

12 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
1	金	牛乳	米飯 <small>※はっほうさい</small> 八宝菜 <small>※ごもく</small> コーンシューマイ 五目スープ ゼリー	797	2.9
4	月	牛乳	米飯 <small>※</small> サケのゆず味噌かけ <small>※はくさい</small> 白菜のごまあえ <small>※</small> けんちん汁 <small>※</small>	756	1.7
5	火	牛乳	食パン <small>※</small> チリコンカン <small>※</small> ひじきサラダ <small>※はくさい</small> 白菜のクリームスープ ミルメーク	835	3.1
6	水	牛乳	一食中華麺 <small>※やさい</small> 野菜ラーメン ギョーザ <small>※き ぼ だいこん</small> 切り干し大根のオイスターソース炒め <small>いた だいずい ござかな</small> 大豆入り小魚	754	3.3
7	木	牛乳	麦飯 【ふるさと食材の日】 <small>※だいずい</small> 大豆入りツナごはん <small>※</small> じゃがいものそばろ煮 <small>に</small> <small>※ぎふみそしる</small> 岐福味噌汁 	752	2.3
8	金	牛乳	米飯 <small>※</small> アジの香味揚げ <small>※だいこん あつあ</small> 大根と厚揚げの煮もの <small>に</small> 白菜の味噌汁 <small>※はくさい みそしる</small> みかん	775	2.1
11	月	牛乳	米飯 【味の旅—秋田県—】  <small>あじ たび あきたけん</small> ワカサギのから揚げ <small>あ</small> おかかあえ <small>※</small> きりたんぼ鍋 <small>なべ</small> ゼリー	767	1.8
12	火	牛乳	コッペパン ウィナーのソースかけ ポイルキャベツ <small>※ふゆやさい</small> 冬野菜のスープ ヨーグルト	766	3.3
13	水	牛乳	麦飯 <small>※おやこどんぶり ※</small> 親子丼 <small>だいず</small> ひじきと大豆の煮物 <small>※</small> なめこの岐福味噌汁 <small>※ぎふみそしる</small> みかん	790	2.7
14	木	牛乳	麦飯 【ふるさと食材の日】  <small>※だいこん ぶたにく</small> 大根と豚肉の煮物 <small>※はくさい</small> 白菜のおひたし <small>※ぎふみそしる ※なつとう</small> 岐福味噌汁 納豆	758	2.4
15	金	牛乳	米飯 <small>※はくさいなべ ※</small> 白菜鍋 <small>いた</small> くきわかめの炒め煮 <small>に きんときまめ あまに</small> 金時豆の甘煮 ふりかけ	759	2.3
18	月	牛乳	米飯 <small>※</small> サバの味噌煮 <small>※ちくげんに</small> 筑前煮 <small>※</small> かきたま汁 <small>※</small> みかん <small>※</small>	848	2.1
19	火	牛乳	黒パン <small>とりにく あか</small> 鶏肉の赤ワイン煮 <small>に ※</small> カラフルポテト <small>※だいこん</small> 大根としめじのスープ	751	3.2
20	水	牛乳	麦飯 <small>※</small> カレーライス <small>れんこん</small> サラダ フルーツ盛り合わせ <small>も あ</small>	854	2.5
21	木	牛乳	麦飯 <small>※こまつな</small> かぼちゃコロッケ <small>※</small> 小松菜とゆずの煮びたし <small>※う こ じる</small> 打ち込み汁	751	2.3
22	金	牛乳	コッペパン <small>※</small> フライドチキン コーンキャベツ <small>※</small> ほうれん草のクリームスープ デザート	828	2.9
25	月	牛乳	米飯 <small>※</small> ひきずり <small>あつや たまご ※に</small> 厚焼き卵 煮なます	754	2.2
26	火	牛乳	米飯 <small>※ぶたにく あつあ</small> 豚肉と厚揚げの味噌炒め <small>※</small> 煮びたし <small>※</small> 小ぶ汁 <small>※</small> りんご <small>※ じる</small>	758	2.0

(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。