

1 月学校給食献立表(中地区)

給食日数 中 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	火	牛乳	米飯	※わふう 和風おろしハンバーグ じゃがいものきんぴら ※すまし汁	770	2.9
8	水	牛乳	麦飯	だてま ちくげんに くるまめ ※しらたまどうに ござかな 伊達巻き 筑前煮 黒豆 白玉雑煮 小魚	800	2.4
9	木	牛乳	一食うどん	※みそ ※ いそべあ ※だいこん あつあ にも 味噌うどん イワシの磯辺揚げ 大根と厚揚げの煮物	801	2.1
10	金	牛乳	米飯	※ ポークカレー ※ フライビーンズ ※だいこん 大根サラダ	861	2.4
14	火	牛乳	米粉コッペパン	【ふるさと食材の日】 ※ぶたにく に ※ 豚肉のオランダ煮 ほうれん草としめじのソテー ※はくさい 白菜とかぶのクリームスープ ヨーグルト	864	3.4
15	水	牛乳	麦飯	※みそ 味噌おでん レバーの煮つけ ごまあえ りんご	784	2.4
16	木	牛乳	麦飯	のりまきごはん なめこの煮びたし 石狩汁	770	3.0
17	金	牛乳	ソフト麺	シーフードソース れんこんチップス ※ひじきサラダ	881	2.5
20	月	牛乳	米飯	【味の旅—東京都—】 あじ たび とうきょうと ふかがわ ※こまつな い たまご ※みそしる 深川めし 小松菜の炒り卵あえ 味噌汁 みかん	747	2.0
21	火	牛乳	米飯	てんかとういつきゅうしよく 【天下統一給食】 マスの塩焼き 酢ごぼう ※かもじるふう ※ほ がき 鴨汁風 干し柿 ようひもち	825	2.5
22	水	牛乳	コッペパン	あじ たび 【味の旅—アメリカ—】 ※ ※やさい シンシナティチリ 野菜サラダ ポテトスープ	752	3.8
23	木	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※えんくわさいも ※ ※ぎふそうでんみそしる 円空里芋コロッケ かきまわし 岐福早田味噌汁 ※ キウイフルーツ	836	1.9
24	金	牛乳	枝豆ごはん	※とりにく やさいいた ※さいも ※か 鶏肉の野菜炒め 里芋のごまあえ 麩のかきたま汁 のうこう きゅうにゆうかんでん 濃厚！牛乳寒天	789	2.7
27	月	牛乳	米飯	※ みそに ※ サバの味噌煮 ブロッコリーのおかかあえ のっぺい汁 ふりかけ	785	2.3
28	火	牛乳	小型パン	※や ※あつあ 焼きそば 厚揚げともやしのオイスターソース炒め フルーツ盛り合わせ	800	3.9
29	水	牛乳	麦飯	※ぶたにく しおこうじや ※だいこん あまず ※みそ 豚肉の塩麹焼き 大根の甘酢あえ 味噌けんちん汁 いよかん	800	2.4
30	木	牛乳	麦飯	※ちゅうかどん ※はるさめ 中華丼 コーンシュウマイ 春雨のスープ	814	3.0
31	金	牛乳	米飯	※ カリッともちもち大根 昆布豆 粕汁	799	1.9

(令和元年度)

- ◇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。