

8.9 月学校給食献立表

七郷小学校

日	曜	こ ん だ て 名			エネルギー kcal	塩分 g
29	木	牛乳	麦飯	わふう 和風ハンバーグ チンゲンサイのおひたし ※ぎふそうでんみそしる 岐阜早田味噌汁	584	1.9
30	金	牛乳	米飯	※ちんじやおろす ※ 青椒肉絲 コーン卵スープ あんにん豆腐	599	1.5
2	月	牛乳	コッペパン	※ ポークビーンズ オムレツ ※ キャベツとツナのソテー	607	2.7
3	火	牛乳	五目ごはん (アルファ化米)	【さいがいじ しよくじ】 【災害時の食事】 ※ 焼きのり 魚肉ソーセージ ※ぎふみそしる 岐阜味噌汁 ゼリー	554	3.8
4	水	牛乳	麦飯	※ ドライカレー ※えだまめ しお 枝豆の塩ゆで コンソメスープ	603	1.5
5	木	牛乳	一食中華麺	※ ジャージャー麺 めん はるま 春巻き バンサンスー	663	2.2
6	金	牛乳	米飯	※ ちくわの香味揚げ じゃがいものきんぴら ※ なすの味噌汁 れいとう 冷凍みかん	659	2.7
9	月	牛乳	黒パン	※ イワシのマリネ ※ もやしのソテー ※ ラビオリスープ	638	2.5
10	火	牛乳	米飯	※ ツナごはん くきわかめのいた に 煮 ※あつあ 厚揚げの味噌汁 みそしる	613	2.3
11	水	牛乳	麦飯	※ シシャモの黒ごま揚げ ひじきと大豆の煮物 ※ ※いなわ 稲庭うどん汁 じる れいとう 冷凍みかん	618	1.8
12	木	牛乳	麦飯	【あじ たび さいたまけん】 【味の旅一埼玉県一】 ※ かてめし ※ふたにく なが 豚肉の長ねぎ炒め ※ まゆたま汁 じる 	606	1.5
13	金	牛乳	米飯	※ チャンプルー にんじんシリシリ ※たまご 卵入りアーサー汁 じる	586	1.9
17	火	牛乳	米飯	※ サンマのおろし煮 さといもの煮もの ※ かぼちゃ入りうち豆 じる 汁	639	2.1
18	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※ ※ふた 豚キムチ ナムル ※ アサリと豆腐のスープ ※ ヨーグルト 	604	2.2
19	木	牛乳	ソフト麺	※ ペスカトーレソース ※ ビーンズサラダ グリーンポテト	659	2.6
20	金	牛乳	米飯	※ カツオの煮つけ ※こまつな 小松菜のごまあえ ※ ごもく 五目きのこ汁 おはぎ じる	608	1.7
24	火	牛乳	米飯	※ 鶏天 ※こまつな 小松菜のおかかあえ ※きんたまご 錦糸卵のすまし汁 じる	610	1.5
25	水	牛乳	クロワッサン	※ きのこスパゲティ ポテトスープ フルーツポンチ	583	1.8
26	木	牛乳	麦飯	※ちゅうかどんぶり 中華丼 ギョーザ わかめスープ	615	2.2
27	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ ※あつあ 厚揚げのそぼろあんかけ ※ き ぼ だいこん うめ 切り干し大根の梅あえ  ※ さつまいも入り豆乳汁 じる	592	1.7
30	月	牛乳	食パン	※ 貝柱のチャウダー フライビーンズ カラフルサラダ ジャ	689	2.5

◇米は岐阜県産の『はつしも』100%、うどんに使用する小麦粉は岐阜県産を100%、パンとソフト麺と一食中華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、学校給食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。