

2月学校給食献立表(南地区)

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 ※こぶ汁 いらい豆	641	1.6
4	火	牛乳	米飯	※にくどうふ 肉豆腐 さといもの煮つけ のぎわな 野沢菜ふりかけ	616	1.6
5	水	牛乳	ソフト麺	カレーソース グリーンポテト ※かいそう 海藻サラダ	660	2.0
6	木	牛乳	麦飯	おやこどんぶり ※こうみ 親子丼 香味あえ ※ さといもの味噌汁	622	2.2
7	金	牛乳	食パン	ハムカツ ボイルキャベツ ※まめ 豆のスープ	621	2.9
10	月	牛乳	米飯	※ シンヤモのごま揚げ ※に 煮びたし ※ぎふみそしる 岐福味噌汁 デコポン	629	1.5
12	水	牛乳	一食中華麺	※ ラーメン ※ エビのから揚げ ※あ 切り干し大根の中華炒め マンゴープリン	603	2.6
13	木	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※ ハヤシライス ※まめ 豆のマリネ ※やさい 野菜のソテー 	668	1.8
14	金	牛乳	米飯	※とりにく 鶏肉のから揚げ ※あ ほうれん草のごまあえ ※に けんちん汁	664	1.7
17	月	牛乳	米飯	※だいこん 大根と豚肉の煮物 ※ふたにく にももの ※くき 茎わかめの炒め煮 ※いた に すまし汁 ※なっとう 納豆	632	2.4
18	火	牛乳	米飯	※ ワカサギの天ぷら ※てん 含め煮 ※ふく に すまし汁 ※に はるか	630	1.6
19	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※だいずい 大豆入りツナごはん ※こまつな 小松菜のそぼろ炒め ※いた に 味噌汁 	607	2.2
20	木	牛乳	麦飯	※ サケのおろしだれ ※な はな 菜の花のおひたし ※に かきたま汁	605	1.7
21	金	牛乳	黒パン	※ ビーンズシチュー ※ほうれん草 オムレツ ※はなやさい 花野菜のスープ煮	684	2.8
25	火	牛乳	米飯	【味の旅一栃木県一】 ※ギョウザ ※かんぴょうとひじきの油炒め ※あぶらいた ※いもがらの味噌汁 	646	1.7
26	水	牛乳	クロワッサン	※ ス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
27	木	牛乳	麦飯	※ちくわの磯辺揚げ ※いそべあ ※ひじきと大豆の煮物 ※だいたい 岐福味噌汁	618	2.1
28	金	牛乳	米飯	シーフードライス ポテトサラダ ※にくだんご 肉団子のスープ	615	2.0

(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。