

4月学校給食献立表(中地区)

給食日数 小

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	鶏肉のから揚げ 切り干し大根の煮つけ ※キャベツの味噌汁	649 1.9
9	木	牛乳	食パン	肉団子のトマト煮 カラフルポテト 野菜スープ ジャム	583 2.9
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	696 1.8
13	月	牛乳	米飯	和風ハンバーグ ※おかかあえ ※だいこん ぎふみそ汁	585 1.8
14	火	牛乳	コッペパン	※ポークビーンズ オムレツ ※コーンサラダ	594 2.5
15	水	牛乳	米飯	※まいぼ-豆腐 シューマイ ※バンサンスー	611 2.0
16	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	628 2.3
17	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 豚肉のしょうが焼き ひじきと大豆の煮物 ※はなふ じる 花麩のすまし汁	603 1.6
20	月	牛乳	米飯	【味の旅—岐阜県—】【ふるさと食材の日】 郡上味噌 いちちゃん ※ だしこん いた に ※たまごい べいめんじる 炒め煮 卵入り米麺汁	581 1.8
21	火	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	585 2.6
22	水	牛乳	米飯	※ちくわの磯辺揚げ ※うの花いり ※アサリの味噌汁	630 2.4
23	木	牛乳	米飯	※三色ごはん ※かかふ に ※ごもくしる	625 1.8
24	金	牛乳	米飯	※こ 小イワシのたつた揚げ じゃがいものきんぴら ※ぎふ 早田味噌汁	595 1.3
27	月	牛乳	米飯	※かんこくふうにく ※ 韓国風肉じゃが チンゲンサイの炒め物 鶏団子スープ	600 1.7
28	火	牛乳	コッペパン	※コロケ ※キャベツのカレーソテー ※とうふ たまご 豆腐と卵のスープ	581 2.5
30	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	610 2.2

(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。