

8・9 月学校給食献立表(南地区)

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 | 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 |
| 30 | 金 | 牛乳 | 米飯 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 |
| 2 | 月 | 牛乳 | 米飯 中華丼 コーンシュウマイ わかめスープ 小魚 | 801 | 3.3 |
| 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 | 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 |
| 5 | 木 | 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 |
| 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 | 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 |
| 10 | 火 | 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 |
| 11 | 水 | 牛乳 | ソフト麺 ツナマトソース 枝豆の塩ゆで コーンキャベツ | 795 | 2.2 |
| 12 | 木 | 牛乳 | 麦飯 【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 |
| 13 | 金 | 牛乳 | 米飯 サンマの生姜煮 里芋の煮つけ うち豆汁 月見団子 | 933 | 2.4 |
| 17 | 火 | 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 |
| 18 | 水 | 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 |
| 19 | 木 | 牛乳 | 麦飯 【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 |
| 20 | 金 | 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 |
| 24 | 火 | 牛乳 | 米飯 シヤモのごま揚げ 大根と厚揚げの煮物 味噌汁 ぶどう | 810 | 2.1 |
| 25 | 水 | 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 |
| 26 | 木 | 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 |
| 27 | 金 | 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 |
| 30 | 月 | 牛乳 | 米飯 和風ハンバーグ ごまあえ 岐福味噌汁 | 799 | 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。