

7月学校給食献立表(中地区)

給食日数 小 14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	
1	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ ^{しよくざい ひ} アユの味噌だれ ^{※だいこん こまつな} 大根と小松菜の煮物 [※] あつめ汁 	589	1.7
2	火	牛乳	パンズパン	煮込みハンバーグ ボイルキャベツ トマトと卵のスープ アイスクリーム	667	2.5
3	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※ ^{ぶたにく みそ いた} なすと豚肉の味噌炒め [※] かきたま汁 ^{※き ぼ だいこん} 切り干し大根のごまあえ 	602	1.7
4	木	牛乳	麦飯	※ ^{なんばんづ} イワシの南蛮漬け ^{※じゅうろく} 十六ささげのおひたし ^{※ないろみそしる} 七色味噌汁	608	2.0
5	金	牛乳	米飯	ちらしごはん メヒカリのから揚げ 天の川そうめん すいか	644	2.1
8	月	牛乳	米飯	【味の旅一宮城県一】 ※ ^{あじ たび みやぎけん} 笹かまぼこの天ぷら ^{※だいず こんぶ} 大豆と昆布の煮物 [※] おくずかけ ^{れいとう} 冷凍りんご 	639	1.7
9	火	牛乳	米粉コッペパン	※ ^{※とりにく} 鶏肉のレモンソース [※] ミネストローネ [※] コーンもやし ジャム	640	2.9
10	水	牛乳	麦飯	※ ^{※えだまめ しお} ドライカレー 枝豆の塩ゆで キャベツのスープ	620	1.8
11	木	牛乳	ソフト麺	シーフードソース カレーポテト [※] ひじきサラダ	667	1.8
12	金	牛乳	米飯	^{あつや たまご} 厚焼き卵 ^{※こまつな} 小松菜のおかかあえ ^{※あいしょうじる} 相性汁 ^{れいとう} 冷凍みかん	620	1.9
16	火	牛乳	米飯	カレイのたつた揚げ [※] ピーマンの炒め煮 ^{※ぎふ みそしる} 岐福味噌汁	624	1.6
17	水	牛乳	麦飯	※ [※] タコライス [※] にんじんシリシリ [※] アーサー汁	592	1.9
18	木	牛乳	一食中華麺	※ [※] ラーメン シュウマイ [※] じゃがいものオイスターソース炒め タルト	624	2.1
19	金	牛乳	米飯	※ ^{※まーぼーどうふ} 麻婆豆腐 ^{※ちゅうかやさいいた} 中華野菜炒め ^{あんにんどうふ} 杏仁豆腐	658	1.8

(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。