

1 月学校給食献立表(南地区)

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	肉じゃが ^{※にく} ひじきの煮物 ^{※ひじき} うち豆汁 ^{※まめじる}	608	1.8
8	火	牛乳	米飯	伊達巻き ^{だてま} 黒豆 ^{くろまめ} 炒めなます ^{いた} 白玉雑煮 ^{※しらたまごうに}	607	1.7
9	水	牛乳	小型パン	きつねうどん [※] シンヤモのごま揚げ [※] れんこんとがんとどきの煮物 ^{にもの} りんご	588	2.4
10	木	牛乳	麦飯	かきまわし [※] 含め煮 ^{ふく に} 岐福味噌汁 ^{※ぎふみそじる}	624	2.0
11	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 揚げ大豆 ^{※あ 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
15	火	牛乳	米飯	肉豆腐 ^{※にくどうふ} 切り干し大根のごまあえ ^{※き ぼ だいこん} かぶの味噌汁 ^{※かぶ みそじる}	623	1.8
16	水	牛乳	ソフト麺	シーフードソース [※] 粉ふきいも ^こ 大根のサラダ ^{※だいこん}	651	1.9
17	木	牛乳	麦飯	のりまきごはん [※] じゃがいものきんぴら [※] すまし汁 ^{※ じる}	590	1.9
18	金	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
21	月	牛乳	ひじきご飯	豚肉のしょうが焼き ^{※ぶたにく} 小松菜のおひたし ^{※こまつな} 大根の味噌汁 ^{※だいこん みそじる} みかん [※]	632	2.7
22	火	牛乳	米飯	【味の旅—中国—】白身魚の甘酢あん ^{あじ たび ちゅうごく} 野菜の塩炒め ^{※しろみさかな あまず} 筍と豆苗の卵スープ ^{やさい しおいた たけのことうみょう たまご}	628	1.8
23	水	牛乳	麦飯	豆腐ハンバーグ ^{とうふ} 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
24	木	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
25	金	牛乳	米飯	【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	高野豆腐の卵とじ ^{こうやどうふ たまご} 白菜のアーモンドあえ ^{※はくさい} のっぺい汁 ^{※ じる}	601	2.0
29	火	牛乳	米飯	サバの味噌煮 ^{※ さば みそ に} 筑前煮 ^{ちくぜんに} みぞれ汁 ^{※ じる}	628	1.7
30	水	牛乳	コッペパン	肉団子のトマトソース煮 ^{※にくだんご} ホットサラダ ^に 白菜としめじのスープ ^{※はくさい}	603	3.2
31	木	牛乳	麦飯	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} いよかん	644	1.6

(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。