

8.9 月学校給食献立表(中地区)

給食日数 中

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	水	牛乳	米飯	カレーピラフ(アルファ化米) 野菜スープ ゼリー	515	2.1
3	木	牛乳	黒パン	※こ 小イワシのマリネ ※まめ 豆とキャベツのサラダ コーンクリームスープ	795	2.7
4	金	牛乳	米飯	※ ひじきごはん ※ こうみ あ ※とうがんじる ちくわの香味揚げ 冬瓜汁	790	3.2
7	月	牛乳	米飯	※ぶたにく あつあ ※みそいた ※き ぼ だいこん に 豚肉と厚揚げの味噌炒め 切り干し大根とツナの煮つけ ※ じる すまし汁	785	2.0
8	火	牛乳	食パン	※ ポークビーンズ オムレツ ※やさい 野菜のソテー	734	3.2
9	水	牛乳	ソフト麺	※ カレーソース グリーンポテト コーンもやし	779	2.9
10	木	牛乳	米飯	※ み そ ※ごもくまめ ※きんしたまご じる なすの味噌かけ 五目豆 錦糸卵のすまし汁 ゼリー	772	2.0
11	金	牛乳	米飯	※ シヤモのごま揚げ ※こまつな 小松菜のそぼろ炒め ※ ぎ ふ みそ じる さといもの岐福味噌汁	750	1.8
14	月	牛乳	米飯	※ あじ たび いばらきけん 【味の旅—茨城県—】 ※ いそべ あ ※にあ サワラの磯辺揚げ 煮合い ※ さつまいも みそ じる さつまいもの味噌汁 	785	1.8
15	火	牛乳	食パン	※ に こ 煮込みハンバーグ ※ キャベツのソテー ポテトスープ	699	3.4
16	水	牛乳	米飯	※ やく み ※にく ※ じる アジの薬味だれ 肉じゃが すまし汁	758	2.1
17	木	牛乳	小型パン	※ き きのこスパゲティ コンソメスープ カクテルゼリー	695	3.0
18	金	牛乳	米飯	※ ふるさと食料の日 ※しよくざい ひ ※だいずい ※かくふ に ※ぎふ みそ じる 大豆入りツナごはん 角麩の煮つけ 岐福味噌汁 	837	2.7
24	木	牛乳	米飯	※ カレーライス ※まめ 豆のマリネ コーンサラダ	824	2.5
25	金	牛乳	米飯	※ サバのたつた揚げ ※ あ ※ つきみ じる ごまあえ お月見汁	805	1.8
28	月	牛乳	米飯	※とりにく だいず にもの ※あまず ※ じる 鶏肉と大豆の煮物 甘酢あえ かきたま汁	790	1.9
29	火	牛乳	コッペパン	※とりにく 鶏肉のレモンソース ※ もやしのソテー ※ ミネストローネ	718	3.0
30	水	牛乳	米飯	※ とり ※あまからに ※みそ じる 鶏つくねの甘辛煮 じゃがいものきんぴら 味噌汁	768	2.9

(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、『学校給食地産地産推進事業』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。