

3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	※ ちらしごはん サワラの西京焼き ※ まし汁 ゼリー	781	2.4
4	月	牛乳	米飯	※ カレーライス ※ 海藻サラダ フルーツ盛り合わせ	805	2.4
5	火	牛乳	米飯	※ カツオのたつた揚げ 豆乳おから かきたま汁 ※ 清見オレンジ	804	1.8
6	水	牛乳	パンズパン	※ 煮込みハンバーグ ※ ボイルキャベツ アサリのチャウダー ※ 豆乳デザート	807	3.2
7	木	牛乳	麦飯	※ トンカツのおろしかけ ※ 筑前煮 ※ いわ じり ※ お祝いデザート	904	2.2
11	月	牛乳	米飯	※ サバの味噌煮 ※ こまつな ※ さわにわん ※ かみかみ大豆	786	2.3
12	火	牛乳	米粉食パン	※ ポークビーンズ オムレツ ※ やさい ※ 野菜のソテー ※ ジャム	793	3.7
13	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※ シンシャモのお茶揚げ ※ じゃがいものそぼろ煮 ※ ぎふみそ汁	757	2.0
14	木	牛乳	ソフト麺	【ふるさと食材の日】 ※ 肉味噌 ※ 揚げ大豆 ※ キャベツのごま酢あえ	865	2.8
15	金	牛乳	米飯	チキンライス グリーンポテト ※ カラフルスープ ヨーグルト	780	2.3
18	月	牛乳	米飯	※ まーぼー豆腐 シューマイ ※ テンゲンサイの中華あえ	801	2.7
19	火	牛乳	コッペパン	※ ひだぎゆう 飛驒牛コロケ ※ キャベツとツナのソテー ※ やさい ※ チーズ	823	3.6
21	木	牛乳	麦飯	※ マグロと卵のごはん ※ にんじんの塩こうじきんぴら ※ キャベツの味噌汁 ※ だいずい ※ ござかな ※ 大豆入り小魚	778	2.5
22	金	牛乳	米飯	※ とりにくのかぼすだれ ※ き ぼ だいこん に ※ りきゅうする ※ 鶏肉のかぼすだれ 切り干し大根の煮つけ 利休汁	832	2.4
25	月	牛乳	米飯	【味の旅—千葉県—】 ※ イワシのかば焼き ※ 千葉の恵みあえ ※ アサリの味噌汁 ※ ゼリー	779	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。