

8・9 月学校給食献立表(中地区)

給食日数 中 20 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	木	牛乳	一食中華麺 <small>※ちゅうか</small> 中華つけ麺 <small>めん</small> ギョウザ <small>※だいこん</small> 大根のオイスターソース炒め <small>いた</small> タルト	819	2.8
31	金	牛乳	米飯 <small>※ぶたにく</small> 豚肉のしょうが焼き <small>※</small> おひたし <small>※みそしる</small> 味噌汁	789	2.4
3	月	牛乳	米飯 <small>※</small> チャンプルー <small>いた</small> きわかめの炒め煮 <small>に</small> フルーツ盛り合わせ <small>も あ</small> 小魚 <small>こぎかな</small>	808	2.5
4	火	牛乳	米飯 【災害時の食事】 <small>※みそしる</small> 味噌汁 <small>つくだに</small> ひじきの佃煮 <small>うめぼ</small> 梅干し <small>や</small> 焼きのり <small>おうとう</small> 黄桃	628	2.3
5	水	牛乳	クロワッサン <small>※</small> きのコスパゲティ <small>ポテトスープ</small> ポテトスープ <small>ビーンズサラダ</small> ビーンズサラダ <small>とうにゆう</small> 豆乳プリン	739	2.8
6	木	牛乳	麦飯 <small>※なつやさい</small> 夏野菜カレー <small>ふくじんづ</small> 福神漬 <small>コーンキャベツ</small> コーンキャベツ <small>チーズ</small> チーズ	850	3.3
7	金	牛乳	菜めし <small>てん</small> とり天 <small>※ぎふ みそしる</small> 岐福味噌汁 <small>※</small> ごまあえ <small>れいとう</small> 冷凍みかん	827	3.1
10	月	牛乳	米飯 <small>※まーぼー</small> 麻婆なす <small>コーンシュウマイ</small> コーンシュウマイ <small>※</small> きくらげのスープ <small>ゼリー</small> ゼリー	818	2.7
11	火	牛乳	パンズパン <small>にこ</small> 煮込みハンバーグ <small>ボイルキャベツ</small> ボイルキャベツ <small>※</small> かぼちゃのスープ <small>れいとう</small> 冷凍パイ	667	3.5
12	水	牛乳	麦飯 <small>※</small> イワシの南蛮漬 <small>ゆかりあえ</small> ゆかりあえ <small>※</small> かきたま汁 <small>じる</small> のりの佃煮 <small>つくだに</small>	768	2.3
13	木	牛乳	麦飯 【ふるさと食材の日】 <small>※ぶたにく</small> 豚肉のたつた揚げ <small>あ</small> おかかあえ <small>※ぎふ みそしる</small> 岐福味噌汁 <small>※</small> ふりかけ 	816	2.0
14	金	牛乳	ソフト麺 <small>※えだまめ</small> ツナトマトソース <small>しお</small> 枝豆の塩ゆで <small>※</small> ひじきサラダ	805	2.5
18	火	牛乳	米粉コッペパン <small>※</small> チキンビーンズ <small>※こまつな</small> 小松菜のソテー <small>※だいこん</small> 大根としめじのスープ <small>ジャム</small>	755	4.6
19	水	牛乳	麦飯 <small>サケごはん</small> さけごはん <small>こんにやくのきんぴら</small> こんにやくのきんぴら <small>※</small> えびしんじょ汁 <small>しる</small> オレンジ	754	2.5
20	木	牛乳	一食中華麺 <small>※たんたんめん</small> 担担麺 <small>はるま</small> 春巻き <small>※ちゅうか</small> 中華あえ <small>フロズンヨーグルト</small> フロズンヨーグルト	864	3.0
21	金	牛乳	米飯 <small>サンマの塩焼き</small> サンマの塩焼き <small>さといも</small> 里芋の煮つけ <small>※</small> うち豆汁 <small>まめじる</small> 月見団子 <small>つきみだんご</small>	855	2.5
25	火	牛乳	米飯 【ふるさと食材の日】 <small>※あつあ</small> 厚揚げのそぼろあんかけ <small>※だいこん</small> 大根の甘酢漬 <small>あまずづ</small> 相性汁 <small>※あいしょうじる</small>	793	1.9
26	水	牛乳	麦飯 【味の旅一茨城県】 <small>※</small> さつまいもの天ぷら <small>てん</small> れんこんの煮合い <small>に あ</small> つみれ汁 <small>※</small> 納豆 <small>じる</small> 	846	2.7
27	木	牛乳	麦飯 <small>※</small> ビビンバ丼 <small>どんぶり</small> トックスープ <small>ナタデココポンチ</small> ナタデココポンチ	820	2.7
28	金	牛乳	米飯 <small>※</small> シンヤモの香味揚げ <small>こうみ あ</small> ひじきと大豆の煮物 <small>※</small> 五目汁 <small>だいず</small> みかん <small>にもの</small>	764	2.1

(平成30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。
- ◇給食の赤味噌は、すべて岐阜県産の大豆から作られた岐福(ぎふ)味噌を使用しています。