

1 月学校給食献立表(北地区)

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 ※ ひじきの煮物 ※ にもの うち豆汁 ※ まめじる	608	1.8
8	火	牛乳	小型パン	※ きつねうどん ※ シヤモのごま揚げ ※ あ れんこんとがんとどきの煮物 ※ にもの りんご	588	2.4
9	水	牛乳	麦飯	※ だて ま 伊達巻き ※ くらめ 黒豆 ※ いた 炒めなます ※ しらたまぞうに 白玉雑煮	607	1.7
10	木	牛乳	麦飯	※ 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
11	金	牛乳	食パン	※ ホキのバルサミソース ※ ポトフ ※ ほうれん草のソテー ※ そう チョコクリーム	647	2.8
15	火	牛乳	米飯	イカのあられ揚げ ※ あ 小松菜の炊いたん ※ こまつな た 粕汁 ※ かすじる	644	1.6
16	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
17	木	牛乳	麦飯	※ かきまわし ※ ふく 含め煮 ※ に ※ ぎふ みそ汁 ※ みそしる	624	2.0
18	金	牛乳	米飯	※ こうやどうふ 高野豆腐 ※ たまご 卵とじ ※ はくさい 白菜のアーモンドあえ ※ のっぺい汁 ※ じる	601	2.0
21	月	牛乳	五平餅	【ふるさと食材の日】 ※ きのごとどん ※ あられ煮 ※ に ※ キウイフルーツ 	618	2.7
22	火	牛乳	米飯	【味の旅—福島県—】 ※ あじ 味の旅—福島県— ※ たび 味の旅—福島県— ※ 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
23	水	牛乳	ひじきご飯	※ぶたにく 豚肉のしょうが焼き ※ や 小松菜のおひたし ※ こまつな ※ だいこん みそ汁 ※ みる 大根の味噌汁 ※ みかん	632	2.7
24	木	牛乳	麦飯	【味の旅—中国—】白身魚の甘酢あん ※ あじ 味の旅—中国— ※ たび 味の旅—中国— ※ ちゅうごく 味の旅—中国— ※ しろみざかな 味の旅—中国— ※ あまず 味の旅—中国— 野菜の塩炒め ※ やさい 野菜の塩炒め ※ しおいた 野菜の塩炒め ※ たけのことうみょう たまご 筍と豆苗の卵スープ 	628	1.8
25	金	牛乳	米飯	※とうふ 豆腐ハンバーグ ※ さつまいもとかぼちゃのサラダ ※ キャベツときゅうりのごまあえ ※ わふう 和風ミネストローネ	672	1.9
28	月	牛乳	コッペパン	※にくだんご 肉団子のトマトソース煮 ※ に ホットサラダ ※ はくさい 白菜としめじのスープ	603	3.2
29	火	牛乳	米飯	※ サバの味噌煮 ※ みそに サバの味噌煮 ※ ちくげんに 筑前煮 ※ じる みぞれ汁	628	1.7
30	水	牛乳	麦飯	※にくどうふ 肉豆腐 ※ きほ 切り干し大根のごまあえ ※ だいこん ※ かぶの味噌汁 ※ みそしる	623	1.8
31	木	牛乳	ソフト麺	※ シーフードソース ※ こ 粉ふきいも ※ だいこん 大根のサラダ	651	1.9

(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。