

1 月学校給食献立表(中地区)

給食日数 小

18 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
7	月	牛乳	米飯	※にく 肉じゃが ※ にももの 煮物 ※ まめじる うち豆汁	608	1.8
8	火	牛乳	米飯	だてま 伊達巻き くろまめ 黒豆 いた 炒めなます ※しらたまどうに 白玉雑煮	607	1.7
9	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※あ 揚げ大豆 ※だいず 味噌おでん ※ みそ ブロッコリーのおかかあえ 	644	2.0
10	木	牛乳	ソフト麺	シーフードソース 粉ふきいも ※だいこん 大根のサラダ	651	1.9
11	金	牛乳	米飯	※ のりまきごはん じゃがいものきんぴら ※ じる すまし汁	590	1.9
15	火	牛乳	コッペパン	※にくだんご 肉団子のトマトソース 煮 ※はくさい 白菜としめじのスープ	603	3.2
16	水	牛乳	麦飯	※にくどうふ ※き 肉豆腐 ぼ 切り干し大根の ※だいこん ごまあえ ※ みそ かつの味噌汁	623	1.8
17	木	牛乳	小型パン	※きつねうどん ※ シヤモのごま揚げ れんこんとがんとどきの煮物 りんご	588	2.4
18	金	牛乳	米飯	※ サバの味噌煮 ※ みそ に 筑前煮 ※ じる みぞれ汁	628	1.7
21	月	牛乳	ひじきご飯	※ぶたにく 豚肉のしょうが焼き ※こまつな 小松菜のおひたし ※だいこん みそ 大根の味噌汁 ※ みかん	632	2.7
22	火	牛乳	米飯	あじ たび ちゅうごく ※しろみぎかな あまず 【味の旅—中国—】白身魚の甘酢あん やさい しおいため たけのことうみょう たまご 野菜の塩炒め 筍と豆苗の卵スープ 	628	1.8
23	水	牛乳	五平餅	【ふるさと食材の日】 ※きのこうどん ※ あられ 煮 ※ キウイフルーツ 	618	2.7
24	木	牛乳	麦飯	※とうふ 豆腐ハンバーグ ※ キャベツときゅうりのごまあえ さつまいもとかぼちゃのサラダ わふう 和風ミネストローネ	672	1.9
25	金	牛乳	米飯	あじ たび ふくしまけん 【味の旅—福島県—】 サケのから揚げ ※ あ じゅうねんあえ ※ こづゆ 	594	1.8
28	月	牛乳	米飯	イカのあられ揚げ ※こまつな た 小松菜の炊いたん ※かすじる 粕汁 いよかん	644	1.6
29	火	牛乳	食パン	※ ホキのバルサミコソース ※ ポトフ ※ ほうれん草のソテー チョコクリーム	647	2.8
30	水	牛乳	麦飯	※ かきまわし ふく に 含め煮 ※ぎふ みそ 岐福味噌汁	624	2.0
31	木	牛乳	麦飯	こうやどうふ たまご ※はくさい 高野豆腐の卵とじ 白菜のアーモンドあえ ※ のっぺい汁 じる	601	2.0

(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。