

8・9 月学校給食献立表(中地区)

給食日数 小 20 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
30	木	牛乳	一食中華麺 <small>※ちゅうか めん</small> 中華つけ麺 <small>※だいにん</small> ギョウザ 大根のオイスターソース炒め タルト	661	2.1
31	金	牛乳	米飯 <small>※ぶたにく</small> 豚肉のしょうが焼き <small>※</small> おひたし <small>※みそしる</small> 味噌汁	639	2.1
3	月	牛乳	米飯 <small>※</small> チャンプルー くきわかめの炒め煮 <small>いた に</small> フルーツ盛り合わせ <small>も あ</small>	645	2.0
4	火	牛乳	米飯 【災害時の食事】 <small>※みそしる</small> 味噌汁 <small>つくだに</small> ひじきの佃煮 <small>うめぼ</small> 梅干し <small>や</small> 焼きのり <small>おうとう</small> 黄桃	504	1.9
5	水	牛乳	クロワッサン <small>※</small> きのコスパゲティ ポテトスープ ビーンズサラダ <small>とうにゅう</small> 豆乳プリン	612	2.3
6	木	牛乳	麦飯 <small>※なつやさい</small> 夏野菜カレー <small>ふくじんづ</small> 福神漬 <small>や</small> コーンキャベツ チーズ	682	2.8
7	金	牛乳	菜めし <small>てん</small> とり天 <small>※ぎふ みそしる</small> 岐福味噌汁 <small>※</small> ごまあえ	644	2.5
10	月	牛乳	米飯 <small>※まーぼー</small> 麻婆なす <small>※</small> コーンシュウマイ きくらげのスープ ゼリー	638	2.2
11	火	牛乳	パンズパン <small>にこ</small> 煮込みハンバーグ <small>※</small> ボイルキャベツ かぼちゃのスープ	546	2.8
12	水	牛乳	麦飯 <small>※</small> イワシの南蛮漬 <small>※</small> ゆかりあえ <small>※</small> かきたま汁 <small>つくだに</small> のりの佃煮	629	2.0
13	木	牛乳	麦飯 【ふるさと食材の日】 <small>※ぶたにく</small> 豚肉のたつた揚げ <small>あ</small> おかかあえ <small>※ぎふ みそしる</small> 岐福味噌汁 <small>※</small> ふりかけ 	664	1.8
14	金	牛乳	ソフト麺 <small>※</small> ツナトマトソース <small>※えだまめ しお</small> 枝豆の塩ゆで <small>※</small> ひじきサラダ	629	2.0
18	火	牛乳	米粉コッペパン <small>※</small> チキンビーンズ <small>※こまつな</small> 小松菜のソテー <small>※だいにん</small> 大根としめじのスープ ジャム	631	3.9
19	水	牛乳	麦飯 サケごはん <small>※</small> こんにゃくのきんぴら <small>しる</small> えびしんじょ汁 オレンジ	606	2.3
20	木	牛乳	一食中華麺 <small>※たんたんめん はるま</small> 担担麺 <small>※ちゅうか</small> 春巻き 中華あえ フローズンヨーグルト	690	2.2
21	金	牛乳	米飯 <small>しおや</small> サンマの塩焼き <small>きといも</small> 里芋の煮つけ <small>※</small> うち豆汁 <small>※まめじる</small> 月見団子 <small>つきみだんご</small>	656	2.1
25	火	牛乳	米飯 【ふるさと食材の日】 <small>※あつあ</small> 厚揚げのそぼろあんかけ <small>※だいにん</small> 大根の甘酢漬 <small>※あまずづ</small> 相性汁 <small>※あいしょうじる</small>	631	1.6
26	水	牛乳	麦飯 【味の旅一茨城県一】 <small>あじ たび いばらきけん</small> さつまいもの天ぷら <small>てん</small> れんこんの煮合い <small>※</small> つみれ汁 <small>じる</small> 納豆 <small>なっとう</small> 	678	2.4
27	木	牛乳	麦飯 <small>※</small> ビビンバ丼 <small>どんぶり</small> トックスープ ナタデココポンチ	664	2.4
28	金	牛乳	米飯 <small>※</small> シシヤモの香味揚げ <small>こうみあ</small> ひじきと大豆の煮物 <small>※</small> 五目汁 <small>だいず</small> みかん <small>※ごもくじる</small>	612	1.8

(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。