

### 3月学校給食献立表(南地区)

給食日数 中

15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
1	金	牛乳	米飯	※ ちらしごはん サワラの西京焼き ※ すまし汁 三色団子	862	2.7
4	月	牛乳	米飯	エビフライ 筑前煮 ※ 祝い汁 デザート	854	2.2
6	水	牛乳	麦飯	チキンライス ジャーマンポテト ※ 卵スープ チーズ	785	3.2
7	木	牛乳	麦飯	※ サケのおろしソース 牛乳入りおから ※ 岐福味噌汁	770	2.3
8	金	牛乳	小型パン	※ カレーなんば エビのから揚げ ※ 切り干し大根とツナの煮つけ ヨーグルト	798	3.2
11	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ ニジマスの天ぷら ※ ごまあえ 五目汁 ふりかけ 	791	1.9
12	火	牛乳	米飯	※ 高野豆腐入り酢豚 ※ わかめスープ 杏仁豆腐	807	2.7
13	水	牛乳	ソフト麺	【ふるさと食材の日】 ※ 肉味噌 大根と厚揚げの煮物 おひたし 	889	3.0
14	木	牛乳	麦飯	※ カレーライス オムレツ ※ 豆のサラダ	835	2.6
15	金	牛乳	食パン	※ 鶏肉のオランダ煮 ※ 水菜のサラダ ポテトスープ ※ ジャム	817	3.5
18	月	牛乳	米飯	※ 豚肉のしょうが焼き じゃがいもの煮つけ ※ 岐福味噌汁	797	2.4
19	火	牛乳	米飯	【味の旅—鹿児島県—】 さつますもじ キビナゴの天ぷら ※ 呉汁 	810	2.7
20	水	牛乳	食パン	※ 煮込みハンバーグ ボイルキャベツ ※ ほうれん草のクリームスープ ミニゼリー	872	3.7
22	金	牛乳	米飯	※ サバの煮つけ ※ ひじきと大豆の煮物 すまし汁 ※ 清見オレンジ	808	2.5
25	月	牛乳	米飯	※ 麻婆豆腐 シュウマイ ※ チンゲンサイの炒め物	856	2.6

(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。