

1月学校給食献立表(北地区)

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	※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
8	水	牛乳	麦飯	だてま ちくげんに くるまめ ※しらたまごに こさかな 伊達巻き 筑前煮 黒豆 白玉雑煮 小魚	800	2.4
9	木	牛乳	麦飯	※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
10	金	牛乳	一食うどん	※みそ 味噌うどん ※いそべあ ※だいこん あつあ にもの イワシの磯辺揚げ 大根と厚揚げの煮物	801	2.1
14	火	牛乳	米飯	※カリッともちもち大根 昆布豆 粕汁	799	1.9
15	水	牛乳	麦飯	※ちゅうかどん 中華丼 ※はるさめ コーンシュウマイ 春雨のスープ	814	3.0
16	木	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
17	金	牛乳	米飯	※みそ 味噌おでん に レバーの煮つけ ※ごまあえ りんご	784	2.4
20	月	牛乳	コッペパン	【味の旅—アメリカ—】 ※シンシナティチリ ※野菜サラダ ※ポテトスープ 	752	3.8
21	火	牛乳	米飯	てんかとういつきゅうよく 【天下統一給食】 しおや す 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 ようもち	825	2.5
22	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※えんくうさいとも 円空里芋コロッケ ※かきまわし ※ぎふそうでんみそしる 岐阜福早田味噌汁 ※キウイフルーツ 	836	1.9
23	木	牛乳	麦飯	【味の旅—東京都—】 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
24	金	牛乳	枝豆ごはん	※とりにく やさいいた ※さいとも ※ふ 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 ぎゅうにゅうかんでん 濃厚！牛乳寒天	789	2.7
27	月	牛乳	小型パン	※や 焼きそば ※あつあ 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
28	火	牛乳	米飯	※ぶたにく しおこうじや ※だいこん あまず ※みそ じる 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
29	水	牛乳	麦飯	のりまきごはん ※に なめこの煮びたし ※いしかりる 石狩汁	770	3.0
30	木	牛乳	米粉コッペパン	【ふるさと食材の日】 ※ぶたにく に ※ほうれん そう 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
31	金	牛乳	米飯	※イワシのかばやき ※おかかあえ ※じる いり豆	793	2.2

(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。