

12 月学校給食献立表(南地区)

給食日数 小 19 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 | 火 | 牛乳 | 米飯 | 【ふるさと食材の日】 アユの甘露煮 筑前煮 すまし汁  | 606 | 1.3 |
| 2 | 水 | 牛乳 | ソフト麺 | 肉味噌 こんにゃくの土佐煮 アーモンドあえ | 633 | 2.3 |
| 3 | 木 | 牛乳 | 麦飯 | ひじきごはん さといもとイカの煮つけ 岐福味噌汁 みかん | 604 | 1.9 |
| 4 | 金 | 牛乳 | 食パン | ロケット キャベツと卵のソテー フルーツ盛り合わせ ジャム | 683 | 2.3 |
| 7 | 月 | 牛乳 | 米飯 | 酢豚 白菜の塩炒め 豆腐スープ | 639 | 2.5 |
| 8 | 火 | 牛乳 | 米飯 | 関東煮 そぼろ炒め 小魚の佃煮 | 609 | 2.1 |
| 9 | 水 | 牛乳 | 一食うどん | 五目うどん ニジマスのごま揚げ 金時豆の甘煮 みかん | 659 | 1.2 |
| 10 | 木 | 牛乳 | 麦飯 | シーフードカレー 野菜のソテー フライビーンズ | 680 | 1.9 |
| 11 | 金 | 牛乳 | 米飯 | 飛騨牛のすき焼き 厚焼き卵 切り干し大根の煮つけ | 673 | 1.7 |
| 14 | 月 | 牛乳 | 米飯 | 鶏肉のから揚げ しらたき入りじゃがいもの煮つけ 味噌汁 | 692 | 2.0 |
| 15 | 火 | 牛乳 | 米飯 | サケのゆず味噌かけ 白菜とツナの煮物 かきたま汁 | 639 | 1.6 |
| 16 | 水 | 牛乳 | 麦飯 | 【ふるさと食材の日】 大豆入りツナごはん おかかあえ  岐阜県だくさん豚汁 | 608 | 1.8 |
| 17 | 木 | 牛乳 | 麦飯 | イワシとキムチの煮つけ じゃがいもの中華炒め ワンタンスープ | 611 | 2.1 |
| 18 | 金 | 牛乳 | 黒パン | チキンビーンズ 小松菜のソテー オムレツ ミルメーク | 684 | 2.7 |
| 21 | 月 | 牛乳 | 米飯 | かぼちゃのひき肉フライ 小松菜とゆずの煮びたし のっぺい汁 | 603 | 1.6 |
| 22 | 火 | 牛乳 | 米飯 | きりたんぼ鍋 ハタハタのから揚げ 煮なます のりの佃煮 | 662 | 2.1 |
| 23 | 水 | 牛乳 | 麦飯 | 【味の旅ー静岡県ー】 さくらエビのかき揚げ チンゲンサイの煮びたし  駿河汁 みかん | 635 | 1.9 |
| 24 | 木 | 牛乳 | コッペパン | 手羽元の照り煮 白菜スープ グリーンポテト デザート | 666 | 3.0 |
| 25 | 金 | 牛乳 | 米飯 | 親子丼 ごまあえ 岐福味噌汁 | 615 | 1.9 |

(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。
- ◇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。