

12 月学校給食献立表(北地区)

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	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
3	火	牛乳	米飯	※あげ 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
4	水	牛乳	麦飯	※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	麦飯	※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
6	金	牛乳	一食麺	※かやくうどん ※あげ 大根とがんもの煮つけ	625	1.7
9	月	牛乳	コッペパン	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
10	火	牛乳	米飯	【味の旅一秋田県一】 ※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
11	水	牛乳	麦飯	※豆腐 はるまき ※だいこん あまずつ カニ豆腐 春巻 大根の甘酢漬	675	2.1
12	木	牛乳	麦飯	※おやこどんぶり 親子丼 れんこんのきんぴら 豆腐の味噌汁	633	2.3
13	金	牛乳	ソフト麺	【ふるさと食材の日】 ※にくみそ ※だいず 小魚のあめがらめ ※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
16	月	牛乳	米飯	※すき焼き 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	※だいずい 大豆入りツナごはん れんこんのおかか煮 豚汁	641	2.0
18	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※かんとうに ※なっとう 関東煮 納豆 ブロッコリーのごまあえ	618	1.7
19	木	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
20	金	牛乳	米飯	※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
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	米飯	※サバのたつた揚げ ※ちくげんに ※みぞれ汁	675	1.8
25	水	牛乳	コッペパン	※てばもと 手羽元の照り煮 コーンキャベツ ※ポトフ デザート	681	3.0
26	木	牛乳	麦飯	※はくさいなべ きんときまめ あまに 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。