

8・9 月学校給食献立表(中地区)

給食日数 小 21 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
29	木	牛乳	麦飯 <small>※ぶたにく や ※いとかんてん す もの ※ぎふみそしる</small> 豚肉のスタミナ焼き 糸寒天の酢の物 岐福味噌汁 <small>れいとう</small> 冷凍みかん	618	1.7
30	金	牛乳	一食中華麺 <small>※ちゅうか めん</small> 中華つけ麺 ゴーヤの甘辛煮 フルーツ白玉 <small>あまからに しらたま</small> アーモンド入り小魚 <small>こざかな</small>	606	1.7
2	月	牛乳	米飯 <small>※にく ※</small> 肉じゃが キャベツの生煮しょうゆあえ かみなり汁 <small>しょうが</small> ふりかけ	603	2.1
3	火	牛乳	米飯 【災害時の食事】 <small>※ぎふ みそしる</small> 岐福味噌汁 ひじきのつくだ煮 梅干し 焼きのり 黄桃 <small>に うめぼ や おうとう</small>	557	2.0
4	水	牛乳	麦飯 <small>※やさい ※</small> 野菜カレー コールスローサラダ 福神漬け ゼリー <small>ふくじんづ</small>	672	2.7
5	木	牛乳	麦飯 <small>※</small> シシャモのごま揚げ 大根と厚揚げの煮物 味噌汁 <small>あ ※だいこん あつあ にも ※みそしる</small> ぶどう	650	1.8
6	金	牛乳	クロワッサン <small>※</small> きのこスパゲティ 豆とキャベツのサラダ ポテトスープ <small>※まめ</small> 発酵乳 <small>はっこうりゅう</small>	591	2.6
9	月	牛乳	米飯 <small>※</small> チキン南蛮 茎わかめの炒め煮 八杯汁 オレンジ <small>なんばん くき いた に ※はちはいじる</small>	694	2.1
10	火	牛乳	米飯 <small>※</small> チャンプルー 小イワシのから揚げ フルーツ盛り合わせ <small>※こ あ も あ</small>	701	1.4
11	水	牛乳	麦飯 <small>※ちゅうかどん</small> 中華丼 コーンシュウマイ わかめスープ	612	2.5
12	木	牛乳	ソフト麺 <small>※</small> ツナトマトソース 枝豆の塩ゆで コーンキャベツ <small>※えだまめ しお</small>	613	1.7
13	金	牛乳	米飯 <small>※</small> サンマの生姜煮 里芋の煮つけ うち豆汁 月見団子 <small>しょうがに さといも に ※ まめじる つきみだんご</small>	705	2.0
17	火	牛乳	食パン ホキのマリネ まめまめポテト 大根としめじのスープ <small>※だいこん</small> チョコクリーム	693	3.0
18	水	牛乳	麦飯 【味の旅—高知県—】 <small>あじ たび こうちけん</small> カツオの角煮 ゆずの香りあえ あおさの味噌汁 ゼリー <small>かくに ※ かお ※ みそしる</small>	637	2.3
19	木	牛乳	麦飯 【ふるさと食材の日】 <small>※ぶたにく みそいた ※き ぼ だいこん に ※</small> 豚肉の味噌炒め 切り干し大根の煮つけ かきたま汁 <small>しよくざい ひ じる</small>	618	1.8
20	金	牛乳	米飯 【ふるさと食材の日】 <small>※ぶたにく だいず ※</small> 鶏肉と大豆の煮物 おかかあえ 岐福早田味噌汁 <small>※ぎふ そうでん みそしる</small>	611	1.7
24	火	牛乳	パン 貝柱のチャウダー オムレツ 小松菜のソテー <small>かいばしら ※こまつな</small>	613	2.8
25	水	牛乳	麦飯 サケごはん じゃがいものきんぴら 岐福味噌汁 <small>※ぎふ みそしる</small>	677	2.2
26	木	牛乳	一食中華麺 <small>※たんたんめん</small> 担担麺 ギョウザ 中華あえ 杏仁ゼリー <small>※ちゅうか あんにん</small>	631	2.8
27	金	牛乳	米飯 <small>※</small> イカの天ぷら ひじきと大豆の煮物 さつま汁 <small>てん だいず にも ※ じる</small>	685	2.2
30	月	牛乳	米飯 和風ハンバーグ ごまあえ 岐福味噌汁 <small>※</small> <small>※ぎふ みそしる</small>	636	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。