

4 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
9	火	牛乳	米飯	わふう 和風ハンバーグ ※こまつな 小松菜のおかかあえ ※ アサリのぎふみそしる 岐福味噌汁 お祝いデザート	832	2.5
10	水	牛乳	食パン	※ ポークビーンズ オムレツ アスパラのサラダ ※ ジャム	830	3.6
11	木	牛乳	麦飯	※ マグロのたつた揚げ ※さわ 沢あざみのきんぴら ※ すまし汁 オレンジ	754	2.1
12	金	牛乳	米飯	※ カレーライス ※まめ 豆のマリネ ふくじんづ 福神漬け ゼリー	838	3.1
15	月	牛乳	米飯	※とりにく 鶏肉のから揚げ あ キャベツの甘酢あえ わかたけじる のりの佃煮	779	2.3
16	火	牛乳	クロワッサン	※ スパゲティナポリタン はるやさい 春野菜のスープ フルーツポンチ だいずい こざかな 大豆入り小魚	777	3.2
17	水	牛乳	麦飯	さいきょうや サワラの西京焼き ちくぜんに ※ 筑前煮 すまし汁 ヨーグルト	800	2.4
18	木	牛乳	麦飯	さんしょく 三色ごはん たけのこのおかか煮 に ※ じゃがいもの味噌汁	763	2.2
19	金	牛乳	米飯	あじ たび ぎふけん 【味の旅—岐阜県—】【ふるさと食材の日】 ※ ニジマスのよもぎ揚げ ※こまつな 小松菜のそぼろ炒め ※ぎふとうにゆうみそしる 岐福豆乳味噌汁	760	1.6
22	月	牛乳	米飯	※まいぼ—豆腐 はるまき ※ 麻婆豆腐 春巻 チンゲンサイの炒め物	884	2.6
23	火	牛乳	米飯	しよくさい ひ 【ふるさと食材の日】 ※ぶたにく みそいた ※ごもくまめ ※ 豚肉の味噌炒め 五目豆 かきたま汁	750	2.2
24	水	牛乳	麦飯	※ かきまわし ※シヤモのてんぷら ※みそしる 味噌汁	751	2.1
25	木	牛乳	ソフト麺	※ ミートソース 粉ふきいも ※ コーンもやし	839	3.4
26	金	牛乳	米飯	※ ちくわの磯辺揚げ ※ はな ※ うの花いり なめこの岐福味噌汁 ゼリー	832	2.9
30	火	牛乳	黒パン	※かいばしら ※ 貝柱のチャウダー ※ ほうれん草のソテー フルーツ盛り合わせ チーズ	772	2.9

(令和6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。