

7 月学校給食献立表(南地区)

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
1	水	牛乳	麦飯	韓国風肉じゃが 五目スープ フルーツ盛り合わせ	632	1.6
2	木	牛乳	麦飯	※ひじきごはん 飛驒牛コロッケ ※ぎふみそしる ※れいとう 岐福味噌汁 冷凍みかん	676	1.8
3	金	牛乳	食パン	※タンダリーチキン ※こまつな 小松菜のソテー ポテトスープ チーズ	702	2.8
6	月	牛乳	米飯	※ニジマスのよもぎ揚げ ※あ ぎょう ぎょう 田舎汁	610	1.8
7	火	牛乳	米飯	※ぶたにく や 豚肉のスタミナ焼き くきわかめの炒め煮 ※ぎふみそしる 岐福味噌汁	606	1.7
8	水	牛乳	ソフト麺	※ペスカトーレソース オムレツ グリーンポテト	638	2.1
9	木	牛乳	麦飯	※みそ なすの味噌かけ ※ごもくめ 五目豆 ※きり かきたま汁	651	1.7
10	金	牛乳	米飯	※とりにく から揚げ あ 鶏肉のから揚げ キャベツの甘酢あえ ※すまし汁	651	1.5
13	月	牛乳	米飯	※あま ホキの甘だれ ※だいこん 大根とツナの煮物 ※みそしる 味噌汁	611	2.0
14	火	牛乳	米飯	※タコライス にんじんシリシリ もずく汁	624	1.8
15	水	牛乳	麦飯	※ごもく 五目ごはん アジフライ ※すまし汁 ぜりー	678	1.5
16	木	牛乳	麦飯	ハンバーグのおろしだれ じゃがいものごま煮 ※とうがんじる 冬瓜汁	651	1.7
17	金	牛乳	食パン	※とりにく 鶏肉のレモンソース ※えだまめ しお 枝豆の塩ゆで ※ミネストローネ ※ジャム	671	2.5
20	月	牛乳	米飯	※メヒカリのから揚げ ※ピーマンの炒め煮 ※じゃがいもの味噌汁 ひじきの佃煮	614	2.4
21	火	牛乳	米飯	※なつやさい 夏野菜カレー ※まめ 豆のマリネ フルーツポンチ	667	2.1
22	水	牛乳	コッペパン	※スロッピージョー フライドポテト やさい 野菜スープ	653	2.7
27	月	牛乳	米飯	※ぶたにく みそいた 豚肉と味噌炒め ※おひたし すまし汁 ふりかけ	606	1.9
28	火	牛乳	米飯	※しおや サバの塩焼き ※ひじき だいず ひじきと大豆の煮物 ※ぎふみそしる 岐福味噌汁 さくら 桜もち	769	2.5
29	水	牛乳	一食中華麺	※たんたんめん 担々麺 シュウマイ じゃがいもの中華炒め	611	2.7
30	木	牛乳	麦飯	※ヒビンバ丼 わかめスープ ※あんにと豆腐 杏仁豆腐	620	2.1
31	金	牛乳	米飯	※あつや たまご ※肉じゃが ※みそしる れいとう 厚焼き卵 肉じゃが 味噌汁 冷凍りんご	629	1.8

(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。
- ◇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。
- ◇令和元年度3月から令和2年度5月までの臨時休業による給食中止の影響から、当初予定していた献立を変更・調整しておりますので、ご了承ください。