

## 12 月学校給食献立表(中地区)

給食日数 中 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
1	金	牛乳	米飯	※シーフードカレー れんこんチップス ※だいこん 大根サラダ	864	3.1
4	月	牛乳	米飯	ニシンの煮つけ ※ごしき 五色あえ ※とり 鶏つくね汁 オレンジ	797	2.8
5	火	牛乳	胚芽パン	【味の旅ーフィンランドー】※ロケット(サーモンのスープ) ※パイステットウシエニ(きのこのソテー)  ※クッカカーリ サラッティ(ブロッコリーのサラダ) ジャム	776	2.9
6	水	牛乳	ソフト麺	※ちゅうか 中華あんかけ エビシユウマイ ※らーばーつあい 辣白菜 ミルメーク	886	3.7
7	木	牛乳	麦飯	※にく 肉じゃが ※わかさぎ 天ぷら ※みそ 味噌汁	810	2.3
8	金	牛乳	米飯	※ちくわ ちくわの香味揚げ さといも 里芋と厚揚げの煮つけ ※じる 小豆汁 みかん	843	2.5
11	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】※かんとうに 関東煮  ※ブロッコリーのおかかあえ フルーツ盛り合わせ	747	1.8
12	火	牛乳	小型パン	あ 揚げパン ※じる 汁ビーフン ※き 切り干し大根の中華炒め ※ちゅうかいた ヨーグルト	817	3.8
13	水	牛乳	麦飯	※さば 鯖の味噌煮 ※ぎゅうにゅう 牛乳入りおから ※いものこ 小豆汁 ※キウイフルーツ	848	2.6
14	木	牛乳	麦飯	※ほき ホキのナッツ炒め ※いた 拌三絲 ※とうふ たまご 豆腐と卵のスープ ※こぎな 小魚	865	3.4
15	金	牛乳	米飯	※あつあ 厚揚げのみぞれかけ ※こんぶまめ 昆布豆 ※さといも 里芋の味噌汁 ※みそ 味噌汁 みかん	868	2.2
18	月	牛乳	米飯	※ちゅうか 中華丼 ※あ 厚揚げのから揚げ ※ワンタン スープ りんご	828	3.2
19	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】※ぶたにく 豚肉の味噌炒め  ※ひじき こんにゃく 根菜汁	757	2.5
20	水	牛乳	麦飯	※かに かに豆腐 ※はるまき 春巻 ※チンゲンツアイ いたもの 炒め物	846	2.5
21	木	牛乳	レーズンパン	て 手羽元の照り煮 ※に コーンキャベツ ※ふゆやさい 冬野菜のスープ デザート	833	4.4
22	金	牛乳	米飯	※だいずい 大豆入りツナごはん ※かぼちや かに かぼちやの煮つけ ※はくさいなべ 白菜鍋	798	2.8
25	月	牛乳	米飯	※すき 焼き 厚焼き卵 ※たまご ハリハリ漬け	809	2.7
26	火	牛乳	食パン	※にくだんご 肉団子のケチャップ煮 ※れんこん 大根のサラダ かぼちやのスープ ジャム	827	4.4

(平成29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。