

8・9 月学校給食献立表(南地区)

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 <small>※たんたんめん</small> 担担麺 ギョウザ じゃがいもの中華炒め タルト <small>ちゅうかいた</small>	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 <small>に</small> キャベツの生姜あえ <small>しょうが</small> 味噌汁 <small>※みそしる</small> 冷凍みかん <small>れいとう</small>	616	3.3
4	月	牛乳	米飯 【災害時の食事】 けんちん汁 <small>※</small> アサリの佃煮 <small>つくだに</small> 梅干し <small>うめぼ</small> 焼きのり <small>や</small> 黄桃 <small>おうとう</small>	530	1.9
5	火	牛乳	米飯 エビのチリソース煮 <small>に</small> 厚揚げのオイスターソース炒め <small>※あつあ</small> 五目スープ <small>いた</small>	633	2.5
6	水	牛乳	麦飯 <small>※</small> アジの南蛮漬 <small>なんぼんづ</small> キャベツのごまあえ <small>※</small> かきたま汁 <small>かきたま</small> ふりかけ <small>じる</small>	629	2.2
7	木	牛乳	麦飯 鮭ごはん <small>さけ</small> 浦上そばろ <small>※うらがみ</small> 味噌汁 <small>※みそしる</small> オレンジ	637	2.3
8	金	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>はっこうにゆう</small> 発酵乳	577	2.5
11	月	牛乳	わかめごはん 【ふるさと食材の日】 厚揚げの肉味噌かけ <small>※あつあ</small> ゆかりあえ <small>にくみそ</small> 沢煮椀 <small>※さわにわん</small>	638	3.3
12	火	牛乳	米飯 豚肉のたつた揚げ <small>※ぶたにく</small> もやしのおひたし <small>あ</small> 味噌汁 <small>※みそしる</small> 冷凍みかん <small>れいとう</small>	698	2.1
13	水	牛乳	ソフト麺 【ふるさと食材の日】 カレーソース <small>※</small> 枝豆の塩ゆで <small>※えだまめ</small> 大根サラダ <small>しお</small> <small>※だいこん</small>	668	3.0
14	木	牛乳	麦飯 ビビンバ丼 <small>※</small> エビのから揚げ <small>どんぶり</small> わかめスープ <small>あ</small>	681	2.7
15	金	牛乳	米粉コッペパン <small>※</small> ポークビーンズ <small>※こまつな</small> 小松菜のソテー <small>※だいこん</small> 大根のスープ <small>※</small> ジャム <small>はるさめ</small>	655	4.1
19	火	牛乳	米飯 豚肉の味噌炒め <small>※ぶたにく</small> おかかあえ <small>みそいた</small> 枝豆しんじょ汁 <small>※</small> <small>えだまめ</small> <small>じる</small>	591	2.2
20	水	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>てん</small> 大根とツナの煮物 <small>※だいこん</small> ゼリー <small>にもの</small>	606	3.0
21	木	牛乳	麦飯 【味の旅—ベトナム—】ホキのベトナムソースかけ <small>あじ</small> <small>たび</small> 青菜の炒め物 <small>※あおな</small> アサリのフォー <small>いた</small> <small>もの</small>	593	1.6
22	金	牛乳	パンズパン 煮込みハンバーグ <small>に</small> ポイルキャベツ <small>こ</small> コーンチャウダー	620	3.4
25	月	牛乳	米飯 麻婆なす <small>※まーぼー</small> 大根の甘酢漬 <small>※だいこん</small> 春雨のスープ <small>あまずつ</small> ゼリー <small>※はるさめ</small>	591	2.4
26	火	牛乳	米飯 チャンプルー <small>※</small> 小イワシのから揚げ <small>こ</small> カクテルフルーツ <small>あ</small>	699	1.9
27	水	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 <small>※き</small> <small>ぼ</small> <small>だいこん</small> <small>ちゅうかいた</small> フローズンヨーグルト	638	2.6
28	木	牛乳	麦飯 ドライカレー <small>※</small> 豆のサラダ <small>※</small> トマトと卵のスープ <small>たまご</small>	606	2.1
29	金	牛乳	米飯 サバのから揚げ <small>※</small> 含め煮 <small>あ</small> すまし汁 <small>ふく</small> <small>に</small> <small>※</small> <small>じる</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。