくわの磯辺揚げ ひじきの煮物 豚汁 オレンジ	634	2.3
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	564	2.2
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	612	1.8
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	603	2.3

(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。