

12 月学校給食献立表(南地区)

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	※ や あつや たまご ※ き ほ だいこん づ すき焼き 厚焼き卵 切り干し大根のハリハリ漬け	778	2.1
3	火	牛乳	米飯	※ 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
4	水	牛乳	一食麵	※ か やくうどん ※ あ ※ だいこん に かやくうどん かき揚げ 大根とがんもの煮つけ	782	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 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
6	金	牛乳	米飯	※ あ どうふ ※ いた に 揚げだし豆腐のそぼろあんかけ ひじきの炒め煮 ※ じる かきたま汁	781	2.4
9	月	牛乳	米飯	エビのチリソース煮 ※ チンゲンサイの炒め物 ※ いた もの ワンタンスープ ゼリー	749	2.5
10	火	牛乳	米飯	【味の旅—秋田県—】 ※ あ ※ そう 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
11	水	牛乳	ソフト麵	【ふるさと食材の日】 ※ にくみそ ※ だいず ※ こざかな ※ 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
12	木	牛乳	麦飯	※ おやこどんぶり ※ どうふ ※ みそ じる 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	米飯	※ どうふ ※ はるまき ※ だいこん ※ あまずつ カニ豆腐 春巻 大根の甘酢漬け	853	2.6
16	月	牛乳	黒パン	※ チキンビーンズ れんこんとみずな ※ 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
17	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ かんとうに ※ 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	一食麵	※ みそ ※ てん ※ ちゅうかい 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
19	木	牛乳	麦飯	※ だいずい に ※ ぶた 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
20	金	牛乳	米飯	※ さけ ※ みそ ※ 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	コッペパン	※ に こ ※ はくさい 煮込みハンバーグ グリーンポテト 白菜のクリームスープ	859	3.8
24	火	牛乳	米飯	※ さば ※ 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 ぼもと ※ に ※ ぶた じる 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%、パンとソフト麵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、ソフト麵、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。