

## 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 フルーツゼリー	621	2.5
2	火	牛乳	米飯 ツナごはん ※さといものそぼろ煮 ※だいこん ぎ ふ み そ し る 大根の岐福味噌汁	628	1.7
3	水	牛乳	米飯 ちくわの香味揚げ ※ひじきの煮物 ※さつま汁	638	2.5
4	木	牛乳	一食中華麺 ※やさい 野菜ラーメン はるま ※き ぼ だいこん ちゅうかいした 春巻き 切り干し大根の中華炒め	602	2.4
5	金	牛乳	米飯 ※とりにく だいず にもの ※こまつな ※かきたま汁 鶏肉と大豆の煮物 小松菜のおひたし	585	1.5
8	月	牛乳	米飯 【ふるさと食材の日】 ※ぶたどん※き ぼ だいこん づ ※はなふ じ り 豚丼 切り干し大根のハリハリ漬け 花麩のすまし汁 	578	1.7
9	火	牛乳	米飯 ※こうやどうふ たまご ※に ※ぎ ふ み そ し る 高野豆腐の卵とじ 煮びたし さといもの岐福味噌汁	575	2.0
10	水	牛乳	米飯 ※はくさいなべ きんときまめ あまに ※ごもく 白菜鍋 金時豆の甘煮 五目きんぴら	601	1.8
11	木	牛乳	ソフト麺 ※にくみそ ※あ だいず ※いた 肉味噌 揚げ大豆 炒めなます	623	2.1
12	金	牛乳	米飯 【味の旅—神奈川県】 ※いそべあ ※けんちん汁 アジの磯辺揚げ おかかあえ けんちん汁 	594	1.1
15	月	牛乳	食パン ※チリコンカン コーンキャベツ ※ポテトスープ	559	2.3
16	火	牛乳	米飯 ※ヒビンバ丼 ※シナモンビーンズ たまごい 卵入りわかめスープ	609	1.7
17	水	牛乳	米飯 サバの煮つけ ※キャベツの甘酢あえ ※ぶたじ り 豚汁	609	2.0
18	木	牛乳	ソフト麺 ※ちゅうか 中華あんかけ さつまいもチップス ※らーばーつあい 辣白菜	604	2.0
19	金	牛乳	米飯 ※タラのゆず味噌かけ ※み そ とうじ 冬至かぼちゃ ※う こ じ り じ り 打ち込み汁	596	1.6
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】 ※どくじこんだて がっきゅう あじ 煮込みハンバーグ 小松菜のソテー ※なかよしのさつまいも入りクリームスープ	632	2.7
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 ※こまあえ ※ぶ じ り 豚肉と厚揚げの味噌炒め ごまあえ こぶ汁 	584	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 デザート	649	2.0
25	木	牛乳	米飯 ※カレーライス ※まめ ※コーンもやし 豆のマリネ	659	2.4
26	金	牛乳	米飯 ※にく あつや たまご ※ じ り 肉じゃが 厚焼き卵 みぞれ汁	579	1.7

(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。