

7 月学校給食献立表(北地区)

給食日数 小 13 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
1	水	牛乳	米飯	※ ^{だい} ずい 大豆入りツナごはん ※ ^{こまつな} 小松菜のそぼろ炒め ※ ^{いた} 田舎汁	599	1.5
2	木	牛乳	一食中華麺	※ ^{たんたんめん} 担々麺 ※ ^{はるま} 春巻き ※ ^{ちゅうか} 中華あえ	596	2.3
3	金	牛乳	米飯	※ ^{カレーライス} カレーライス ※ ^{まめ} 豆のマリネ カクテルゼリー	676	1.9
6	月	牛乳	コッペパン	コロッケ ※ ^{やさしい} 野菜のソテー ※ ^{ミネストローネ} ミネストローネ	607	2.5
7	火	牛乳	米飯	※ ^{たなばた} 七夕ちらし ※ ^こ 小イワシのから揚げ ※ ^あ 天の川米麺汁	603	1.7
8	水	牛乳	米飯	※ ^{かんこくふうにく} 韓国風肉じゃが ※ ^{ナムル} ナムル ※ ^{たまごい} 卵入りわかめスープ	562	1.7
9	木	牛乳	ソフト麺	※ ^{にくみそ} 肉味噌 ※ ^あ じゃがいものから揚げ ※ ^{しょうがしょうゆ} キャベツの生姜醤油あえ	615	2.0
10	金	牛乳	米飯	※ ^{ぶたにく} 豚肉のスタミナ焼き ※ ^あ キャベツのごまあえ ※ ^{だいこん} 大根の岐福味噌汁	585	1.8
13	月	牛乳	食パン	※ ^{にこ} 煮込みハンバーグ ※ ^{コーンキャベツ} コーンキャベツ ※ ^{カラフルスープ} カラフルスープ	585	2.7
14	火	牛乳	米飯	※ ^{あまず} アジの甘酢だれ ※ ^{ひじき} ひじきと大豆の煮物 ※ ^{かみなり汁} かみなり汁	591	1.9
15	水	牛乳	米飯	【味の旅— 沖縄県—】 ※ ^{ゴーヤチャンプルー} ゴーヤチャンプルー ※ ^{にんじんシリシリ} にんじんシリシリ ※ ^{とうがん} 冬瓜ともずくの味噌汁	627	2.2
16	木	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ ^{なす} なすの味噌炒め ※ ^{あまず} キャベツの甘酢あえ ※ ^{かきたま汁} かきたま汁	614	1.6
17	金	牛乳	ソフト麺	【ふるさと食材の日】 ※ ^{ツナトマトソース} ツナトマトソース ※ ^{えだまめ} 枝豆の塩ゆで ※ ^{キャベツのカレーソテー} キャベツのカレーソテー	595	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。