

## 8・9 月学校給食献立表(中地区)

給食日数 小 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 <small>ちゅうかいた</small> じゃがいもの中華炒め タルト   | 706           | 2.5     |
| 31 | 木 | 牛乳        | 米飯 シーフードカレー <small>※</small> ひじきサラダ フルーツポンチ  | 693           | 2.6     |
| 1  | 金 | 牛乳        | 菜めし <small>※</small> じゃがいものそぼろ煮 <small>※</small> キャベツの生姜あえ <small>※みそしる</small> 味噌汁<br><small>れいとう</small> 冷凍みかん   | 616           | 3.3     |
| 4  | 月 | 牛乳        | 米飯 <b>【災害時の食事】</b><br><small>※</small> けんちん汁 <small>※</small> アサリの佃煮 <small>うめぼ</small> 梅干し <small>や</small> 焼きのり <small>おうとう</small> 黄桃   | 530           | 1.9     |
| 5  | 火 | 牛乳        | <small>※</small> 米粉コッペパン <small>※こまつな</small> ポークビーンズ <small>※だいこん</small> 小松菜のソテー <small>※</small> 大根のスープ ジャム   | 655           | 4.1     |
| 6  | 水 | 牛乳        | 麦飯 <small>※</small> アジの南蛮漬 <small>※</small> キャベツのごまあえ <small>※</small> かきたま汁 <small>※</small> ふりかけ   | 629           | 2.2     |
| 7  | 木 | 牛乳        | ソフト麺 <b>【ふるさと食材の日】</b><br><small>※</small> カレーソース <small>※えだまめ</small> 枝豆の塩ゆで <small>※だいこん</small> 大根サラダ        | 668           | 3.0     |
| 8  | 金 | 牛乳        | 米飯 <small>※</small> ビビンバ丼 <small>※</small> エビのから揚げ <small>あ</small> わかめスープ   | 681           | 2.7     |
| 11 | 月 | 牛乳        | 米飯 <small>※ぶたにく</small> 豚肉のたつた揚げ <small>※</small> もやしのおひたし <small>※みそしる</small> 味噌汁 <small>れいとう</small> 冷凍みかん  | 698           | 2.1     |
| 12 | 火 | 牛乳        | クロワッサン <small>※</small> きのこスパゲティ <small>※</small> ポテトスープ <small>※</small> グリーンサラダ <small>はっこうにゅう</small> 発酵乳   | 577           | 2.5     |
| 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  | 591           | 2.4     |
| 14 | 木 | 牛乳        | 麦飯 <small>※</small> ドライカレー <small>※まめ</small> 豆のサラダ <small>※たまご</small> トマトと卵のスープ  | 606           | 2.1     |
| 15 | 金 | 牛乳        | わかめごはん <b>【ふるさと食材の日】</b><br><small>※あつあ</small> 厚揚げの肉味噌かけ <small>※</small> ゆかりあえ <small>※さわにわん</small> 沢煮椀    | 638           | 3.3     |
| 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>※だいこん</small> 大根とツナの煮物 <small>※</small> ゼリー  | 606           | 3.0     |
| 20 | 水 | 牛乳        | 麦飯 <b>【味の旅ーベトナムー】</b> <small>あじ</small> ホキのベトナムソースかけ<br><small>※あおな</small> 青菜の炒め物 <small>いた</small> アサリのフォー  | 593           | 1.6     |
| 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>※みそしる</small> 味噌汁 オレンジ   | 637           | 2.3     |
| 22 | 金 | 牛乳        | 米飯 <small>に</small> エビのチリソース煮 <small>※あつあ</small> 厚揚げのオイスターソース炒め<br><small>ごもく</small> 五目スープ   | 633           | 2.5     |
| 25 | 月 | 牛乳        | 米飯 <small>※ぶたにく</small> 豚肉の味噌炒め <small>※</small> おかかあえ <small>えだまめ</small> 枝豆しんじょ汁 <small>※</small>  | 591           | 2.2     |
| 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  | 620           | 3.4     |
| 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   | 699           | 1.9     |
| 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<br>フローズンヨーグルト  | 638           | 2.6     |
| 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>※</small> ふりかけ  | 705           | 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。