

## 2月学校給食献立表(北地区)

給食日数 小

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	※プロッコリーのソテー	616	2.2	
3	火	牛乳	米飯	※こ 小イワシのごまだれ まい いり豆	※はくさい 白菜の煮びたし	※ぎふみそしる 岐福味噌汁	596	1.6	
4	水	牛乳	米飯	わふう 和風ハンバーグ ※きんしたまご 錦糸卵のすまし汁	※き ぼ だいこん に 切り干し大根の煮つけ		585	1.8	
5	木	牛乳	米飯	※ぶたにく 豚肉の味噌炒め	※だいす ひじきと大豆の煮物	※みぞれ汁	596	1.9	
6	金	牛乳	米飯	※かんとうに 関東煮	※あつや 厚焼き卵	※たまご ごまあえ	※なつとう 納豆	652	2.2
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	586	2.5	
10	火	牛乳	米飯	※み そ に サバの味噌煮	※いた 炒めなます	※こぶ汁	603	1.8	
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 大根と水菜のサラダ	695	2.1	
13	金	牛乳	米飯	マンドウ(ギョーザ)	※とうふ 豆腐チゲ	※ナムル	610	1.8	
16	月	牛乳	黒パン	にくだんご 肉団子のカレー煮	カラフルポテト	かぶと白菜のスープ	615	2.8	
17	火	牛乳	米飯	あじ たび かがわけん 【味の旅—香川県—】 ※いそべあわせ ※なはな ※うこ じる サワラの磯辺揚げ	菜の花のおかかあえ	打ち込み汁	646	1.8	
18	水	牛乳	一食中華麺	※みそ 味噌ラーメン	※き ぼ だいこん 切り干し大根の中華炒め		624	2.8	
19	木	牛乳	米飯	※ぶたにく 豚肉のあんからめ	※まめ 豆のマリネ	※フルーツゼリー	684	2.2	
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	654	1.5	
24	火	牛乳	米飯	さんしょく 三色ごはん	※き ぼ だいこん ツナじゃが	ぎふみそしる 切り干し大根の岐福味噌汁	619	1.8	
25	水	牛乳	米飯	※ぐじょうみそ 郡上味噌けいちゃん	※だいこん いたたに	※き ぼ だいこん つき大根の炒め煮	600	1.8	
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	587	1.6	
27	金	牛乳	米飯	※あ かき揚げ	※だいこん ぶたにく 大根と豚肉の煮物	※あつあ みそしる 厚揚げの味噌汁	634	1.5	

(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。