

2月学校給食献立表(中地区)

給食日数 小 18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
3	月	牛乳	米飯	※イワシのかばやき ※おかかあえ ※ <small>じる</small> ころも汁 <small>まめ</small> いら豆	641	1.6
4	火	牛乳	食パン	ハムカツ ボイルキャベツ ※ <small>まめ</small> 豆のスープ	621	2.9
5	水	牛乳	麦飯	おやこどんぶり※ <small>こ</small> み 親子丼 香味あえ ※ さといもの味噌汁	622	2.2
6	木	牛乳	ソフト麺	カレーソース グリーンポテト ※ <small>かいそう</small> 海藻サラダ	660	2.0
7	金	牛乳	米飯	肉豆腐 さといもの煮つけ 野沢菜ふりかけ	616	1.6
10	月	牛乳	米飯	※ <small>あ</small> シンヤモのごま揚げ ※ <small>に</small> 煮びたし ※ <small>ぎふ</small> みそ <small>する</small> 味噌汁 デコポン	629	1.5
12	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※ <small>しよ</small> ぐ <small>ざい</small> ひ ハヤシライス ※ <small>まめ</small> 豆のマリネ ※ <small>やさい</small> 野菜のソテー 	668	1.8
13	木	牛乳	一食中華麺	※ <small>あ</small> ラーメン ※ <small>あ</small> エビのから揚げ ※ <small>き</small> ほう <small>だいこん</small> 切り干し大根の中華炒め マンゴープリン	603	2.6
14	金	牛乳	米飯	※ <small>とり</small> にく 鶏肉のから揚げ ※ <small>そう</small> ほうれん草のごまあえ ※ <small>じる</small> けんちん汁	664	1.7
17	月	牛乳	米飯	※ <small>だいこん</small> ぶたにく 大根と豚肉の煮物 ※ <small>く</small> き 茎わかめの炒め煮 ※ <small>いた</small> に すまし汁 ※ <small>な</small> つ <small>とう</small> 納豆	632	2.4
18	火	牛乳	黒パン	※ <small>ひん</small> ズシチュー ほうれん草オムレツ ※ <small>はな</small> や <small>さい</small> に 花野菜のスープ煮	684	2.8
19	水	牛乳	麦飯	【味の旅一栃木県一】 ギョウザ ※ <small>あ</small> かんぴょうとひじきの油炒め ※ <small>い</small> もがらの味噌汁 	646	1.7
20	木	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※ <small>だい</small> ずい 大豆入りツナごはん ※ <small>こ</small> まつ <small>な</small> 小松菜のそぼろ炒め ※ <small>みる</small> 味噌汁 	607	2.2
21	金	牛乳	米飯	※ <small>さ</small> ケのおろしだれ ※ <small>な</small> は <small>な</small> 菜の花のおひたし ※ <small>きた</small> ま <small>じ</small> り かきたま汁	605	1.7
25	火	牛乳	クロワッサン	※ <small>ス</small> パゲティナポリタン ポテトスープ フルーツヨーグルト	586	2.9
26	水	牛乳	麦飯	※ <small>い</small> そ <small>べ</small> あ ちくわの磯辺揚げ ※ <small>だい</small> ず <small>い</small> もの 大豆の煮物 ※ <small>ぎふ</small> みそ <small>する</small> 味噌汁	618	2.1
27	木	牛乳	麦飯	シーフードライス ポテトサラダ ※ <small>にく</small> だ <small>ん</small> ご 肉団子のスープ	615	2.0
28	金	牛乳	米飯	※ <small>てん</small> つかサギの天ぷら ※ <small>ふ</small> く <small>に</small> 含め煮 ※ <small>みる</small> 味噌汁 はるか	630	1.6

(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。
- ◇学校給食の栄養価は、『学校給食摂取基準(学校給食実施基準)』に基づいて考えられています。