

2 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
3	月	牛乳	米飯	イワシの梅煮 五目きんぴら 田舎汁 いり豆	756	2.7
4	火	牛乳	コッペパン	※チンゲンサイのクリーム煮 ウィナーのソースかけ ※コーンキャベツ	753	3.4
5	水	牛乳	麦飯	【味の旅ー熊本県ー】 ※がね揚げ 煮しめ だご汁	844	2.1
6	木	牛乳	ソフト麺	カレーソース 粉ふきいも れんこんのサラダ	824	3.0
7	金	牛乳	米飯	※ワカサギの天ぷら くきわかめの炒め煮 ※ぎふみそ 岐福味噌けんちん汁 ゼリー	779	1.9
10	月	牛乳	米飯	※とりにくのから揚げ 菜の花あえ しんじょ汁	755	1.9
12	水	牛乳	麦飯	※さんしょく三色ごはん ※こまつな小松菜の煮びたし たぬき汁 ゼリー	727	2.0
13	木	牛乳	黒パン	コーンシチュー フライビーンズ 花野菜サラダ	745	2.7
14	金	牛乳	米飯	※しょうがみそ生姜味噌おでん 厚焼き卵 小松菜のごまあえ	762	2.5
17	月	牛乳	米飯	※とうふ豆腐チゲ あま甘エビのから揚げ ナムル ヨーグルト	750	2.2
18	火	牛乳	食パン	にくだんご肉団子のケチャップ煮 さつまいもチップス ※だいこんみずな大根と水菜のサラダ ジャム	791	3.0
19	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※にく肉じゃが ※いた炒めなます ※かきたま汁 ※なっとう納豆	811	2.3
20	木	牛乳	麦飯	※だいずい大豆入りツナごはん ※ブロッコリーのおひたし ※のっぺい汁	707	2.4
21	金	牛乳	米飯	※ちくわの磯辺揚げ ほうれん草のおかかあえ ※ほうとう汁	820	3.0
25	火	牛乳	小型パン	あ揚げパン ※や焼きビーフン ナタデココポンチ ※だいずい大豆入り小魚	771	2.1
26	水	牛乳	麦飯	※さばの煮つけ ※キャベツの甘酢あえ ※ぶたじる豚汁	754	2.2
27	木	牛乳	麦飯	※ハヤシライス ※まめ豆のマリネ フルーツ盛り合わせ	836	2.0
28	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ぶたにく豚肉のあんからめ ※ごしき五色あえ ※みぞれ汁	781	2.2

(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。