2 月学校給食献立表（中地区）

給食日数　中　　19 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	※五目ごはん　れんこんの天ぷら　※味噌汁　みかん	798	1.9
2	金	牛乳	米飯	※イワシのかば焼き　※白菜の煮びたし　※すまし汁　いり豆	754	2.3
5	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※大根と豚肉の煮物　納豆　※たぬき汁	748	1.9
6	火	牛乳	黒パン	※ビーンズシチュー　パンプキンオムレツ　花野菜のスープ煮	847	3.4
7	水	牛乳	麦飯	※親子丼　※切り干し大根の煮つけ　※味噌汁	777	2.7
8	木	牛乳	ソフト麺	※ミートソース　れんこんチップス　※海藻サラダ	892	3.9
9	金	牛乳	米飯	ちくわの磯辺揚げ　※小松菜のそぼろ炒め　※すまし汁	740	2.7
13	火	牛乳	米飯	※きりたんぽ鍋　茎わかめの炒め煮　金時豆の甘煮 いよかん	809	1.6
14	水	牛乳	麦飯	シーフードライス　グリーンポテト　白菜と肉団子のスープ ミルクプリン	862	2.5
15	木	牛乳	小型パン	※焼きそば　※厚揚げともやしのオイスターソース炒め フルーツヨーグルト	822	4.3
16	金	牛乳	米飯	※大豆と鶏肉の煮物　おかかあえ　※こぶ汁	797	1.9
19	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※大豆入りツナごはん　※ほうれん草のごまあえ　※豚汁	784	2.4
20	火	牛乳	食パン	ハムカツ　ボイルキャベツ　ポテトスープ	763	3.9
21	水	牛乳	麦飯	※関東煮　レバーの煮つけ　※もやしのおひたし　はるか	741	2.2
22	木	牛乳	麦飯	【味の旅ー韓国ー】イワシとキムチの煮つけ　※ナムル ※大根と牛肉のスープ　韓国のり	757	3.3
23	金	牛乳	ソフト麺	※中華あんかけ　※大豆と小魚のあめがらめ　辣白菜	840	2.5
26	月	牛乳	米飯	※カレーライス　※豆のマリネ　※れんこんのサラダ　ミニゼリー	875	2.7
27	火	牛乳	クロワッサン	※スパゲティナポリタン　※カラフルスープ　カクテルフルーツ 小魚	748	3.7
28	水	牛乳	麦飯	※ワカサギの天ぷら　※いそにしき　※みそけんちん汁　デコポン	818	3.3

（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。