

## 4 月学校給食献立表(北地区)

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 <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	649	1.9
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 ※やさい ※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	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	581	2.5
14	火	牛乳	米飯	韓国風肉じゃが ※かんこくふうにく ※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	600	1.7
15	水	牛乳	米飯	※ちくわ <small>いそべあ</small> の磯辺揚げ ※はな うの花いり ※アサリ <small>※みそしる</small> の味噌汁	630	2.4
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	610	2.2
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>※ひじき</small> と大豆 <small>だいず</small> の煮物  ※はなふ <small>※はなふ</small> の花麩 <small>はなふ</small> のすまし汁	603	1.6
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	594	2.5
21	火	牛乳	米飯	和風ハンバーグ ※わかふう ※おかかあえ ※だいこん ぎふみそしる 大根の岐福味噌汁	585	1.8
22	水	牛乳	米飯	※まーぼー豆腐 <small>※まーぼー豆腐</small> シューマイ ※バンサンスー	611	2.0
23	木	牛乳	黒パン	クリームシチュー ※フライビーンズ ※やさい 野菜のソテー	628	2.3
24	金	牛乳	米飯	三色ごはん ※さんしよく ※かくふ に ※ごもくしる 角麩の煮つけ 五目汁	625	1.8
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	585	2.6
28	火	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 ※ぎふそうでんみそしる 岐福早田味噌汁	595	1.3
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 いた に ※たまごい べいめんじる つき大根の炒め煮 卵入り米麺汁	581	1.8

(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。