

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 ※ ブ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 ※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 | 596 | 1.6 |
| 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 | 585 | 1.8 |
| 5 | 木 | 牛乳 | 米飯 | ※ぶたにく み そ いた ※ だいず にもの ※ じる 豚肉の味噌炒め 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 あつや たまご ※ ※なっとう 関東煮 厚焼き卵 ごまあえ 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 ※いた じる サバの味噌煮 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 みずな 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 に 肉団子のカレー煮 カラフルポテト かぶと白菜のスープ ※はくさい | 615 | 2.8 |
| 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 | 646 | 1.8 |
| 18 | 水 | 牛乳 | 一食中華麺 | ※みそ 味噌ラーメン コロッケ ※き ぼ だいこん ちゅうかい 切り干し大根の中華炒め | 624 | 2.8 |
| 19 | 木 | 牛乳 | 米飯 | 【ふるさと食材の日】 ※ぶたにく ※ ひ しよぐさい 豚肉のあんからめ おひたし のっぺい汁 | 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 | さんしよく 三色ごはん ツナじゃが ※き ぼ だいこん 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 | 【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 | 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 ※だいこん ぶたにく ※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 | 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。