

3月学校給食献立表(中地区)

給食日数 小 15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
1	金	牛乳	米飯	※ちらしごはん サワラの西京焼き ※すまし汁 三色団子	715	2.1
4	月	牛乳	米飯	サバの煮つけ ※ひじきと大豆の煮物 ※すまし汁 清見オレンジ	655	2.1
5	火	牛乳	米飯	※麻婆豆腐 シュウマイ チンゲンサイの炒め物	669	2.2
6	水	牛乳	麦飯	チキンライス ジャーマンポテト ※たまご 卵スープ チーズ	627	2.6
7	木	牛乳	小型パン	※カレーなんば エビのからあげ ※きぼだいこん 切り干し大根とツナの煮つけ ヨーグルト	612	2.5
8	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ニジマスの天ぷら ※ごまあえ ※ごもくじる 五目汁 	625	1.4
11	月	牛乳	米飯	※サケのおろしソース ※ぎゅうにゅうい 牛乳入りおから ※ぎふみそしる 岐福味噌汁	624	2.0
12	火	牛乳	食パン	※煮込みハンバーグ ボイルキャベツ ※ほうれん草のクリームスープ ミニゼリー	697	3.1
13	水	牛乳	麦飯	※カレーライス オムレツ ※まめ 豆のサラダ	673	2.3
14	木	牛乳	ソフト麺	【ふるさと食材の日】 ※にくみそ ※だいにん あつあ にもの ※肉味噌 大根と厚揚げの煮物 おひたし 	689	2.2
15	金	牛乳	米飯	※こうやどうふ いすぶた ※わかめスープ あんにんどうふ 高野豆腐入り酢豚 わかめスープ 杏仁豆腐	658	2.3
18	月	牛乳	米飯	【味の旅-鹿兒島県-】 さつますもじ キビナゴの天ぷら ※ごじる 呉汁 	668	2.2
19	火	牛乳	食パン	※とりにく に ※みずな 鶏肉のオランダ煮 水菜のサラダ ポテトスープ ※ジャム	682	2.8
20	水	牛乳	麦飯	※ぶたにく や じゃがいもの煮つけ ※ぎふみそしる 豚肉のしょうが焼き じゃがいもの煮つけ 岐福味噌汁	646	2.0
22	金	牛乳	米飯	エビフライ ちくぜんに ※いわ じる 筑前煮 お祝い汁 デザート	693	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。