

## 4 月学校給食献立表(北地区)

給食日数 中 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	
8	水	牛乳	米飯	鶏肉 <small>※とりにく</small> のから揚げ 切り干し大根 <small>※きぼだいこん</small> の煮つけ ※キャベツ <small>※みそしる</small> の味噌汁	800	2.0
9	木	牛乳	食パン	肉団子 <small>※にくだんご</small> のトマト煮 カラフルポテト 野菜スープ ※ジャム	724	3.6
10	金	牛乳	米飯	※カレーライス ※キャベツとツナのソテー カクテルゼリー	857	2.1
13	月	牛乳	コッペパン	コロケ ※キャベツのカレーソテー 豆腐 <small>※とうふ</small> と卵 <small>たまご</small> のスープ	723	3.3
14	火	牛乳	米飯	韓国風肉じゃが ※チンゲンサイ <small>※いたもの</small> の炒め物 鶏団子 <small>とりだんご</small> スープ	749	2.1
15	水	牛乳	米飯	※ちくわ <small>※いそべあ</small> の磯辺揚げ ※うの花 <small>※はな</small> いり ※アサリ <small>※みそしる</small> の味噌汁	817	3.0
16	木	牛乳	ソフト麺	※ミートソース グリーンポテト ※コーンもやし	803	3.3
17	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 豚肉 <small>※ぶたにく</small> のしょうが焼き ※ひじき <small>※だいず</small> と大豆 <small>にもの</small> の煮物 ※はなふ <small>※じる</small> の花麩のすまし汁 	766	2.1
20	月	牛乳	コッペパン	※ポークビーンズ オムレツ ※コーンサラダ	745	3.2
21	火	牛乳	米飯	和風ハンバーグ ※おかかあえ ※だいこん <small>※ぎふみそしる</small> の岐福味噌汁	740	2.3
22	水	牛乳	米飯	※まいぼー豆腐 シューマイ ※バンサンスー	812	2.7
23	木	牛乳	黒パン	クリームシチュー ※フライビーンズ ※野菜のソテー	770	3.0
24	金	牛乳	米飯	三色ごはん ※かくふ <small>※に</small> の煮つけ ※ごもくしる <small>※</small> 五目汁	785	2.3
27	月	牛乳	小型パン	※スパゲティナポリタン ※コーンチャウダー フルーツポンチ	774	3.6
28	火	牛乳	米飯	※こ <small>※</small> 小イワシのたつた揚げ じゃがいものきんぴら ※ぎふ <small>※</small> そうでんみそしる 岐福早田味噌汁	742	1.7
30	木	牛乳	米飯	【味の旅—岐阜県—】【ふるさと食材の日】   郡上味噌 <small>※ぐじょうみそ</small> けいちゃん ※だいこん <small>※いた</small> の炒め煮 ※たまご <small>※</small> いりべいめんじる 卵入り米麺汁	730	2.0

(令和8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。