

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
8	火	牛乳	米飯	わふう 和風ハンバーグ ※こまつな だいず 小松菜の大豆あえ ※だいこん ぎふ みそしる 大根の岐福味噌汁 お祝いゼリー	799	2.4
9	水	牛乳	米粉コッペパン	※とりにく 鶏肉のハニーレモンソース リヨネーズポテト コーンスープ	773	3.1
10	木	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ちくわの磯辺揚げ ※はな ※ なめこの味噌汁 	793	3.0
11	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	805	2.9
14	月	牛乳	米飯	※まーぼー豆腐 麻婆豆腐 シューマイ ※ パンサンサー	812	2.7
15	火	牛乳	食パン	しろみざかな 白身魚フライ キャベツのカレーソテー ポテトスープ ゼリー	703	2.9
16	水	牛乳	米飯	※ぶたにく 豚肉のしょうが焼き ※ ひじきと大豆の煮物 ※はなふ 花麩のすまし汁	749	2.1
17	木	牛乳	クロワッサン	※ スパゲティナポリタン ※はるやさい 春野菜スープ フルーツポンチ	748	3.1
18	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ かきまわし ※ みそに ※ じる さバの味噌煮 かきたま汁 	793	2.1
21	月	牛乳	米飯	【味の旅—大阪府—】 ※ キビナゴのから揚げ ※こまつな た ※かすじる 小松菜の炊いたん 粕汁 ゼリー 	772	2.0
22	火	牛乳	黒パン	※かいばしら 貝柱のクリームスープ アスパラのソテー フルーツ盛り合わせ	773	2.6
23	水	牛乳	米飯	※ シンヤモの天ぷら ※ じゃがいものそぼろ煮 ※に わかたけじる 若竹汁 のりの佃煮	759	2.2
24	木	牛乳	米飯	さんしよく 三色ごはん かくふ に ※ キャベツの味噌汁 ※みそしる	774	2.7
25	金	牛乳	米飯	※かんこくふうにく 韓国風肉じゃが ※ チンゲンサイの炒め物 ※いた もの トックスープ だいずい 大豆入り小魚	763	2.1
28	月	牛乳	米飯	※とりにく 鶏肉のから揚げ ※ ほうれん草のおかかあえ ※ みそしる アサリの味噌汁	757	2.1
30	水	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	803	3.3

(令和7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、岐阜市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。
- ◇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。