

8.9 月学校給食献立表(南地区)

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	米飯	※ ひじきごはん ※ ちくわの香味揚げ ※ とうがんじる 冬瓜汁	601	2.2
4	金	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
7	月	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
8	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
9	水	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
10	木	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
11	金	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
14	月	牛乳	米飯	※ とり 鶏つくねの甘辛煮 ※ じゃがいものきんぴら ※ 味噌汁	611	2.5
15	火	牛乳	米飯	※ なすの味噌かけ ※ 五目豆 ※ 錦糸卵のすまし汁 ※ ゼリー	620	1.6
16	水	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
17	木	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
18	金	牛乳	コッペパン	※ とり 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
24	木	牛乳	米飯	※ サバのたたき揚げ ※ ごまあえ ※ お月見汁	654	1.6
25	金	牛乳	小型パン	※ きのコスパゲティ ※ コンソメスープ ※ カクテルゼリー	510	1.9
28	月	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 ※ 岐福味噌汁	668	2.4
29	火	牛乳	米飯	※ アジの薬味だれ ※ 肉じゃが ※ すまし汁	614	1.7
30	水	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

(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。