

12月学校給食献立表(南地区)

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	米飯	※サバの煮つけ ※小松菜のごまあえ ※ぎふみそしる りんご	800	2.4
4	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※すき焼き ※揚げ大豆 ※煮びたし 	816	1.9
5	水	牛乳	一食中華麺	※味噌ラーメン ギョウザ 青菜の炒め物 ミルクプリン	874	3.4
6	木	牛乳	麦飯	※白菜鍋 ワカサギの天ぷら れんこんのおかか煮 みかん	806	2.2
7	金	牛乳	黒パン	※かぶのクリームシチュー オムレット ※グリーンサラダ	795	3.6
10	月	牛乳	米飯	※三色ごはん ※じゃがいもの煮つけ ※うち豆汁	758	2.6
11	火	牛乳	米飯	※関東煮 ※金時豆の甘煮 ※おかかあえ	751	2.2
12	水	牛乳	ソフト麺	※中華あんかけ ※大豆と小魚のあめがらめ ※辣白菜	840	2.3
13	木	牛乳	麦飯	※ちくわの磯辺揚げ ※れんこんのきんぴら ※ほうとう汁	865	3.0
14	金	牛乳	米飯	※シーフードカレー れんこんチップス ※海藻サラダ	851	2.7
17	月	牛乳	米飯	※かき揚げ ※切り干し大根のごまよごし ※ぎふみそしる	808	1.6
18	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※大豆入りツナごはん ※なめこの煮びたし ※かきたま汁 	762	2.3
19	水	牛乳	小型パン	※揚げパン ※けんちんうどん ※大根とツナの煮物 ※ヨーグルト	767	3.0
20	木	牛乳	麦飯	※サケのゆず味噌かけ ※かぼちゃの煮つけ ※のっぺい汁	832	2.2
21	金	牛乳	コッペパン	※手羽元の照り煮 ※コーンキャベツ ※ほうれん草のクリームスープ ※デザート	815	4.0
25	火	牛乳	米飯	【味の旅—山口県—】 ※フクのから揚げ ※けんちょう ※豚汁 ※みかん 	818	2.9
26	水	牛乳	麦飯	※和風ハンバーグ ※大根の甘酢あえ ※ぎふみそしる	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。