

### 3 月学校給食献立表(北地区)

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	※麻婆豆腐 シュウマイ ※チンゲンサイの炒め物	669	2.2
5	火	牛乳	米飯	※サケのおろしソース ※牛乳入りおから ※岐福味噌汁	624	2.0
6	水	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
7	木	牛乳	ソフト麺	【ふるさと食材の日】 ※肉味噌 ※大根と厚揚げの煮物 ※おひたし 	689	2.2
8	金	牛乳	米飯	※高野豆腐入り酢豚 ※わかめスープ ※杏仁豆腐	658	2.3
11	月	牛乳	小型パン	※カレーなんば エビのから揚げ ※切り干し大根とツナの煮つけ ヨーグルト	612	2.5
12	火	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
13	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
14	木	牛乳	麦飯	※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
15	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 ※五目汁 	625	1.4
18	月	牛乳	食パン	※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
19	火	牛乳	米飯	【味の旅一鹿児島県一】 ※さつますもじ ※キビナゴの天ぷら ※呉汁 	668	2.2
20	水	牛乳	麦飯	※カレーライス ※オムレツ ※豆のサラダ	673	2.3
22	金	牛乳	米飯	※エビフライ ※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。