

8・9 月学校給食献立表(南地区)

給食日数 小 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	609	2.7
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	618	2.8
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	610	2.8
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 おうとう 黄桃	523	1.9
5	月	牛乳	米飯	※ちんじやおろすー ※ちゅうか ※ 青椒肉絲 中華あえ にらたまスープ ミニゼリー	625	2.3
6	火	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 	633	2.1
7	水	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 発酵乳 	591	2.9
8	木	牛乳	麦飯	※ピビンバ丼 小魚のから揚げ 豆腐スープ	677	3.0
9	金	牛乳	パンズパン	煮込みハンバーグ ボイルキャベツ ※ミネストローネ	554	3.2
12	月	牛乳	米飯	※とりにく あ ※き ぼ だいこん ※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	648	2.4
13	火	牛乳	米飯	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	625	2.3
14	水	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	641	1.9
15	木	牛乳	麦飯	サンマの塩焼き さといもの煮つけ 田舎汁 月見団子	674	2.3
16	金	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 	668	3.1
20	火	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	593	2.1
21	水	牛乳	麦飯	※ドライカレー ※かいそう 海藻サラダ ※だいこん に 大根としめじのスープ ヨーグルト	635	3.2
23	金	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	582	2.5
26	月	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 みかん	664	3.5
27	火	牛乳	米飯	※チャンプルー ※くま 茎わかめの炒め煮 カクテルポンチ	641	2.0
28	水	牛乳	一食麺	※ジャージャー麺 シュウマイ ※チンゲンツァイの炒め物	633	2.3
29	木	牛乳	赤飯	※サケのおろしたれ 筑前煮 ※すまし汁	703	2.2
30	金	牛乳	小型胚芽パン	※ながさき 長崎ちゃんぽん エビのから揚げ ※キャベツのごま酢あえ	586	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。