

## 12月学校給食献立表(南地区)

給食日数 小 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	【ふるさと食材の日】関東煮 ※ブロッコリーのおかかあえ ※フルーツ盛り合わせ 	609	1.5
4	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】豚肉の味噌炒め ※ひじきの煮物 ※根菜汁 	607	2.1
5	火	牛乳	米飯	かに豆腐 春巻 ※チンゲンツアイの炒め物	665	2.2
6	水	牛乳	麦飯	※厚揚げのみぞれかけ ※昆布豆 ※里芋の味噌汁 ※みかん	693	1.8
7	木	牛乳	麦飯	※中華丼 ※メカリのから揚げ ※ワンタンスープ ※りんご	665	2.5
8	金	牛乳	胚芽パン	【味の旅—フィンランド—】※ロケット(サーモンのスープ) ※ハ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	583	2.1
11	月	牛乳	米飯	ニシンの煮つけ ※五色あえ ※鶏つくね汁 ※オレンジ	641	2.4
12	火	牛乳	米飯	※肉じゃが ※ワカサギの天ぷら ※味噌汁	654	2.0
13	水	牛乳	ソフト麺	※中華あんかけ ※エビシウマイ ※辣白菜 ※ミルメーク	682	2.7
14	木	牛乳	麦飯	※ちくわの香味揚げ ※里芋と厚揚げの煮つけ ※こぶ汁 ※みかん	661	1.9
15	金	牛乳	米飯	※ホキのナッツ炒め ※拌三絲 ※豆腐と卵のスープ	682	2.7
18	月	牛乳	米飯	※シーフードカレー ※れんこんチップス ※大根サラダ	701	2.7
19	火	牛乳	米飯	※サバの味噌煮 ※牛乳入りおから ※いものこ汁	670	2.1
20	水	牛乳	小型パン	揚げパン ※汁ビーフン ※切り干し大根の中華炒め ※ヨーグルト	587	2.7
21	木	牛乳	麦飯	※大豆入りツナごはん ※かぼちやの煮つけ ※白菜鍋	648	2.3
22	金	牛乳	レーズンパン	※手羽元の照り煮 ※コーンキャベツ ※冬野菜のスープ ※デザート	669	3.7
25	月	牛乳	米飯	※すき焼き ※厚焼き卵 ※ハリハリ漬け	658	2.1
26	火	牛乳	食パン	※肉団子のケチャップ煮 ※れんこんのサラダ かぼちやのスープ ※ジャム	679	3.7

(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。