

8・9 月学校給食献立表(中地区)

給食日数 中 22 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
30	火	牛乳	梅わかめごはん ※ぶたにく や ※き ぼ だいこん に ※みそしる 豚肉のスタミナ焼き 切り干し大根の煮つけ 味噌汁	753	3.3
31	水	牛乳	一食中華麺 ※ちゅうか めん はるまき ※だいこん に 中華つけ麺 春巻 大根のオイスターソース煮 ゼリー	757	3.4
1	木	牛乳	麦飯 ※ チキンライス まめまめポテト ハムとレタスのスープ チーズ	776	3.6
2	金	牛乳	米飯 【災害時の食事】 ※ けんちん汁 あさりのつくだ煮 梅干し 焼きのり 黄桃	639	2.1
5	月	牛乳	米飯 ※ ビビンバ丼 小魚のから揚げ 豆腐スープ	848	3.7
6	火	牛乳	コッペパン 【ふるさと食材の日】 ※ オムレツ カラフルサラダ ※ ポークビーンズ 	832	4.5
7	水	牛乳	麦飯 ちくわの香味揚げ ※ ひじきと大豆の煮物 ※ 沢煮椀 冷凍みかん	804	2.8
8	木	牛乳	ソフト麺 カレーソース ※えだまめ しお ※ 枝豆の塩ゆで ※ ひじきサラダ	864	2.6
9	金	牛乳	米飯 ※ちんじゃおろすー ※ちゅうか ※ 青椒肉絲 中華あえ にらたまスープ ミニゼリー	788	2.6
12	月	牛乳	米飯 エビのチリソース煮 切り干し大根の中華炒め ※ ワンタンスープ ※アーモンド入り小魚	761	3.1
13	火	牛乳	クロワッサン ※きのこスパゲティ ※まめ 豆とキャベツのサラダ ※ポテトスープ ※はっこうじゅう 発酵乳	720	3.7
14	水	牛乳	麦飯 ※ドライカレー ※かいそう 海藻サラダ ※だいこん 大根としめじのスープ ヨーグルト	790	3.5
15	木	牛乳	麦飯 サンマの塩焼き さといもの煮つけ ※いなかじる つきみだんご 田舎汁 月見団子	877	2.6
16	金	牛乳	米飯 【ふるさと食材の日】 なすと豚肉の味噌炒め ※こまつな ※かきたま汁 小松菜のおひたし	739	2.6
20	火	牛乳	パンズパン にこ 煮込みハンバーグ ※ポイルキャベツ ※ミネストローネ スライスチーズ	706	4.4
21	水	牛乳	一食麺 ※シャージャー麺 ※めん シュウマイ ※チンゲンツァイの炒め物 いた もの	825	3.4
23	金	牛乳	米飯 とりにく のから揚げ ※き ぼ だいこん に ※まめじる 鶏肉のから揚げ 切り干し大根のごまよごし うち豆汁 ぶどう	790	2.7
26	月	牛乳	米飯 【味の旅-群馬県-】 ※とうふ ※ 豆腐めし ニジマスの甘露煮 ※こしね汁 ※ゼリー	802	2.5
27	火	牛乳	小型胚芽パン ※ながはき 長崎ちゃんぽん エビのから揚げ ※キャベツのごま酢あえ	761	3.5
28	水	牛乳	わかめごはん ※イワシの南蛮漬け ※ほうれん草のごまあえ ※みそしる 味噌汁 みかん	827	4.2
29	木	牛乳	麦飯 ※チャンプルー ※くき いた に 茎わかめの炒め煮 カクテルポンチ	794	2.3
30	金	牛乳	赤飯 ※サケのおろしだれ ※ちくぜんに ※ 筑前煮 ※すまし汁	880	2.7

(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。