

2月学校給食献立表(北地区)

給食日数 小 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	※とうふ ちゅうかに 豆腐の中華煮 エビシュウマイ ※あます 甘酢あえ	633	1.7
2	金	牛乳	米飯	※ イワシのかば焼き ※はくさい に 白菜の煮びたし ※ じる まめ すまし汁 いり豆	612	1.8
5	月	牛乳	黒パン	※ ビーンズシチュー パンプキンオムレツ ※はなやさい に 花野菜のスープ煮	695	2.7
6	火	牛乳	米飯	ちくわの磯辺揚げ ※こまつな に 小松菜のそぼろ炒め ※ じる すまし汁	584	2.2
7	水	牛乳	ソフト麺	※ちゅうか 中華あんかけ ※だいず こさかな 大豆と小魚のあめがらめ ※らーばーつがい 辣白菜	655	2.0
8	木	牛乳	麦飯	※おやこどんぶり ※き ぼ だいこん に 親子丼 切り干し大根の煮つけ ※みそ 味噌汁	630	2.3
9	金	牛乳	米飯	※かんどうに 関東煮 レバーの煮つけ ※ もやしのおひたし	584	1.9
13	火	牛乳	米飯	※だいず とりにく にもの 大豆と鶏肉の煮物 おかかあえ ※ じる こぶ汁	645	1.5
14	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
15	木	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※だいず 大豆入りツナごはん ※ほうれん草のごまあえ ※ぶた 豚汁 	637	2.0
16	金	牛乳	米飯	【味の旅-韓国-】イワシとキムチの煮つけ ※ ナムル  ※だいこん きゅうにく にもの 大根と牛肉のスープ 韓国のり	611	2.8
19	月	牛乳	小型パン	※や 焼きそば ※あつあ 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	637	3.3
20	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※だいこん ぶたにく にもの ※なっとう ※ じる 大根と豚肉の煮物 納豆 たぬき汁 	598	1.6
21	水	牛乳	麦飯	シーフードライス グリーンポテト ※はくさい にくだんご 白菜と肉団子のスープ	618	2.0
22	木	牛乳	食パン	ハムカツ ボイルキャベツ ポテトスープ	624	3.1
23	金	牛乳	米飯	※きりたんぼ なべ くき 鍋 茎わかめの炒め煮 ※いた に きんときまめ あまに 金時豆の甘煮 いよかん	655	1.4
26	月	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	586	2.8
27	火	牛乳	米飯	※ワカサギの天ぷら ※いそにしき ※みそ 味噌けんちん汁 じる デコポン	662	2.7
28	水	牛乳	麦飯	※カレーライス ※まめ 豆のマリネ ※ れんこんのサラダ ミニゼリー	696	2.3

(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。