

## 8・9 月学校給食献立表(中地区)

給食日数 中 22 日

岐阜市教育委員会

| 日  | 曜 | こ ん だ て 名 |   | エネルギー<br>kcal | 塩分<br>g |
|----|---|-----------|---|---------------|---------|
| 30 | 水 | 牛乳        | 一食中華麺 <small>※たんたんめん</small> 担担麺 ギョウザ じゃがいもの中華炒め タルト <small>ちゅうかいた</small>  | 879           | 3.3     |
| 31 | 木 | 牛乳        | 米飯 シーフードカレー ひじきサラダ フルーツポンチ  | 851           | 3.0     |
| 1  | 金 | 牛乳        | 菜めし じゃがいものそぼろ煮 <small>に ※</small> キャベツの生姜あえ <small>しょうが</small> 味噌汁 <small>※みそじる</small><br>冷凍みかん <small>れいとう</small>   | 764           | 4.2     |
| 4  | 月 | 牛乳        | 米飯 【災害時の食事】<br>けんちん汁 <small>※</small> アサリの佃煮 <small>つくだに</small> 梅干し <small>うめぼし</small> 焼きのり <small>や</small> 黄桃 <small>おうとう</small>   | 651           | 2.1     |
| 5  | 火 | 牛乳        | 米粉コッペパン <small>※こまつな</small> ホークビーンズ <small>※だいこん</small> 小松菜のソテー 大根のスープ ジャム  | 804           | 5.0     |
| 6  | 水 | 牛乳        | 麦飯 <small>※</small> アジの南蛮漬 <small>なんぼんづ</small> キャベツのごまあえ <small>※</small> かきたま汁 <small>※</small> ふりかけ <small>※</small>   | 791           | 3.0     |
| 7  | 木 | 牛乳        | ソフト麺 【ふるさと食材の日】 <br>カレーソース <small>※</small> 枝豆の塩ゆで <small>※だまめ しお</small> 大根サラダ <small>※だいこん</small>   | 867           | 3.7     |
| 8  | 金 | 牛乳        | 米飯 <small>※</small> ビビンバ <small>どんぶり</small> 丼 <small>あ</small> エビのから揚げ わかめスープ  | 841           | 3.3     |
| 11 | 月 | 牛乳        | 米飯 <small>※ぶたにく</small> 豚肉のたつた揚げ <small>あ</small> もやしのおひたし <small>※</small> 味噌汁 <small>※みそじる</small> 冷凍みかん <small>れいとう</small>  | 860           | 2.5     |
| 12 | 火 | 牛乳        | クロワッサン <small>※</small> きのコスパゲティ <small>※</small> ポテトスープ <small>※</small> グリーンサラダ <small>※</small> 発酵乳 <small>はっこうにゅう</small>   | 708           | 3.3     |
| 13 | 水 | 牛乳        | 麦飯 <small>※まいぼー</small> 麻婆なす <small>※だいこん</small> 大根の甘酢漬 <small>あまずづ</small> 春雨のスープ <small>※はるさめ</small> ゼリー  | 746           | 3.0     |
| 14 | 木 | 牛乳        | 麦飯 <small>※</small> ドライカレー <small>※まめ</small> 豆のサラダ <small>※</small> トマトと卵のスープ <small>たまご</small> 小魚 <small>こざかな</small>  | 770           | 2.7     |
| 15 | 金 | 牛乳        | わかめごはん 【ふるさと食材の日】 <br>厚揚げの肉味噌かけ <small>※あつあ</small> ゆかりあえ <small>※</small> 沢煮椀 <small>※さわにわん</small>   | 801           | 3.6     |
| 19 | 火 | 牛乳        | 小型黒パン <small>※</small> かやくうどん <small>※</small> さつまいもの天ぷら <small>てんぷら</small> 大根とツナの煮物 <small>※だいこん</small> ゼリー <small>にもの</small>   | 838           | 3.9     |
| 20 | 水 | 牛乳        | 麦飯 【味の旅ーベトナムー】 <small>あじ たび</small> ホキのベトナムソースかけ <small>※あおな</small> 青菜の炒め物 <small>いた</small> アサリのフォー <small>れいとう</small> 冷凍パイ <small>※</small>  | 753           | 1.7     |
| 21 | 木 | 牛乳        | 麦飯 <small>さけ</small> 鮭ごはん <small>※うらがみ</small> 浦上そぼろ <small>※みそじる</small> 味噌汁 オレンジ  | 788           | 2.8     |
| 22 | 金 | 牛乳        | 米飯 エビのチリソース煮 <small>に ※あつあ</small> 厚揚げのオイスターソース炒め <small>いた</small><br>五目スープ <small>ごもく</small> かみかみ大豆 <small>だいず</small>   | 813           | 3.3     |
| 25 | 月 | 牛乳        | 米飯 <small>※ぶたにく</small> 豚肉の味噌炒め <small>み</small> おかかあえ <small>※</small> 枝豆しんじょ汁 <small>えだまめ</small> ゼリー <small>※</small>  | 780           | 2.7     |
| 26 | 火 | 牛乳        | パンズパン <small>に</small> 煮込みハンバーグ <small>こ</small> ボイルキャベツ コーンチャウダー   | 737           | 4.2     |
| 27 | 水 | 牛乳        | 麦飯 <small>※</small> チャンプルー <small>※こ</small> 小イワシのから揚げ <small>あ</small> カクテルフルーツ  | 872           | 2.3     |
| 28 | 木 | 牛乳        | 一食中華麺 <small>※ちゅうか</small> 中華つけ麺 <small>めん</small> 春巻 <small>はるまき</small> 切り干し大根の中華炒め <small>※き</small><br>フローズンヨーグルト <small>ほ</small> <small>だいこん</small> <small>ちゅうかいた</small>  | 856           | 3.6     |
| 29 | 金 | 牛乳        | 米飯 <small>※</small> サバのから揚げ <small>あ</small> 含め煮 <small>ふく</small> すまし汁 <small>に ※</small> ふりかけ <small>※</small>  | 871           | 2.9     |

(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。