

## 8・9 月学校給食献立表(南地区)

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<br>kcal | 塩分<br>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 <b>【災害時の食事】</b><br><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        | 麦飯 <small>※</small> イワシの南蛮漬け <small>なんばんづ</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     |
| 6  | 木 | 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     |
| 7  | 金 | 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> <small>※</small> ビーンズサラダ <small>とうにゅう</small> 豆乳プリン  | 739           | 2.8     |
| 10 | 月 | 牛乳        | 米飯 <b>【ふるさと食材の日】</b><br><small>※あつあ</small> 厚揚げのそぼろあんかけ <small>※だいこん</small> 大根の甘酢漬け <small>※あいにょうじ</small> 相性汁    | 793           | 1.9     |
| 11 | 火 | 牛乳        | 米飯 <small>※なつやさい</small> 夏野菜カレー <small>ふくじんづ</small> 福神漬け <small>※</small> コーンキャベツ <small>チーズ</small>   | 850           | 3.3     |
| 12 | 水 | 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>※</small> フローズンヨーグルト   | 864           | 3.0     |
| 13 | 木 | 牛乳        | 麦飯 <small>サケごはん</small> <small>こん</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     |
| 14 | 金 | 牛乳        | 米飯 <small>※</small> ビビンバ丼 <small>どんぶり</small> トックスープ <small>※</small> ナタデココポンチ  | 820           | 2.7     |
| 18 | 火 | 牛乳        | 米飯 <b>【ふるさと食材の日】</b><br><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     |
| 19 | 水 | 牛乳        | ソフト麺 <small>※</small> ツナトマトソース <small>※えだまめ</small> 枝豆の塩ゆで <small>しお</small> ひじきサラダ <small>※</small>  | 805           | 2.5     |
| 20 | 木 | 牛乳        | 麦飯 <small>サンマの塩焼き</small> <small>しおや</small> 里芋の煮つけ <small>きといも</small> <small>に</small> <small>※</small> まめじる <small>つきみだんご</small> 月見団子   | 855           | 2.5     |
| 21 | 金 | 牛乳        | パンズパン <small>に</small> 煮込みハンバーグ <small>こ</small> <small>※</small> ポイルキャベツ <small>※</small> かぼちゃのスープ <small>れいとう</small> 冷凍パイ  | 667           | 3.5     |
| 25 | 火 | 牛乳        | 米飯 <b>【味の旅-茨城県-】</b><br><small>※</small> さつまいもの天ぷら <small>あじ</small> <small>たび</small> <small>いばらきけん</small> <small>に</small> <small>あ</small> <small>※</small> つみれ汁 <small>じる</small> <small>なっとう</small> 納豆  | 846           | 2.7     |
| 26 | 水 | 牛乳        | 麦飯 <small>※</small> シシヤモの香味揚げ <small>こうみあ</small> <small>※</small> ひじきと大豆の煮物 <small>だいず</small> <small>にもの</small> <small>※</small> 五目汁 <small>みかん</small>  | 764           | 2.1     |
| 27 | 木 | 牛乳        | 麦飯 <small>※まーぼー</small> 麻婆なす <small>※</small> コーンシュウマイ <small>※</small> きくらげのスープ <small>ゼリー</small>   | 818           | 2.7     |
| 28 | 金 | 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     |

(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。