

2 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
3	月	牛乳	黒パン	※ ビーンズシチュー ほうれん草オムレツ はなやさい 花野菜のスープ煮	829	3.4
4	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
5	水	牛乳	麦飯	【味の旅一栃木県一】 ギョウザ ※ かんぴょうとひじきの油炒め ※ いもがらの味噌汁	827	2.0
6	木	牛乳	麦飯	シーフードライス ポテトサラダ ※にくだんご 肉団子のスープ チーズ	813	2.8
7	金	牛乳	米飯	※ シヤモのごま揚げ ※に 煮びたし ※ぎふみそしる 岐福味噌汁 デコポン	768	1.9
10	月	牛乳	米飯	※だいこん ぶたにく にももの 煮物 くま 大根と豚肉の煮物 茎わかめの炒め煮 ※に すまし汁 ※なつとう	785	2.8
12	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※ ハヤシライス ※まめ 豆のマリネ ※やさい 野菜のソテー	837	2.2
13	木	牛乳	麦飯	とりにく 鶏肉のから揚げ ※ ほうれん草のごまあえ ※ けんちん汁	818	2.1
14	金	牛乳	一食中華麺	※ ラーメン ※ エビのから揚げ ※き 切り干し大根の中華炒め マンゴープリン	767	3.4
17	月	牛乳	食パン	ハムカツ ボイルキャベツ ※まめ 豆のスープ ミルクプリン	805	3.7
18	火	牛乳	米飯	※にくどうふ 肉豆腐 さといもの煮つけ のざわな 野沢菜ふりかけ いよかん	784	1.9
19	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※だいず 大豆入りツナごはん ※こまつな 小松菜のそぼろ炒め ※みそしる 味噌汁	762	2.6
20	木	牛乳	ソフト麺	カレーソース グリーンポテト ※かいそう 海藻サラダ	850	2.4
21	金	牛乳	米飯	※ サケのおろしだれ ※な はな 菜の花のおひたし ※ かきたま汁	769	2.0
25	火	牛乳	米飯	※ ワカサギの天ぷら ふく に ※ 含め煮 すまし汁 はるか	781	1.7
26	水	牛乳	麦飯	おやこどんぶり ※こうみ 親子丼 香味あえ ※ さといもの味噌汁	780	2.7
27	木	牛乳	麦飯	※ ちくわの磯辺揚げ ※ ひじきと大豆の煮物 ※ぎふみそしる 岐福味噌汁	784	2.7
28	金	牛乳	クロワッサン	※ スパゲティナポリタン ポテトスープ フルーツヨーグルト アーモンド入り小魚	768	3.9

(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。
- ◇学校給食の栄養価は、『学校給食摂取基準(学校給食実施基準)』に基づいて考えられています。