

12 月学校給食献立表(中地区)

給食日数 中 19 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
2	月	牛乳	米飯	※あ どうふ ※ 揚げだし豆腐のそぼろあんかけ ひじきの炒め煮 ※ かきたま汁	781	2.4
3	火	牛乳	黒パン	※ チキンビーンズ れんこんと水菜のサラダ ※だいこん 大根としめじのスープ ヨーグルト	854	4.0
4	水	牛乳	麦飯	※ に ※ かお ※ イワシの煮つけ ゆずの香りあえ のっぺい汁 みかん	754	2.2
5	木	牛乳	一食麺	※ ※ あ ※だいこん かやくうどん かき揚げ 大根とがんもの煮つけ	782	2.2
6	金	牛乳	米飯	※ ※ ※こまつな シーフードカレー れんこんチップス 小松菜のソテー	846	2.4
9	月	牛乳	米飯	※ どうふ はるまき ※だいこん あまづづ カニ豆腐 春巻 大根の甘酢漬	853	2.6
10	火	牛乳	コッペパン	に こ 煮込みハンバーグ グリーンポテト ※はくさい 白菜のクリームスープ	859	3.8
11	水	牛乳	麦飯	※おやかごどんぶり ※とうふ み そしる 親子丼 れんこんのきんぴら 豆腐の味噌汁	784	2.7
12	木	牛乳	ソフト麺	【ふるさと食材の日】 ※にくみそ ※だいず こぎかな ※はくさい 肉味噌 大豆と小魚のあめがらめ 白菜のおひたし 	866	2.7
13	金	牛乳	米飯	【味の旅—秋田県—】 ※ ※ ハタハタのから揚げ ほうれん草のごまあえ  ※ なべ きりたんぼ鍋 いぶりがっこ	771	2.0
16	月	牛乳	米飯	※ や あつや たまご ※き ぼ だいこん すき焼き 厚焼き卵 切り干し大根のハリハリ漬	778	2.1
17	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※かんとくに ※なつとう ※ 関東煮 納豆 ブロッコリーのごまあえ 	773	2.0
18	水	牛乳	麦飯	※だいずい 大豆入りツナごはん れんこんのおかか煮 ※ふたじる 豚汁	791	2.4
19	木	牛乳	麦飯	※ み そ ※ に ※ サケのゆず味噌かけ かぼちゃの煮つけ たぬき汁 みかん	851	2.2
20	金	牛乳	一食麺	※みそ ※ ※ 味噌ラーメン ワカサギの天ぷら じゃがいもの中華炒め 	798	3.6
23	月	牛乳	米飯	エビのチリソース煮 チンゲンサイの炒め物 ※ ワンタンスープ ゼリー	749	2.5
24	火	牛乳	コッペパン	て ばもと て に ※ 手羽元の照り煮 コーンキャベツ ポトフ デザート	837	3.6
25	水	牛乳	麦飯	※ ※ちくげんに ※ サバのたつた揚げ 筑前煮 みぞれ汁	831	2.1
26	木	牛乳	麦飯	※はくさいなべ きんときまめ あまに 白菜鍋 金時豆の甘煮 くきわかめの炒め煮 ふりかけ	726	2.5

(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。