

1 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
7	火	牛乳	米粉食パン	煮込みハンバーグ キャベツのソテー 白菜のスープ	782	3.8
8	水	牛乳	麦飯	ニシンのから揚げ 筑前煮 みぞれ汁	768	1.8
9	木	牛乳	ソフト麺	ミートソース グリーンポテト コーンもやし	839	3.2
10	金	牛乳	米飯	肉豆腐 白玉ぜんざい 炒めなます	810	1.3
14	火	牛乳	クロワッサン	アサリのスパゲティ ポトフ フルーツヨーグルト	753	2.7
15	水	牛乳	麦飯	ヒビンバ丼 シナモンビーンズ トックスープ	781	2.0
16	木	牛乳	麦飯	鶏肉のオランダ煮 ブロッコリーのおかかあえ かきたま汁	826	2.0
17	金	牛乳	米飯	サバの味噌煮 ほうれん草のごまあえ けんちん汁	750	2.1
20	月	牛乳	米飯	ワカサギの冬野菜あんかけ かぶの柚子ドレッシングあえ 油揚げと生姜のポカポカ岐福味噌豚汁 みかん	784	1.9
21	火	牛乳	胚芽パン	チキンシュニツェルトマトソース クラウトザラート カルトツフェルズuppe チョコクリーム	866	3.5
22	水	牛乳	麦飯	【味の旅—岐阜県—】 友禅ごはん 大歳のごつつお 干し柿入りおひたし	 752	2.1
23	木	牛乳	麦飯	カレーライス フレンチサラダ フルーツ盛り合わせ 小魚	842	2.6
24	金	牛乳	一食うどん	肉きざみうどん 揚げたこ焼き 水菜の炊いたん ぶどうヨーグルト	789	2.3
27	月	牛乳	米飯	味噌煮込みおでん シシャモの磯辺揚げ 白菜の煮びたし	794	2.1
28	火	牛乳	コッペパン	ビーンズスープ オムレツ ブロッコリーのサラダ	759	3.4
29	水	牛乳	麦飯	中華丼 ギョーザ わかめスープ	794	2.4
30	木	牛乳	麦飯	親子丼 小松菜のそぼろ炒め 大根の岐福味噌汁 ゼリー	780	2.5
31	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 豚肉のしょうが焼き ひじきと大豆の煮物 花麩のすまし汁	 751	2.3

(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。