

1 月学校給食献立表(南地区)

給食日数 小 17 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
9	火	牛乳	米飯	※とりにく ^あ 鶏肉のから揚げ ほうれん草となめこの煮びたし ※う ^こ 打ち込み汁 ふりかけ	695	2.5
10	水	牛乳	麦飯	だてま 伊達巻き ※ちくぜんに 筑前煮 ※ぞうに 雑煮 黒豆	639	1.7
11	木	牛乳	麦飯	※サケのゆず味噌かけ ※おひたし ※のっぺい汁	622	1.6
12	金	牛乳	小型パン	※みそにこ 味噌煮込みうどん ※こ 小イワシのから揚げ ※だいこん 大根とがんもの煮物	605	3.1
15	月	牛乳	米飯	※ マグロのたつた揚げ ひじきの五目煮 ※こんさいじる 根菜汁 みかん	657	2.0
16	火	牛乳	米飯	※みそ 味噌おでん ※ほうれん草 ほうれん草のおかかあえ ※こんがまめ 昆布豆	635	2.4
17	水	牛乳	ソフト麺	※シーフードソース 粉ふきいも ※ブロッコリーのサラダ	655	2.2
18	木	牛乳	麦飯	わふう 和風ハンバーグ ※じゃがいものきんぴら ※かきたま汁	672	2.5
19	金	牛乳	米飯	※ビビンバ丼 エビのから揚げ わかめスープ いよかん	668	2.4
22	月	牛乳	米飯	※アユのいのくちごはん ※カリッともちもち大根 ※ぎふく 岐阜県産豚汁	660	2.1
23	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】豚肉のあんからめ ※こまつな 小松菜の煮びたし ※ぎふ 岐阜県産味噌汁	705	2.5
24	水	牛乳	小型米粉パン	【ふるさと食材の日】けいちゃん焼きそば ※ひだぎゅう 飛騨牛コロケ ※フルーツヨーグルト	671	2.3
25	木	牛乳	フォカッチャ	【味の旅—イタリア—】ペンネのクリームソース ※ミネストローネ ※イタリアンサラダ	575	3.1
26	金	牛乳	米飯	【味の旅—大阪府—】 ※サバの煮つけ ※大阪しるなのごまあえ ※かすじる 粕汁	637	2.0
29	月	牛乳	米飯	※ごもく 五目ごはん れんこんの天ぷら ※みそじる 味噌汁 みかん	603	1.6
30	火	牛乳	米飯	※ふたにく 豚肉の味噌炒め ※しらたき入りじゃがいもの煮つけ ※すまし汁	622	2.0
31	水	牛乳	ソフト麺	※ミートソース れんこんチップス ※かいそう 海藻サラダ	691	2.8

(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。