

8.9 月学校給食献立表(北地区)

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	一食中華麺	※ジャージャー麺 ギョーザ ※あつあ 厚揚げのオイスターソース炒め	773	2.7
4	金	牛乳	米飯	※アジの薬味だれ 肉じゃが ※すまし汁	758	2.1
7	月	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
8	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※だいずい 大豆入りツナごはん ※かくふ に 角麩の煮つけ ※ぎふ みそしる 岐福味噌汁 	837	2.7
9	水	牛乳	米飯	※ひじきごはん ※ちくわの香味揚げ ※とうがんじろ 冬瓜汁	790	3.2
10	木	牛乳	ソフト麺	※ミートソース ※ココアビーンズ コーンキャベツ	847	3.1
11	金	牛乳	米飯	※とり 鶏つくねの甘辛煮 ※あまからに じゃがいものきんぴら ※みそしる 味噌汁	768	2.9
14	月	牛乳	食パン	※ボークビーンズ オムレツ ※やさい 野菜のソテー	734	3.2
15	火	牛乳	米飯	※シシャモのごま揚げ ※こまつな 小松菜のそぼろ炒め ※さといもの岐福味噌汁	750	1.8
16	水	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 ※すまし汁	785	2.0
17	木	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
18	金	牛乳	米飯	【味の旅—茨城県—】 ※サワラの磯辺揚げ ※にあ ※煮合い さつまいもの味噌汁 	785	1.8
24	木	牛乳	食パン	※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
25	金	牛乳	米飯	※サバのたたき揚げ ※ごまあえ ※つきみじろ お月見汁	805	1.8
28	月	牛乳	小型パン	※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
29	火	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
30	水	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

(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。