

1 月学校給食献立表(南地区)

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	※にく 肉じゃが ※ひじきの煮物 ※にもの うち豆汁 ※まめじる		777	2.4
8	火	牛乳	米飯	だてまき 伊達巻き ※くろまめ 黒豆 ※いた 炒めなます ※しらたまそうに 白玉雑煮 ※こさかな 小魚		778	2.1
9	水	牛乳	小型パン	※きつねうどん ※シヤモのごま揚げ れんこんとがんとどきの煮物 りんご		780	3.4
10	木	牛乳	麦飯	※かきまわし ※ふく 含め煮 ※に 味噌汁 ※みそ 味噌汁		774	2.4
11	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※あげ 揚げ大豆 ※だいず 味噌おでん ※みそ 味噌おでん ※まろ ぶろっコリーのおかかあえ		796	2.4
15	火	牛乳	米飯	※にくどうふ 肉豆腐 ※き 切り干し大根 ※ほ 大根のごまあえ ※だいこん 大根の味噌汁 ※みそ 味噌汁 ※みかん		802	2.2
16	水	牛乳	ソフト麺	シーフードソース 粉ふきいも ※だいこん 大根のサラダ		846	2.3
17	木	牛乳	麦飯	※のりまきごはん ※じゃがいものきんぴら ※すまし汁 味噌汁 ※オレンジ		752	2.2
18	金	牛乳	食パン	※ホキのバルサミコソース ※ポトフ ほうれん草のソテー ※チョコクリーム		806	3.3
21	月	牛乳	ひじきご飯	※ぶたにく 豚肉のしょうが焼き ※や 小松菜のおひたし ※だいこん 大根の味噌汁 ※みそ 味噌汁 ※みかん		778	3.3
22	火	牛乳	米飯	※あじ 味の旅一中国一 ※たび 白身魚の甘酢あん ※ちゅうごく 中国一 ※しるみざかな 甘酢あん ※あまず 甘酢あん ※やし 野菜の塩炒め ※しおいた 塩炒め ※たけのことうみょう 竹とうみょうの卵スープ ※たまご		778	2.0
23	水	牛乳	麦飯	※とうふ 豆腐ハンバーグ ※キャベツときゅうりのごまあえ さつまいもとかぼちゃのサラダ ※わふう 和風ミネストローネ		851	2.2
24	木	牛乳	五平餅	【ふるさと食材の日】 ※きのこうどん ※あられ煮 ※キウイフルーツ		704	3.2
25	金	牛乳	米飯	【味の旅一福島県一】 ※あじ サケのから揚げ ※たび じゅうねんあえ ※ふくしまけん 福島の食材 ※こづゆ		762	2.1
28	月	牛乳	米飯	※こうやどうふ 高野豆腐の卵とじ ※たまご 卵とじ ※はくさい 白菜のアーモンドあえ ※のっぺい汁 味噌汁 ※いちご		769	2.4
29	火	牛乳	米飯	※サバの味噌煮 ※みそ 味噌煮 ※そに 筑前煮 ※ちくげんに 筑前煮 ※みぞれ汁 味噌汁		803	2.1
30	水	牛乳	コッペパン	※にくだんご 肉団子のトマトソース煮 ※に ホットサラダ ※はくさい 白菜としめじのスープ ※ヨーグルト		809	4.0
31	木	牛乳	麦飯	イカのあられ揚げ ※あられ揚げ ※こまつな 小松菜の炊いたん ※た 粕汁 ※かすじる 粕汁 ※いよかん		810	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。