

7 月学校給食献立表(北地区)

給食日数 中 14 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
1	月	牛乳	米飯 【ふるさと食材の日】 ※アユの味噌だれ 大根と小松菜の煮物 あつめ汁 ※れいとうなんのう 冷凍南濃みかん	766	1.8
2	火	牛乳	米飯 ※まーぼー豆腐 ※ちゅうかやさいいた あんにん豆腐 麻婆豆腐 中華野菜炒め 杏仁豆腐	833	2.3
3	水	牛乳	麦飯 ※タコライス にんじんシリシリ アーサー汁 冷凍パイナップル	764	2.4
4	木	牛乳	ソフト麺 シーフードソース カレーポテト ひじきサラダ	850	2.1
5	金	牛乳	米飯 ちらしごはん メヒカリのから揚げ 天の川そうめん すいか	815	2.7
8	月	牛乳	パンズパン 煮込みハンバーグ ボイルキャベツ トマトと卵のスープ アイスクリーム	767	3.0
9	火	牛乳	米飯 カレイのたつた揚げ 甘長ピーマンの炒め煮 ※ぎふ みそしる 岐福味噌汁	774	1.9
10	水	牛乳	麦飯 【味の旅一宮城県一】 ※さき せかまぼこの天ぷら ※だいず こんぶ にもの ※ 冷凍りんご	832	2.6
11	木	牛乳	麦飯 【ふるさと食材の日】 ※なすと豚肉の味噌炒め ※かきたま汁 ※き ぼ だいこん 切り干し大根のごまあえ	751	2.2
12	金	牛乳	米飯 ※イワシの南蛮漬け ※じゅうろく 十六ささげのおひたし ※なないろみそしる 七色味噌汁	761	2.3
16	火	牛乳	米粉コッパン ※とりく 鶏肉のレモンソース ※ミネストローネ ※コーンもやし ジャム	782	3.7
17	水	牛乳	一食中華麺 ※ラーメン シュウマイ じゃがいものオイスターソース炒め タルト	799	2.9
18	木	牛乳	麦飯 ※ドライカレー ※えだまめ しお 枝豆の塩ゆで キャベツのスープ ヨーグルト	824	2.1
19	金	牛乳	米飯 ※あつや たまご ※こまつな 厚焼き卵 小松菜のおかかあえ ※あいしょうじる 相性汁 冷凍みかん	772	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。