

7月学校給食献立表(北地区)

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】 ※アユの味噌だれ 大根と小松菜の煮物 ※あつめ汁 	589	1.7
2	火	牛乳	米飯	※まーぼー豆腐 ※ちゅうかやさいため あんにん豆腐	658	1.8
3	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
4	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
5	金	牛乳	米飯	ちらしごはん ※メカリのから揚げ 天の川そうめん すいか	644	2.1
8	月	牛乳	パンズパン	煮込みハンバーグ ポイルキャベツ トマトと卵のスープ アイスクリーム	667	2.5
9	火	牛乳	米飯	カレイのたつた揚げ ※ピーマンの炒め煮 ※ぎふみそ汁	624	1.6
10	水	牛乳	麦飯	【味の旅—宮城県—】 ※さかさまぼこの天ぷら ※だいずこんぶのもの ※おくずかけ 冷凍りんご 	639	1.7
11	木	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※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
12	金	牛乳	米飯	※イワシの南蛮漬け ※じゅうろく ※なないろみそ汁	608	2.0
16	火	牛乳	米粉コッペパン	※とり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
17	水	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
18	木	牛乳	麦飯	※ドライカレー ※えだまめ しお 枝豆の塩ゆで キャベツのスープ	620	1.8
19	金	牛乳	米飯	※あつや たまご ※こまつな ※あいしょうじる れいどう 厚焼き卵 小松菜のおかかあえ 相性汁 冷凍みかん	620	1.9

(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。