

## 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
2	月	牛乳	米飯	※サバのおろしだれ ※ふきよせ ※あつあ ぎふみそしる 厚揚げの岐福味噌汁	823	2.2
3	火	牛乳	食パン	※チリコンカン コーンキャベツ ※ポテトスープ チーズ	788	3.4
4	水	牛乳	麦飯	※ビビンバ丼 ※どんぶり ※たまごい 卵入りトックスープ フルーツ盛り合わせ	790	2.3
5	木	牛乳	麦飯	※ちくわの香味揚げ ※こうみち だいず にももの ちくわの香味揚げ ひじきと大豆の煮物 ※ぐ みそしる 具だくさん味噌汁 みかん	821	3.5
6	金	牛乳	米飯	※エビと厚揚げのチリソース煮 ※じゃがいものオイスターソース炒め ※ワンタンスープ ゼリー	765	2.4
9	月	牛乳	米飯	※ひきずり ※きんときまめ あまに ※ そう ほうれん草のおかかあえ	800	1.6
10	火	牛乳	米飯	※さんしやく 色ごはん ※かくふ に ※ のっぺい汁	820	2.0
11	水	牛乳	麦飯	※シーフードカレー ※フライビーンズ ※みずな 水菜のサラダ	803	2.6
12	木	牛乳	一食中華麺	※野菜ラーメン ※ぎョーザ ※き ぼ だいこん ちゅうかいした 切り干し大根の中華炒め	771	3.4
13	金	牛乳	米飯	※あつや たまご ※はくさい に ※ふたじる ※なつとう 厚焼き卵 白菜の煮びたし 豚汁 納豆	777	2.5
16	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※だいにずい 大豆入りツナごはん ※にく 肉じゃが ※だいにん ぎふみそしる 大根の岐福味噌汁 	806	2.4
17	火	牛乳	黒パン	※フライドチキン ※キャベツのソテー ※ふゆやさい 冬野菜のスープ ヨーグルト	859	2.6
18	水	牛乳	ソフト麺	※ちゅうか 中華あんかけ ※だいにず ぎさかな 大豆と小魚のごまがらめ ※らーばーつあい 辣白菜	821	3.1
19	木	牛乳	麦飯	【味の旅—長野県—】 ※し どうふ たまご のざわな ※ のこのみぞれ汁  りんご	763	2.0
20	金	牛乳	米飯	※サケのゆず味噌かけ ※みそ とうじ 冬至かぼちゃ ※う こ 打ち込み汁 ふりかけ	782	2.2
23	月	牛乳	米飯	※こ 小イワシのたつた揚げ ※き ぼ だいこん に 切り干し大根の煮つけ ※さといも ぎふみそしる つくだに 里芋の岐福味噌汁 のりの佃煮	753	2.0
24	火	牛乳	コッペパン	※とりにく あか に ※ 鶏肉の赤ワイン煮 ひじきサラダ ※ ほうれん草のクリームスープ煮 デザート	838	3.0
25	水	牛乳	麦飯	※ワカサギのから揚げ ※あ ※に ※ きりたんぼ鍋	751	1.6
26	木	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※ふたにく あつあ みそいため ※こまつな 豚肉と厚揚げの味噌炒め 小松菜としめじのごまあえ  ※ じる こぶ汁	747	2.0

(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%、パンとソフト麺と一食中華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。