3 月学校給食献立表（南地区）

給食日数　小　　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	700	1.8
2	火	牛乳	米飯	※サバの煮つけ　※キャベツのごま酢あえ　※岐福味噌汁	640	2.0
3	水	牛乳	ソフト麺	※肉味噌　じゃがいものから揚げ　※おかかあえ　小魚	695	2.1
4	木	牛乳	麦飯	※カレーライス　※コールスローサラダ　フルーツミックス	694	2.1
5	金	牛乳	米飯	高野豆腐の卵とじ　※おひたし　※味噌汁　ゼリー	641	2.3
8	月	牛乳	米飯	※酢豚　※海藻サラダ　※豆腐のスープ	639	2.2
9	火	牛乳	米飯	 【味の旅ー青森県ー】 ※マグロのたつた揚げ　ねりこみ　※せんべい汁 りんごゼリー	682	1.9
10	水	牛乳	麦飯	※とり肉と大豆の煮物　にんじんの塩麹きんぴら　※かきたま汁	652	1.9
11	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	625	2.2
12	金	牛乳	米粉コッペパン	アサリのチャウダー　※フライビーンズ　※カラフルサラダ	654	3.0
15	月	牛乳	米飯	 【ふるさと食材の日】 ※豚肉の味噌炒め　※切り干し大根の煮つけ　※すまし汁	618	1.8
16	火	牛乳	米飯	※シシャモの磯辺揚げ　※五目豆　※キャベツの味噌汁	633	2.0
17	水	牛乳	一食中華麺	※ラーメン　春巻　※香味あえ	648	2.5
18	木	牛乳	麦飯	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	615	2.6
19	金	牛乳	バンズパン	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	624	2.6
22	月	牛乳	米飯	 【ふるさと食材の日】 ※ひじきごはん　※飛騨牛コロッケ　※けんちん汁	648	1.6
23	火	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	695	2.5
24	水	牛乳	麦飯	※サケのおろしだれ　筑前煮　※しんじょ汁　お祝いデザート	728	2.0

（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。