

## 12月学校給食献立表(南地区)

給食日数 小 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	※ <sup>どうふ</sup> かに豆腐 ※ <sup>てん</sup> ワカサギの天ぷら ※ <sup>だいこん</sup> 大根の甘酢漬け	641	1.7
2	金	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 ※ <sup>あじ</sup> ホットサラダ ※ <sup>たび</sup> かぶのスープ ※ <sup>に</sup> ミルメーク 	685	3.8
5	月	牛乳	米飯	※ <sup>さといも</sup> 里芋コロケ ※ <sup>もりぐちだいこん</sup> 守口大根の炒め物 ※ <sup>いた</sup> もの ※ <sup>ぶたじる</sup> 豚汁	663	2.1
6	火	牛乳	米飯	※ <sup>まーぼーどうふ</sup> 麻婆豆腐 ※ <sup>ちゅうかいた</sup> シュウマイ 中華炒め ※ <sup>パイナップル</sup> パイナップル	690	2.5
7	水	牛乳	麦飯	※ <sup>シーフードカレー</sup> シーフードカレー ※ <sup>れんこんチップス</sup> れんこんチップス ※ <sup>ひじきサラダ</sup> ひじきサラダ	682	2.7
8	木	牛乳	麦飯	※ <sup>はくさいなべ</sup> 白菜鍋 ※ <sup>きんときまめ</sup> 金時豆の甘煮 ※ <sup>あまに</sup> 煮びたし ※ <sup>みかん</sup> みかん	632	1.9
9	金	牛乳	小型パン	※ <sup>あげパン</sup> 揚げパン ※ <sup>汁ビーフン</sup> 汁ビーフン ※ <sup>き</sup> 切り干し大根の中華炒め	512	1.8
12	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ <sup>あ</sup> かき揚げ ※ <sup>もやし</sup> もやしのごまあえ ※ <sup>みそじる</sup> 味噌汁 	613	1.8
13	火	牛乳	米飯	※ <sup>サバの味噌煮</sup> サバの味噌煮 ※ <sup>れんこんのきんぴら</sup> れんこんのきんぴら ※ <sup>みぞれ汁</sup> みぞれ汁	603	2.0
14	水	牛乳	ソフト麺	【ふるさと食材の日】中華あんかけ ※ <sup>だいず</sup> 大豆と小魚のあめがらめ ※ <sup>こさかな</sup> ※ <sup>らーばーつあい</sup> 辣白菜 	667	2.8
15	木	牛乳	麦飯	※ <sup>ビビンバ丼</sup> ビビンバ丼 ※ <sup>わかめスープ</sup> わかめスープ ※ <sup>ナタデココポンチ</sup> ナタデココポンチ	688	2.9
16	金	牛乳	黒パン	※ <sup>クリームシチュー</sup> クリームシチュー ※ <sup>だいこん</sup> 大根と水菜のサラダ ※ <sup>みずな</sup> りんご	660	3.1
19	月	牛乳	米飯	※ <sup>だいず</sup> 大豆入りツナごはん ※ <sup>いしる</sup> 煮 ※ <sup>みそじる</sup> 味噌汁 ※ <sup>みかん</sup> みかん	653	2.2
20	火	牛乳	米飯	※ <sup>サケのゆず味噌かけ</sup> サケのゆず味噌かけ ※ <sup>かぼちゃ</sup> かぼちゃの煮つけ ※ <sup>りきゅうじる</sup> 利休汁	687	1.4
21	水	牛乳	コッペパン	※ <sup>てばもと</sup> 手羽元の照り煮 ※ <sup>に</sup> コーンキャベツ ※ <sup>カラフルスープ</sup> カラフルスープ ※ <sup>デザート</sup> デザート	711	3.8
22	木	牛乳	麦飯	※ <sup>すき焼き</sup> すき焼き ※ <sup>あつや</sup> 厚焼き卵 ※ <sup>たまご</sup> ※ <sup>ほうれん草</sup> ほうれん草のおかかあえ	659	2.3
26	月	牛乳	米飯	※ <sup>かんとう</sup> 関東煮 ※ <sup>レバー</sup> レバーの煮つけ ※ <sup>ブロッコリー</sup> ブロッコリーのごまあえ ※ <sup>ミルクプリン</sup> ミルクプリン	625	1.8

(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。