

## 8.9 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<br>kcal | 塩分<br>g |
|----|---|-----------|--------|---|---------------|---------|
| 30 | 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   | 738           | 2.0     |
| 31 | 木 | 牛乳        | 一食中華麺  | ※ジャージャー麺 ※めん コーンシューマイ バンサンスー  | 775           | 3.0     |
| 1  | 金 | 牛乳        | 米飯     | ※シシャモのくろごまあげ ※こまつな 小松菜のおかかあえ<br>※かぼちやのみそ汁 ※れいとう 冷凍みかん                       | 761           | 2.1     |
| 4  | 月 | 牛乳        | 米飯     | 【災害時の食事】<br>※うめぼ つくだに や 梅干し 佃煮 焼きのり ※ぎふみそしる 岐福味噌汁<br>※き ぼ だいこん に 切り干し大根の煮つけ | 708           | 2.4     |
| 5  | 火 | 牛乳        | 黒パン    | ※アジのマリネ ※ やしのソテー ※ ラビオリスープ  | 749           | 3.1     |
| 6  | 水 | 牛乳        | 麦飯     | ※ちんじやおう一す ※ たまご 青椒肉絲 ※とうにゆうあんにんどうふ コーン卵スープ 豆乳杏仁豆腐                           | 757           | 1.8     |
| 7  | 木 | 牛乳        | 麦飯     | ツナごはん じゃがいものきんぴら ※あつあ 厚揚げの味噌汁 ※みそしる   | 776           | 3.2     |
| 8  | 金 | 牛乳        | 米飯     | ※とり 鶏つみれのおろしだれ ※やさい に 野菜のうま煮 ※はなふ 花麩のすまし汁 ※じる                               | 753           | 2.2     |
| 11 | 月 | 牛乳        | 米飯     | ※とりにく やさいいた 鶏肉の野菜炒め じゃがいものごま煮 ※ たまご 煮 ※ じる 小魚 ※こざかな                         | 793           | 2.6     |
| 12 | 火 | 牛乳        | コッペパン  | ※チキンピーンズ オムレツ ※ キャベツとツナのソテー   | 701           | 3.2     |
| 13 | 水 | 牛乳        | 麦飯     | ※ちくわのカレー天ぷら ※ だいず にもの ひじきと大豆の煮物 ※みそしる ※れいとう なすの味噌汁 冷凍みかん                    | 834           | 3.2     |
| 14 | 木 | 牛乳        | 麦飯     | 【ふるさと食材の日】<br>※あつあ 厚揚げのそぼろあんかけ ※き ぼ だいこん 切り干し大根のハリハリ漬 ※とうにゆうじる 豆乳汁          | 770           | 1.9     |
| 15 | 金 | 牛乳        | 米飯     | ※ゴーヤチャンプルー にんじんシリシリ ※たまごい 卵入りアーサー汁 ※じる                                      | 721           | 2.2     |
| 19 | 火 | 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  | 714           | 2.7     |
| 20 | 水 | 牛乳        | 麦飯     | 【味の旅—山梨県—】<br>※かぼちやのほうとう ※ とり に ※こづめ 鶏もつ煮 小梅のさっぱりあえ ※ゼリー                    | 761           | 2.7     |
| 21 | 木 | 牛乳        | 麦飯     | ※あつ 豚キムチ きわかめのいた に ※とうろ 炒め煮 豆腐にとらのスープ                                       | 695           | 2.5     |
| 22 | 金 | 牛乳        | 米飯     | ※ちゅうかどんぶり 中華丼 ※ギョーザ わかめスープ ※はっこうじゅう 発酵乳                                     | 870           | 3.1     |
| 25 | 月 | 牛乳        | 米飯     | ※カツオの煮つけ ※こまつな に ※ごもく 小松菜の煮びたし 五目きのこ汁 おはぎ ※じる                               | 745           | 1.9     |
| 26 | 火 | 牛乳        | コッペパン  | 【ふるさと食材の日】<br>※かいばしら 貝柱のチャウダー ※ フライピーンズ ※カラフルサラダ                            | 721           | 2.9     |
| 27 | 水 | 牛乳        | 麦飯     | ※わふう 和風ハンバーグ ※キャベツのごまあえ ※ぎふそうでんみそしる 岐福早田味噌汁                                 | 753           | 2.3     |
| 28 | 木 | 牛乳        | ソフト麺   | ベスカトーレソース ※ ピーンズサラダ グリーンポテト   | 845           | 3.3     |
| 29 | 金 | 牛乳        | 米飯     | ※さばの しおや 塩焼き さいと厚揚げの煮もの ※ まめじる うち豆汁 ※つきみ 月見デザート                             | 852           | 2.3     |

(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。