

12月学校給食献立表(北地区)

給食日数 中

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
1	木	牛乳	麦飯	大豆入りツナごはん <small>※だいずい</small> いる煮 <small>※に</small> 味噌汁 <small>※みそしる</small> みかん	810	2.6
2	金	牛乳	米飯	かに豆腐 <small>※とうふ</small> ワカサギの天ぷら <small>※てん</small> 大根の甘酢漬 <small>※だいこん あますづ</small>	794	2.7
5	月	牛乳	食パン	肉団子のトマトソース煮 <small>※にくだんご</small> ポップビーンズ <small>※に</small> 花野菜サラダ <small>※はなやさい</small>	824	4.1
6	火	牛乳	米飯	白菜鍋 <small>※はくさいなべ</small> 金時豆の甘煮 <small>きんときまめ あまに</small> 煮びたし <small>※に</small> みかん	786	2.3
7	水	牛乳	麦飯	シーフードカレー <small>※</small> れんこんチップス <small>※</small> ひじきサラダ <small>※</small>	839	3.0
8	木	牛乳	小型パン	揚げパン <small>あ</small> 汁ビーフン <small>※しる</small> 切り干し大根の中華炒め <small>き ぼ だいこん ちゅうかい</small> ヨーグルト	796	2.9
9	金	牛乳	米飯	すき焼き <small>※</small> 厚焼き卵 <small>あつや たまご</small> ほうれん草のおかかあえ <small>※</small> <small>そう</small>	822	2.5
12	月	牛乳	黒パン	クリームシチュー <small>※</small> 大根と水菜のサラダ <small>※だいこん みずな</small> りんご <small>だいずい</small> 大豆入り小魚 <small>こさかな</small>	833	4.0
13	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】かき揚げ <small>しよくざい ひ</small> もやしのごまあえ <small>※</small> 味噌汁 <small>※みそしる</small> キウイフルーツ <small>※</small> 	779	1.8
14	水	牛乳	麦飯	ビビンバ丼 <small>※</small> わかめスープ <small>どんぶり</small> ナタデココポンチ	849	3.7
15	木	牛乳	ソフト麺	【ふるさと食材の日】中華あんかけ <small>しよくざい ひ</small> 大豆と小魚のあめがらめ <small>※だいずい こさかな</small> 辣白菜 <small>※らーばーつあい</small> 	850	3.7
16	金	牛乳	米飯	サバの味噌煮 <small>※</small> れんこんのきんぴら <small>※</small> みぞれ汁 <small>※</small> <small>じる</small>	746	2.3
19	月	牛乳	コッペパン	【味の旅ーノルウェーー】ウインナーのケチャップ煮 <small>あじ たび</small> ホットサラダ <small>※</small> かぶのスープ <small>※</small> ミルメーク <small>に</small> 	847	4.8
20	火	牛乳	米飯	里芋コロッケ <small>さといも</small> 守口大根の炒め物 <small>※もりぐちだいこん いた もの</small> 豚汁 <small>※ぶたじる</small>	863	2.6
21	水	牛乳	麦飯	サケのゆず味噌かけ <small>※</small> かぼちゃの煮つけ <small>※</small> 利休汁 <small>※りきゅうじる</small> ふりかけ	859	2.2
22	木	牛乳	コッペパン	手羽元の照り煮 <small>てばもと</small> コーンキャベツ <small>て</small> カラフルスープ <small>※</small> デザート	811	4.6
26	月	牛乳	米飯	関東煮 <small>※かんとうに</small> レバーの煮つけ <small>に</small> ブロッコリーのごまあえ <small>※</small> ミルクプリン	822	2.1

(平成28年度)

◇米は岐阜県産の『はつしも』100%、パンとソフト麺に使用する小麦粉は岐阜県産を50%使用しています。

牛乳は岐阜県産を100%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、学校保健課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。

◇麦飯は、【米10:麦1】の比率です。

◇毎月19日は、「食育の日」です。

◇平成26年4月より学校給食クオリティアップサポート事業の補助を受けています。