

8.9 月学校給食献立表(北地区)

給食日数 小 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	428	1.7
3	木	牛乳	一食中華麺	※ジャージャー麺 ギョーザ ※厚揚げのオイスターソース炒め	583	1.9
4	金	牛乳	米飯	※アジの薬味だれ 肉じゃが ※すまし汁	614	1.7
7	月	牛乳	黒パン	※小イワシのマリネ ※豆とキャベツのサラダ コーンクリームスープ	649	2.2
8	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※大豆入りツナごはん ※角麩の煮つけ ※ぎふ みそしる 岐福味噌汁 	668	2.4
9	水	牛乳	米飯	※ひじきごはん ※ちくわの香味揚げ ※とうがんと冬瓜汁	601	2.2
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	647	2.1
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	611	2.5
14	月	牛乳	食パン	※ボークビーンズ オムレツ ※野菜のソテー	574	2.5
15	火	牛乳	米飯	※シシャモのごま揚げ ※小松菜のそぼろ炒め ※さといもの岐福味噌汁	604	1.4
16	水	牛乳	米飯	※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	618	1.5
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	593	2.0
18	金	牛乳	米飯	【味の旅—茨城県—】 ※サワラの磯辺揚げ ※煮合い ※さつまいもの味噌汁 	634	1.6
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	557	2.6
25	金	牛乳	米飯	※サバのたたき揚げ ※ごまあえ ※お月見汁	654	1.6
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	510	1.9
29	火	牛乳	米飯	※カレーライス ※豆のマリネ コーンサラダ	669	2.2
30	水	牛乳	コッペパン	※鶏肉のレモンソース ※もやしのソテー ※ミネストローネ	588	2.5

(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。