

## 12月学校給食献立表(北地区)

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	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
3	火	牛乳	米飯	※あ ※とうふ ※いた に 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
4	水	牛乳	麦飯	※に ※かお ※じる 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	麦飯	※シーフードカレー れんこんチップス ※こまつな 小松菜のソテー	846	2.4
6	金	牛乳	一食麺	※かやくうどん ※あ ※だいこん かき揚げ 大根とがんもの煮つけ	782	2.2
9	月	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
10	火	牛乳	米飯	あじ たび あきたけん 【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 ※きりたんぼ鍋 いぶりがっこ	771	2.0
11	水	牛乳	麦飯	※とうふ ※はるまき ※だいこん ※あまづつ カニ豆腐 春巻 大根の甘酢漬	853	2.6
12	木	牛乳	麦飯	※おやくどんぶり ※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
13	金	牛乳	ソフト麺	しよぐさい ひ 【ふるさと食材の日】 ※にくみそ ※だいず ※こさかな ※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
16	月	牛乳	米飯	※や ※あつや ※たまご ※き ※ほ ※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	※だいずい ※に ※たじる 大豆入りツナごはん れんこんのおかか煮 豚汁	791	2.4
18	水	牛乳	麦飯	しよぐさい ひ 【ふるさと食材の日】 ※かんとうに ※なとう ※ 関東煮 納豆 ブロッコリーのごまあえ	773	2.0
19	木	牛乳	一食麺	※みそ ※てん ※ちゅうかいた 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
20	金	牛乳	米飯	※みそ ※に ※たじる 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
23	月	牛乳	米飯	に ※いた もの 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	米飯	※ ※ちくげんに ※じる サバのたつた揚げ 筑前煮 みぞれ汁	831	2.1
25	水	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
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。