

## 9月学校給食献立表(北地区)

給食日数 小 20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	※ちゅうかどん 中華丼 ギョウザ わかめスープ	657	2.4
2	水	牛乳	米飯	【災害時の食事】 ※うめぼし やき のり ※ぎふみそしる 梅干し 焼きのり 岐福味噌汁 ※きぼだいこん ひじきと切り干し大根のサラダ	575	1.7
3	木	牛乳	クロワッサン	※アサリのスパゲティ ポテトスープ フルーツ白玉	593	2.2
4	金	牛乳	米飯	※まーぼー ※かふう ※ 麻婆なす 華風あえ コンスープ 杏仁ゼリー	623	2.3
7	月	牛乳	パン	※アジのマリネ カラフルポテト ※ ミネストローネ	609	2.5
8	火	牛乳	米飯	※えだまめ ※ 枝豆コロケ キャベツの生姜醤油あえ 岐福味噌汁 ※しょうがじょうゆ ※ぎふみそしる ふりかけ	628	2.1
9	水	牛乳	麦飯	サケごはん ※こまつな ※ 小松菜のそぼろあえ 五目汁 冷凍みかん	624	1.8
10	木	牛乳	ソフト麺	※ツナマトソース ※えだまめ しお 枝豆の塩ゆで コーンキャベツ ゼリー	660	2.8
11	金	牛乳	米飯	カツオの煮つけ ※だいず ※ ひじきと大豆の煮物 相性汁	618	2.0
14	月	牛乳	米粉食パン	※ポークビーンズ オムレツ ※やさい ※ 野菜のソテー ジャム	663	2.9
15	火	牛乳	米飯	※いそべあ ※だいこん ※ シシャモの磯辺揚げ 大根の煮つけ 岐福味噌汁 ※ぎふみそしる 冷凍みかん	622	1.8
16	水	牛乳	麦飯	※ドライカレー グリーンポテト ※ コンソメスープ	638	1.9
17	木	牛乳	一食中華麺	※ジャージャー麺 ※ 春巻 中華炒め	672	2.2
18	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ぶたにく ※みそいた ※ 豚肉の味噌炒め ごまあえ かきたま汁	606	1.8
23	水	牛乳	麦飯	※ぶたにく ※ 豚肉のたつた揚げ じゃがいものきんぴら 味噌汁	681	2.0
24	木	牛乳	麦飯	※わふう ※ 和風ハンバーグ おかかあえ 冬瓜汁	570	2.1
25	金	牛乳	米飯	【味の旅一大分県】 ※あじ たび おおいたけん とり天 ※てんしょの煮つけ ※だんごしる 団子汁 ゼリー	716	1.8
28	月	牛乳	食パン	※かいばしら ※ 貝柱のチャウダー フライビーンズ ※かいそう 海藻サラダ	628	2.9
29	火	牛乳	米飯	※ちんじゃおろすー※だいこん ※ 青椒肉絲 大根の甘酢漬 ならたまスープ	599	1.8
30	水	牛乳	麦飯	※しおや ※ サンマの塩焼き 里芋の煮つけ ※ うち豆汁 月見ゼリー	691	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。
- ◇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。