

8・9 月学校給食献立表(南地区)

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	※ちゅうか めん 中華つけ麺	※だいこん オイスターソース炒め	661	2.1
31	金	牛乳	米飯	※ぶたにく 豚肉のしょうが焼き	※みそしる おひたし 味噌汁	639	2.1
3	月	牛乳	米飯	※ チャンプルー	いた に くきわかめの炒め煮	645	2.0
4	火	牛乳	米飯	さいがいじ しょうじ 【災害時の食事】	※みそしる 味噌汁	504	1.9
5	水	牛乳	麦飯	※ なんばんづ イワシの南蛮漬け	※ うめぼ や ゆかりあえ	629	2.0
6	木	牛乳	菜めし	てん ※ぎふみそしる ※ とり天	※ 岐福味噌汁	644	2.5
7	金	牛乳	クロワッサン	※ きのコスパゲティ	ポテトスープ	612	2.3
10	月	牛乳	米飯	しよくざい ひ 【ふるさと食材の日】	※あつあ 厚揚げのそぼろあんかけ	631	1.6
11	火	牛乳	米飯	※なつやさい 夏野菜カレー	※ふくじんづ 福神漬け	682	2.8
12	水	牛乳	一食中華麺	※たんたんめんはるま 担担麺	※ちゅうか 中華あえ	690	2.2
13	木	牛乳	麦飯	サケごはん	※こんにやくのきんぴら	606	2.3
14	金	牛乳	米飯	※ ビビンバ丼	トックスープ	664	2.4
18	火	牛乳	米飯	しよくざい ひ 【ふるさと食材の日】	※ぶたにく 豚肉のたつた揚げ	664	1.8
19	水	牛乳	ソフト麺	※えだまめ しお ツナトマトソース	※ 枝豆の塩ゆで	629	2.0
20	木	牛乳	麦飯	サンマの塩焼き	※しおや さといも に 里芋の煮つけ	656	2.1
21	金	牛乳	パンズパン	に こ 煮込みハンバーグ	※ポイルキャベツ	546	2.8
25	火	牛乳	米飯	あじ たび いばらきけん 【味の旅一茨城県一】	※ さつまいもの天ぷら	678	2.4
26	水	牛乳	麦飯	※ シシャモの香味揚げ	※ ひじきと大豆の煮物	612	1.8
27	木	牛乳	麦飯	※まーぼー 麻婆なす	※コーンシュウマイ	638	2.2
28	金	牛乳	米粉コッペパン	※ チキンビーンズ	※こまつな 小松菜のソテー	631	3.9

(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。