

## 8・9 月学校給食献立表(北地区)

給食日数 中 21 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
29	木	牛乳	麦飯 豚肉のスタミナ焼き 糸寒天の酢の物 岐福味噌汁 冷凍みかん	766	2.1
30	金	牛乳	一食中華麺 中華つけ麺 ゴーヤの甘辛煮 フルーツ白玉 ミックスナッツ	782	2.1
2	月	牛乳	米飯 肉じゃが キャベツの生姜じょうゆあえ かみなり汁 ふりかけ	744	2.4
3	火	牛乳	米飯 【災害時の食事】 岐福味噌汁 ひじきのつくだ煮 梅干し 焼きのり 黄桃	685	2.3
4	水	牛乳	麦飯 野菜カレー コールスローサラダ 福神漬け ゼリー	848	3.2
5	木	牛乳	クロワッサン きのこスパゲティ 豆とキャベツのサラダ ポテトスープ 発酵乳	730	3.3
6	金	牛乳	米飯 【ふるさと食材の日】 鶏肉と大豆の煮物 おかかあえ 岐福早田味噌汁	758	1.9
9	月	牛乳	食パン ホキのマリネ まめまめポテト 大根としめじのスープ チョコクリーム	824	3.5
10	火	牛乳	米飯 シシャモのごま揚げ 大根と厚揚げの煮物 味噌汁 ぶどう	810	2.1
11	水	牛乳	麦飯 中華丼 コーンシュウマイ わかめスープ 小魚	801	3.3
12	木	牛乳	麦飯 サンマの生姜煮 里芋の煮つけ うち豆汁 月見団子	933	2.4
13	金	牛乳	米飯 和風ハンバーグ ごまあえ 岐福味噌汁	799	2.2
17	火	牛乳	米飯 【ふるさと食材の日】 豚肉の味噌炒め 切り干し大根の煮つけ かきたま汁	765	2.0
18	水	牛乳	麦飯 サケごはん じゃがいものきんぴら 岐福味噌汁	828	2.5
19	木	牛乳	一食中華麺 担担麺 ギョウザ 中華あえ 杏仁ゼリー	880	3.5
20	金	牛乳	米飯 イカの天ぷら ひじきと大豆の煮物 さつま汁	838	2.5
24	火	牛乳	米飯 チャンプルー 小イワシのから揚げ フルーツ盛り合わせ	866	1.8
25	水	牛乳	ソフト麺 ツナトマトソース 枝豆の塩ゆで コーンキャベツ	795	2.2
26	木	牛乳	麦飯 チキン南蛮 茎わかめの炒め煮 八杯汁 オレンジ	851	2.4
27	金	牛乳	米飯 【味の旅—高知県—】 カツオの角煮 ゆずの香りあえ あおさの味噌汁 ゼリー	776	2.6
30	月	牛乳	パン 貝柱のチャウダー オムレツ 小松菜のソテー ヨーグルト	817	3.4

(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。