

## 12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	月	牛乳	コッペパン	※ビーンズシチュー	※ほうれん草としめじのソテー	621	2.5
				フルーツゼリー			
2	火	牛乳	米飯	ツナごはん	※さといものそぼろ煮	※だいこん	1.7
				に	ぎふみそしる	大根の岐福味噌汁	
3	水	牛乳	米飯	※ちくわの香味揚げ	※ひじきの煮物	※にもの	2.5
				さつま汁	じる		
4	木	牛乳	一食中華麺	※やさい	春巻き	はるま	2.4
				切り干し大根の中華炒め	※き	ぼだいこん	
5	金	牛乳	米飯	※とりにく	鶏肉と大豆の煮物	※こまつな	1.5
				小松菜のおひたし	じる	かきたま汁	
8	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】			
				※ぶたどん	※き	しづ	578
				豚丼	ぼだいこん	づ	1.7
				切り干し大根のハリハリ漬け	※はなふ	花麩のすまし汁	
9	火	牛乳	米飯	※こうやどうふ	たまご	※に	2.0
				高野豆腐の卵とじ	ぎふみそしる	さといもの岐福味噌汁	
10	水	牛乳	米飯	※はくさいなべ	きんときまめ	あまに	1.8
				白菜鍋	金時豆の甘煮	※ごもく	
				五目きんぴら			
11	木	牛乳	ソフト麺	※にくみそ	※あ	だいす	2.1
				肉味噌	だいす	※いた	
				揚げ大豆	炒めなます		
12	金	牛乳	米飯	【味の旅—神奈川県】			
				※いそべあ	※		594
				アジの磯辺揚げ	おかかあえ	けんちん汁	1.1
15	月	牛乳	食パン	※チリコンカン	コーンキャベツ	※	2.3
				ポテトスープ			
16	火	牛乳	米飯	※ビンバ丼	シナモンビーンズ	たまごい	1.7
				卵入りわかめスープ			
17	水	牛乳	米飯	に	※あます	※ぶたじる	2.0
				サバの煮つけ	キャベツの甘酢あえ	豚汁	
18	木	牛乳	ソフト麺	※ちゅうか	※みそ	※らーぱーつあい	2.0
				中華あんかけ	さつまいもチップス	辣白菜	
19	金	牛乳	米飯	※タラのゆず味噌かけ	とうじ	※う	1.6
				冬至かぼちゃ	こじるじる	打ち込み汁	
22	月	牛乳	食パン	【独自献立:なかよし学級のさつまいもを味わおう】			
				にこ	※こまつな		632
				煮込みハンバーグ	小松菜のソテー		2.7
				※なかよしのさつまいも	いり		
23	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】			
				※ぶたにく	あつあ	みそいた	584
				豚肉と厚揚げの味噌炒め	ごまあえ	こぶ汁	1.6
24	水	牛乳	コッペパン	※フライドチキン	グリーンポテト	かぶのスープ	2.0
				デザート			
25	木	牛乳	米飯	※まめ	カレーライス	豆のマリネ	2.4
				コーンもやし			
26	金	牛乳	米飯	※にく	あつや	たまご	1.7
				肉じゃが	※みぞれ汁	じる	

(令和7年度)

△米は岐阜県産を使用しています。

パン、ソフト麺、一食中華麺に使用する小麦粉は岐阜県産を使用しています。

牛乳は岐阜県産を使用しています。

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、岐阜市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。

△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。

△入荷状況により使用食材・献立内容が変更になる場合があります。