

12月学校給食献立表(北地区)

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	※ ^や すき焼き ^{あつや} 厚焼き ^{たまご} 卵 ^づ ハリハリ漬け	809	2.7
4	月	牛乳	米飯	※ ^{とうふ} かに豆腐 ^{はるまき} 春巻 ^{チンゲンツアイ} チンゲンツアイの炒め物	846	2.5
5	火	牛乳	米飯	ニシンの煮つけ ^に 五色あえ ^{※ごしき} 鶏つくね汁 ^{※とり} オレンジ	797	2.8
6	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ^{しよくざい} 豚肉の味噌炒め ^ひ ※ ^{にもの} ひじきの煮物 ^{※こんさいじ} 根菜汁 	757	2.5
7	木	牛乳	麦飯	※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
8	金	牛乳	米飯	※ ^{みそ} サバの味噌煮 ^{※ぎゅうにゅうい} 牛乳入りおから [※] いものこ汁 [※] キウイフルーツ	848	2.6
11	月	牛乳	胚芽パン	※ ^{あじ} 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} パイステットウシエニ(きのこのソテー)  ※ ^{クッカカーリ} クッカカーリ ^{サラッティ} サラッティ(ブロッコリーのサラダ) ^{ジャム} ジャム	776	2.9
12	火	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 [※] こぶ汁 [※] みかん	843	2.5
13	水	牛乳	麦飯	※ ^{ホキ} ホキのナッツ炒め ^{いた} 拌三絲 ^{※ばんさんすー} 豆腐と卵のスープ [※] 小魚 ^{こさかな}	865	3.4
14	木	牛乳	ソフト麺	※ ^{中華あんかけ} 中華あんかけ ^{エビシュウマイ} エビシュウマイ ^{※らーばーつあい} 辣白菜 ^{ミルメーク} ミルメーク	886	3.7
15	金	牛乳	米飯	※ ^{にく} 肉じゃが [※] ワカサギの天ぷら ^{※みそしる} 味噌汁	810	2.3
18	月	牛乳	小型パン	※ ^{揚げパン} 揚げパン [※] 汁ビーフン ^{※き} 切り干し大根の中華炒め ^{※だいこん} ヨーグルト ^{ちゅうかい}	817	3.8
19	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ^{しよくざい} 関東煮 ^ひ ※ ^{ブロッコリー} ブロッコリーのおかかあえ [※] フルーツ盛り合わせ 	747	1.8
20	水	牛乳	麦飯	※ ^{中華丼} 中華丼 ^{メヒカリ} メヒカリのから揚げ [※] ワンタンスープ ^{りんご} りんご	828	3.2
21	木	牛乳	麦飯	※ ^{厚揚げ} 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 [※] みかん	868	2.2
22	金	牛乳	米飯	※ ^{大豆} 大豆入りツナごはん ^に かぼちゃの煮つけ ^{※はくさいなべ} 白菜鍋	798	2.8
25	月	牛乳	レーズンパン	※ ^{手羽元} 手羽元の照り煮 ^に コーンキャベツ ^{※ふゆさい} 冬野菜のスープ ^{デザート} デザート	833	4.4
26	火	牛乳	食パン	※ ^{肉団子} 肉団子のケチャップ煮 ^に れんこんのサラダ かぼちゃのスープ ^{ジャム} 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。