

## 12月学校給食献立表(南地区)

給食日数 小 17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
3	月	牛乳	米飯	※サバの煮つけ ※こまつな 小松菜のごまあえ ※ぎふみそしる 岐福味噌汁 りんご	641	1.9
4	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※すき焼き ※あ 揚げ大豆 ※に 煮びたし 	664	1.6
5	水	牛乳	一食中華麺	※みそ 味噌ラーメン ギョウザ ※あおな いた もの 青菜の炒め物 ミルクプリン	617	2.3
6	木	牛乳	麦飯	※はくさいなべ ※白菜鍋 ※わかさぎの天ぷら ※れんこんのおかか煮	625	1.7
7	金	牛乳	黒パン	※かぶのクリームシチュー オムレット ※グリーンサラダ	652	2.8
10	月	牛乳	米飯	※さんしょく 三色ごはん ※じゃがいもの煮つけ ※うちまめ 豆汁	614	2.2
11	火	牛乳	米飯	※かんとうに 関東煮 ※きんときまめ 金時豆の甘煮 ※あまに おかかあえ	609	1.8
12	水	牛乳	ソフト麺	※ちゅうか 中華あんかけ ※だいず 大豆 ※こざかな 小魚のあめがらめ ※らーばーつあい 辣白菜	656	1.8
13	木	牛乳	麦飯	※いそべあ ちくわの磯辺揚げ ※れんこんのきんぴら ※じる ほうとう汁	685	2.5
14	金	牛乳	米飯	※シーフードカレー れんこんチップス ※かいそう 海藻サラダ	693	2.4
17	月	牛乳	米飯	※かきあげ 揚げ ※きりほ 切り干し大根 ※だいにん 大根のごまよごし ※ぎふみそしる 岐福味噌汁	656	1.3
18	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※だいずい 大豆入りツナごはん ※なめこの煮びたし ※かきたま汁 	619	1.8
19	水	牛乳	小型パン	※あげパン 揚げパン ※けんちんうどん ※だいにん 大根とツナの煮物 ※ヨーグルト	549	2.2
20	木	牛乳	麦飯	※さけのゆず味噌かけ ※かぼちやの煮つけ ※のっぺい汁	676	1.8
21	金	牛乳	コッペパン	※てばもと 手羽元の照り煮 ※てに コーンキャベツ ※ほうれん草のクリームスープ デザート	704	3.4
25	火	牛乳	米飯	【味の旅—山口県—】 ※あじ かつお かつお ※あ やまぐちけん 山形県 ※ふたじる 豚汁 ※みかん	663	2.5
26	水	牛乳	麦飯	※わふう 和風ハンバーグ ※だいにん 大根 ※あまず 甘酢あえ ※ぎふみそしる 岐福味噌汁	640	2.4

(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。