

# 1 月学校給食献立表(中地区)

給食日数 中 18 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	
7	月	牛乳	米飯	肉じゃが <sup>※にく</sup> ひじきの煮物 <sup>※ひじきのもの</sup> うち豆汁 <sup>※まめじる</sup>	777	2.4
8	火	牛乳	米飯	伊達巻き <sup>だてまき</sup> 黒豆 <sup>くろまめ</sup> 炒めなます <sup>いた</sup> 白玉雑煮 <sup>※しらたまご煮</sup> 小魚 <sup>こぎかな</sup>	778	2.1
9	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 揚げ大豆 <sup>※あ だいず</sup> 味噌おでん <sup>※みそ</sup> ブロッコリーのおかかあえ <sup>※</sup>	796	2.4
10	木	牛乳	ソフト麺	シーフードソース <sup>こ</sup> 粉ふきいも <sup>※だいこん</sup> 大根のサラダ	846	2.3
11	金	牛乳	米飯	のりまきごはん <sup>※</sup> じゃがいものきんぴら <sup>※</sup> すまし汁 <sup>※</sup> オレンジ <sup>※</sup>	752	2.2
15	火	牛乳	コッペパン	肉団子のトマトソース煮 <sup>※にくだんご</sup> ホットサラダ <sup>に</sup> 白菜としめじのスープ <sup>※はくさい</sup> ヨーグルト	809	4.0
16	水	牛乳	麦飯	肉豆腐 <sup>※にくどうふ</sup> 切り干し大根のごまあえ <sup>※き ぼ だいこん</sup> かぶの味噌汁 <sup>※</sup> みかん <sup>※</sup>	802	2.2
17	木	牛乳	小型パン	きつねうどん <sup>※</sup> シシャモのごま揚げ <sup>※あ</sup> れんこんとがんとどきの煮物 <sup>※</sup> りんご <sup>にもの</sup>	780	3.4
18	金	牛乳	米飯	サバの味噌煮 <sup>※</sup> 筑前煮 <sup>※</sup> みぞれ汁 <sup>※</sup>	803	2.1
21	月	牛乳	ひじきご飯	豚肉のしょうが焼き <sup>※ぶたにく</sup> 小松菜のおひたし <sup>※こまつな</sup> 大根の味噌汁 <sup>※だいこん</sup> みかん <sup>※</sup>	778	3.3
22	火	牛乳	米飯	【味の旅—中国—】白身魚の甘酢あん <sup>あじ たび ちゅうごく</sup> 野菜の塩炒め <sup>※</sup> 筍と豆苗の卵スープ <sup>※</sup>	778	2.0
23	水	牛乳	五平餅	【ふるさと食材の日】 きのこうどん <sup>※</sup> あられ煮 <sup>※</sup> キウイフルーツ <sup>※</sup>	704	3.2
24	木	牛乳	麦飯	豆腐ハンバーグ <sup>※とうふ</sup> キャベツときゅうりのごまあえ <sup>※</sup> さつまいもとかぼちゃのサラダ <sup>※</sup> 和風ミネストローネ <sup>わふう</sup>	851	2.2
25	金	牛乳	米飯	【味の旅—福島県—】 サケのから揚げ <sup>あじ たび ふくしまけん</sup> じゅうねんあえ <sup>※</sup> こづゆ <sup>※</sup>	762	2.1
28	月	牛乳	米飯	イカのあられ揚げ <sup>いかに</sup> 小松菜の炊いたん <sup>※こまつな</sup> 粕汁 <sup>た</sup> いよかん <sup>※かすじる</sup>	810	2.1
29	火	牛乳	食パン	ホキのバルサミコソース <sup>※</sup> ポトフ <sup>※</sup> ほうれん草のソテー <sup>※</sup> チョコクリーム	806	3.3
30	水	牛乳	麦飯	かきまわし <sup>※</sup> 含め煮 <sup>ふく に</sup> 岐福味噌汁 <sup>※ぎふ みそ</sup>	774	2.4
31	木	牛乳	麦飯	高野豆腐の卵とじ <sup>こうやどうふ たまご</sup> 白菜のアーモンドあえ <sup>※はくさい</sup> のっぺい汁 <sup>※</sup> いちご <sup>※</sup>	769	2.4

(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。