

3 月学校給食献立表(北地区)

給食日数 中

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
1	月	牛乳	米飯	※ちらしごはん サワラの照り焼き ※すまし汁 三色団子	857	2.2
2	火	牛乳	米飯	※サケのおろしだれ 筑前煮 ※しんじょ汁 お祝いデザート	886	2.3
3	水	牛乳	米粉コッパン	アサリのチャウダー ※フライビーンズ ※カラフルサラダ	793	3.7
4	木	牛乳	麦飯	チキンライス ポテトオムレツ ※キャベツのスープ チーズ	799	2.9
8	月	牛乳	パンズパン	ハンバーグのソースかけ ボイルキャベツ チンゲンサイのクリーム煮 ※発酵乳	785	3.3
9	火	牛乳	米飯	※とりく だいず にもの 鶏肉と大豆の煮物 にんじんの塩麹きんぴら ※かきたま汁	805	2.2
10	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※ひじきごはん 飛騨牛コロケ ※けんちん汁	846	2.1
11	木	牛乳	ソフト麺	※にくみそ じゃがいものから揚げ ※おかかあえ 小魚	891	2.7
12	金	牛乳	米飯	※シヤモの磯辺揚げ ※ごもくまめ ※キャベツの味噌汁	790	2.5
15	月	牛乳	食パン	※ポークビーンズ ※野菜のソテー フルーツ盛り合わせ ※ジャム	834	3.0
16	火	牛乳	米飯	イカのてり煮 ※じゃがいものそぼろ煮 ※田舎汁 ひじきの佃煮	765	3.0
17	水	牛乳	麦飯	こうや豆腐 たまご ※高野豆腐の卵とじ おひたし ※味噌汁 ゼリー	783	2.7
18	木	牛乳	一食中華麺	※ラーメン 春巻 ※香味あえ	826	3.3
19	金	牛乳	米飯	【味の旅-青森県-】 ※マグロのたつた揚げ ねりこみ ※せんべい汁 りんごゼリー	834	2.1
22	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ぶたにく みそいた ※き ぼ だいこん に ※すまし汁	773	2.2
23	火	牛乳	米飯	※カレーライス ※コールスローサラダ フルーツミックス	868	2.5
24	水	牛乳	麦飯	※サバの煮つけ ※キャベツのごま酢あえ ※ぎふみそ汁	788	2.4
25	木	牛乳	麦飯	※すぶた ※かいそう ※豆腐 サラダ 豆腐のスープ	807	2.8

(令和2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。
- ◇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。