

7月学校給食献立表

岐阜市教育委員会

日	曜	こ ん だ て 名		エネルギー kcal	塩分 g
3	月	牛乳	米飯 厚焼き卵 ^{あつや たまご} ※ ピーマンの炒め煮 ^{いた に} ※とうがん 冬瓜のカレー汁 ^{じる} わらびもち	763	1.7
4	火	牛乳	食パン ハンバーグのデミグラスソース ポイルキャベツ ※ トマトと卵のスープ ^{たまご} ゼリー	802	3.4
5	水	牛乳	麦飯 麻婆豆腐 ^{※まーぼーどうふ} ゴーヤの甘辛煮 ^{あまからに} ※ちゅうか 中華サラダ ^{こざかな} 小魚	813	2.7
6	木	牛乳	麦飯 【ふるさと食材の日】 ※ なすと豚肉の味噌炒め ^{ふたにく みそいた} ※き ぼ だいこん 切り干し大根とツナの煮物 ^{にもの} ※ すまし汁 ^{じる}	770	1.9
7	金	牛乳	米飯 七タちらし ^{※たなばた} ※ キビナゴのから揚げ ^あ ※あま がわ 天の川そうめん汁 ^{じる} 七タゼリー ^{たなばた}	757	2.5
10	月	牛乳	米飯 【ふるさと食材の日】 ※ 豚肉のスタミナ焼き ^{ふたにく} や ※ごもくまめ ※ 五目豆 ^{みそしる} なすの味噌汁 ※ 冷凍みかん ^{※れいどう}	754	2.5
11	火	牛乳	パン 鶏肉のレモンソース ^{※とりにく} ※こまつな 小松菜のソテー かぼちやのポタージュ	779	3.0
12	水	牛乳	ソフト麺 ツナトマトソース ^{※えだまめ しお} 枝豆の塩ゆで コーンキャベツ ^{はっこうにゅう} 発酵乳	861	2.6
13	木	牛乳	麦飯 イワシの南蛮漬 ^{なんばんづ} じゃがいものそぼろ煮 ^に ※ かみなり汁 ^{じる}	776	1.7
14	金	牛乳	米飯 タッカルビ [※] ナムル [※] わかめと卵のスープ ^{たまご}	721	2.8
18	火	牛乳	米飯 ※ 夏野菜カレー ^{※なつやさい} ※ 豆とキャベツのサラダ ^{※まめ} フルーツポンチ	849	2.5
19	水	牛乳	麦飯 【味の旅—島根県—】 ※ アジの香り揚げ ^{あじ たび} ※ キャベツの甘酢あえ ^{しまねけん} ※ のりふで しじみの佃煮 ^{つくだに}	732	2.0
20	木	牛乳	一食中華麺 担々麺 ^{※たんたんめん} コーンシューマイ ^{ちゅうかいた} じゃがいもの中華炒め ゼリー	807	3.5

(令和5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。