

## 12月学校給食献立表(北地区)

給食日数 中

17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
3	月	牛乳	小型パン	揚げパン <sup>あ</sup> けんちんうどん <sup>※</sup> 大根とツナの煮物 <sup>※だいこん</sup> ヨーグルト <sup>にもの</sup>	767	3.0
4	火	牛乳	米飯	白菜鍋 <sup>※はくさいなべ</sup> ワカサギの天ぷら <sup>てん</sup> れんこんのおかか煮 <sup>に</sup> みかん	806	2.2
5	水	牛乳	麦飯	三色ごはん <sup>さんしよく</sup> じゃがいもの煮つけ <sup>に</sup> うち豆汁 <sup>まめじる</sup>	758	2.6
6	木	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 すき焼き <sup>※</sup> 揚げ大豆 <sup>※あ だいず</sup> 煮びたし <sup>※に</sup>	816	1.9
7	金	牛乳	米飯	炒り豆腐 <sup>※い どうふ</sup> フロッコリーのごまあえ <sup>※</sup> 岐福味噌汁 <sup>※ぎふ みそ</sup>	754	2.4
10	月	牛乳	黒パン	かぶのクリームシチュー オムレツ グリーンサラダ <sup>※</sup>	795	3.6
11	火	牛乳	米飯	【味の旅—山口県—】 フクのから揚げ <sup>あ</sup> けんちょう <sup>※</sup> 豚汁 <sup>※ぶたじる</sup> みかん	818	2.9
12	水	牛乳	麦飯	関東煮 <sup>※かんとうに</sup> 金時豆の甘煮 <sup>きんときまめ</sup> おかかあえ <sup>あまに</sup>	751	2.2
13	木	牛乳	麦飯	シーフードカレー れんこんチップス <sup>※</sup> 海藻サラダ <sup>※かいそう</sup>	851	2.7
14	金	牛乳	ソフト麺	中華あんかけ <sup>※ちゆうか</sup> 大豆と小魚のあめがらめ <sup>※だいず こさかな</sup> 辣白菜 <sup>※らーばつあい</sup>	840	2.3
17	月	牛乳	米飯	サバの煮つけ <sup>に</sup> 小松菜のごまあえ <sup>※こまつな</sup> 岐福味噌汁 <sup>※ぎふ みそ</sup> りんご	800	2.4
18	火	牛乳	米飯	ちくわの磯辺揚げ <sup>いそべあ</sup> れんこんのきんぴら <sup>※</sup> ほうとう汁 <sup>※ほうとう</sup>	865	3.0
19	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 大豆入りツナごはん <sup>※だいずい</sup> なめこの煮びたし <sup>に</sup> かきたま汁 <sup>※かきたま</sup>	762	2.3
20	木	牛乳	一食中華麺	味噌ラーメン <sup>※みそ</sup> ギョウザ <sup>あおな</sup> 青菜の炒め物 <sup>いたもの</sup> ミルクプリン	874	3.4
21	金	牛乳	米飯	サケのゆず味噌かけ <sup>※</sup> かぼちゃの煮つけ <sup>に</sup> のっぺい汁 <sup>※のっぺい</sup>	832	2.2
25	火	牛乳	コッペパン	手羽元の照り煮 <sup>てばもと</sup> コーンキャベツ <sup>てに</sup> ほうれん草のクリームスープ デザート <sup>※</sup>	815	4.0
26	水	牛乳	麦飯	和風ハンバーグ <sup>わふう</sup> 大根の甘酢あえ <sup>※だいこん あまず</sup> 岐福味噌汁 <sup>※ぎふ みそ</sup>	802	3.0

(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。