

8・9 月学校給食献立表(北地区)

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 kcal	塩分 g							
30	水	牛乳	一食中華麺	※たんたんめん 担担麺	ギョウザ	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	※	ひじきサラダ	フルーツポンチ	693	2.6					
1	金	牛乳	菜めし	じゃがいものそぼろ煮	※	キャベツの生姜あえ	※みそしる 味噌汁	616	3.3					
4	月	牛乳	米飯	【災害時の食事】	※	けんちん汁	アサリの佃煮	梅干し	焼きのり	おうとう 黄桃	530	1.9		
5	火	牛乳	米飯	※ぶたにく み そいた 豚肉の味噌炒め	※	おかかあえ	枝豆しんじょ汁		591	2.2				
6	水	牛乳	クロワッサン	※	きのこスパゲティ	ポテトスープ	※	グリーンサラダ	はっこうにゅう 発酵乳	577	2.5			
7	木	牛乳	麦飯	※	ビビンバ	丼ぶり	エビのから揚げ	わかめスープ		681	2.7			
8	金	牛乳	米飯	※	アジの南蛮漬	キャベツのごまあえ	※	かきたま汁	ふりかけ	629	2.2			
11	月	牛乳	米粉コッペパン	※	ポークビーンズ	※こまつな	小松菜のソテー	※だいこん	大根のスープ	ジャム	655	4.1		
12	火	牛乳	米飯	※まーぼー 麻婆なす	※だいこん	あますづ	大根の甘酢漬	※はるさめ	春雨のスープ	ゼリー	591	2.4		
13	水	牛乳	麦飯	※ぶたにく 豚肉のたつた揚げ	※	もやしのおひたし	※みそしる	味噌汁	れいとう 冷凍みかん	698	2.1			
14	木	牛乳	ソフト麺	【ふるさと食材の日】	※	カレーソース	※えだまめ	しお	※だいこん	大根サラダ		668	3.0	
15	金	牛乳	米飯	さけ	※うらがみ	※みそしる	鮭ごはん	浦上そぼろ	味噌汁	オレンジ	637	2.3		
19	火	牛乳	わかめごはん	【ふるさと食材の日】	※あつあ	※にくみそ	厚揚げの肉味噌かけ	※	ゆかりあえ	※さわにわん	沢煮椀		638	3.3
20	水	牛乳	麦飯	※	ドライカレー	※まめ	豆のサラダ	※たまご	トマトのスープ		606	2.1		
21	木	牛乳	一食中華麺	※ちゅうか	めん	はるまき	※き	ぼ	※だいこん	ちゅうかいた	中華炒め	638	2.6	
22	金	牛乳	米飯	※	チャンプルー	※こ	※あ	小イワシのから揚げ	カクテルフルーツ		699	1.9		
25	月	牛乳	パンズパン	にこ	煮込みハンバーグ	ポイルキャベツ	コーンチャウダー				620	3.4		
26	火	牛乳	米飯	【味の旅ーベトナムー】	※あおな	※いた	※もの	青菜の炒め物	アサリのフォー		593	1.6		
27	水	牛乳	麦飯	エビのチリソース煮	※あつあ	厚揚げのオイスターソース炒め	※	五目スープ		633	2.5			
28	木	牛乳	麦飯	※	サバのから揚げ	※あ	※ふく	※にく	※	※じる	すまし汁	ふりかけ	705	2.3
29	金	牛乳	小型黒パン	※	かやくうどん	※	※	※	※	※	※	※	606	3.0

(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。