

## 12 月学校給食献立表(中地区)

給食日数 小 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	※あ どうふ ※ 揚げだし豆腐のそぼろあんかけ ひじきの炒め煮 ※ かきたま汁	624	1.9
3	火	牛乳	黒パン	※ チキンビーンズ れんこんと水菜のサラダ ※だいこん 大根としめじのスープ ヨーグルト	715	3.3
4	水	牛乳	麦飯	※ 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	603	1.8
5	木	牛乳	一食麺	※ かやくうどん ※ あ ※だいこん に じる かき揚げ 大根とがんもの煮つけ	625	1.7
6	金	牛乳	米飯	※ シーフードカレー れんこんチップス ※こまつな 小松菜のソテー	688	2.1
9	月	牛乳	米飯	※ どうふ はるまき ※だいこん あまづづ カニ豆腐 春巻 大根の甘酢漬	675	2.1
10	火	牛乳	コッペパン	に こ 煮込みハンバーグ グリーンポテト ※はくさい 白菜のクリームスープ	701	3.1
11	水	牛乳	麦飯	※おやかごんぶり 親子丼 れんこんのきんぴら ※とうふ み そしる 豆腐の味噌汁	633	2.3
12	木	牛乳	ソフト麺	【ふるさと食材の日】 ※にくみそ ※だいず こぎかな ※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	672	2.0
13	金	牛乳	米飯	【味の旅—秋田県—】 ※ あじ たび あきたけん ※ ハタハタのから揚げ ※ ほうれん草のごまあえ ※ きりたんぼ鍋	620	1.5
16	月	牛乳	米飯	※ や あつや たまご ※き ぼ だいこん ずき焼き 厚焼き卵 切り干し大根のハリハリ漬	631	1.9
17	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※かんとくに ※なつとう ※ 関東煮 納豆 ブロッコリーのごまあえ	618	1.7
18	水	牛乳	麦飯	※だいずい 大豆入りツナごはん れんこんのおかか煮 ※ぶたじる 豚汁	641	2.0
19	木	牛乳	麦飯	※ み そ に ※ 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	688	1.8
20	金	牛乳	一食麺	※みそ 味噌ラーメン ※ ワカサギの天ぷら ※ じゃがいもの中華炒め	598	2.9
23	月	牛乳	米飯	エビのチリソース煮 ※ チンゲンサイの炒め物 ※ ワンタンスープ	579	2.1
24	火	牛乳	コッペパン	て ばもと て に 手羽元の照り煮 コーンキャベツ ※ ポトフ デザート	681	3.0
25	水	牛乳	麦飯	※ さばの たつた揚げ ※ちくげんに ※ じる サバのたつた揚げ 筑前煮 みぞれ汁	675	1.8
26	木	牛乳	麦飯	※はくさいなべ きんときまめ あまに 白煮 白菜鍋 金時豆の甘煮 くきわかめの炒め煮 ふりかけ	587	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。