

2月学校給食献立表(中地区)

給食日数 中

19日

岐阜市教育委員会
藍川東中学校

日	曜	こ ん だ て 名			エネルギー kcal	塩分 g
1	水	牛乳	ソフト麺	※ミートソース グリーンポテト ※ひじきサラダ	862	2.8
2	木	牛乳	麦飯	たかな 高菜めし がめ煮 ※みそしる 味噌汁 ゼリー	784	2.4
3	金	牛乳	米飯	※イワシのかば焼き ※はくさい 白菜のごまあえ ※じる 小ぶ汁 いり豆	789	2.1
6	月	牛乳	米飯	【味の旅—鳥取県—】 ※ハタハタの揚げ物 ※らかん 羅漢なます いもこん汁 しじみの佃煮 	768	1.8
7	火	牛乳	黒パン	にくだんご 肉団子のケチャップ煮 ※かいそう 海藻サラダ ※はくさい 白菜ときのこのスープ	800	3.1
8	水	牛乳	麦飯	※しょうがみそ 生姜味噌おでん ※あ だいず 揚げ大豆 ※こまつな 小松菜のおひたし ふりかけ	778	2.3
9	木	牛乳	麦飯	※とうふ 豆腐ちげ ケランマリ ※ナムル ゼリー	766	1.9
10	金	牛乳	米飯	※とりく 鶏肉のから揚げ ※ひじき だいず にももの煮物 ※みぞれ汁	839	2.0
13	月	牛乳	米飯	※だいこん ぶたにく にももの煮物 くきわかめの炒め煮 ※とうふ ぎふみそしる 豆腐の岐福味噌汁 ※なっとう 納豆	779	2.6
14	火	牛乳	コッペパン	※はくさい 白菜のクリーム煮 ※に ぽいれウインナー ※やさい 野菜ソテー とうにゅう 豆乳デザート	841	3.2
15	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※サケのおろしだれ ※ごもくまめ 五目豆 ※かきたま汁 	782	1.8
16	木	牛乳	一食うどん	※かやくうどん ※かき揚げ こんにやくと厚揚げの土佐煮	775	2.2
17	金	牛乳	米飯	※ハヤシライス ※まめ 豆のマリネ コーンキャベツ	812	2.2
20	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※だいず 大豆入りリツナごはん ※こまつな 小松菜のそぼろ炒め ※みそしる 味噌汁 ※ゼリー 	812	2.5
21	火	牛乳	小型パン	あ 揚げパン ※や 焼きビーフン とうにゅうあんにととうふ 豆乳杏仁豆腐 こぎかな 小魚	770	2.2
22	水	牛乳	麦飯	シーフードライス ポテトサラダ ※とうふ 豆腐とはんぺんのスープ チーズ	813	3.1
24	金	牛乳	米飯	※ワカサギのたつた揚げ じゃがいものベーコン煮 ※ぎふみそしる 岐福味噌汁	745	2.0
27	月	牛乳	米飯	サバの煮つけ ※ほうれん草 ほうれん草のおかかあえ ※けんちん汁 けんちん汁 まつちやまめ 抹茶豆	797	2.1
28	火	牛乳	米飯	※カレーライス ※フライビーンズ ※キャベツのサラダ	846	2.6

(令和4年度)

- ◇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。