

# 給食献立表



※には、岐阜県の食べ物が使われています。

月(げつ)	火(か)	水(すい)	木(もく)	金(きん)
<h2>8・9月</h2> <h3>みなみ</h3>	<p>◇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。</p> <p>◇『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。</p> <p>◇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。</p> <p>◇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。</p>	<p>◇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。</p> <p>◇麦飯は、【米10:麦1】の比率です。</p> <p>◇毎月19日は、「食育の日」です。</p> <p>◇給食の赤味噌は、すべて岐阜県産の大豆から作られた岐阜福(ぎふ)味噌を使用しています。</p> <p>◇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。</p>	<p>※枝豆の塩ゆで</p> <p>※ドライカレー</p> <p>※麦ご飯    コンソメスープ    29日</p> <p>エネルギー 603 kcal   塩分 1.5 g</p>	<p>※キャベツとツナのソテー</p> <p>オムレツ</p> <p>※コッパン    ※ポークビーンズ    30日</p> <p>エネルギー 607 kcal   塩分 2.7 g</p>
<p>にんじんシリシリ</p> <p>※チャンプルー</p> <p>※米飯    ※卵入りアーサー汁    2日</p> <p>エネルギー 586 kcal   塩分 1.9 g</p>	<p>魚肉ソーセージ</p> <p>焼きのり</p> <p>ゼリー</p> <p>※α化わかめご飯    岐阜福(ぎふ)みそし    3日</p> <p>エネルギー 555 kcal   塩分 3.5 g</p>	<p>パンサンスー</p> <p>春巻き</p> <p>※一食中華麺    ※ジャージャー麺    4日</p> <p>エネルギー 663 kcal   塩分 2.2 g</p>	<p>くきわかめの炒め煮    いりたまご</p> <p>ツナごはん</p> <p>※麦ご飯    ※厚揚げの味噌汁    5日</p> <p>エネルギー 613 kcal   塩分 2.3 g</p>	<p>※かてめし</p> <p>※豚肉の長ねぎ炒め</p> <p>※米飯    ※まゆたま汁    6日</p> <p>エネルギー 606 kcal   塩分 1.5 g</p>
<p>おひたし</p> <p>和風ハンバーグ</p> <p>※米飯    ※岐阜福(ぎふ)早田味噌汁    9日</p> <p>エネルギー 584 kcal   塩分 1.9 g</p>	<p>※ナムル</p> <p>※豚キムチ</p> <p>※ヨーグルト</p> <p>※米飯    ※アサリと豆腐のスープ    10日</p> <p>エネルギー 604 kcal   塩分 2.2 g</p>	<p>※ひじきと大豆の煮物</p> <p>※シヤモの黒ごま揚げ</p> <p>冷凍みかん</p> <p>※麦ご飯    ※福庭うどん汁    11日</p> <p>エネルギー 618 kcal   塩分 1.8 g</p>	<p>杏仁豆腐</p> <p>※青椒肉絲</p> <p>※麦ご飯    ※コーン卵スープ    12日</p> <p>エネルギー 599 kcal   塩分 1.5 g</p>	<p>※もやしのソテー</p> <p>イワシのマリネ</p> <p>※黒パン    ※ラビオリスープ    13日</p> <p>エネルギー 638 kcal   塩分 2.5 g</p>
<h3>けいろうのひ</h3> <p>16日</p>	<p>さといもの煮物</p> <p>サンマのおろし煮</p> <p>月見デザート</p> <p>※米飯    ※かぼちゃ入りらうち豆汁    17日</p> <p>エネルギー 639 kcal   塩分 2.1 g</p>	<p>※ビーンズサラダ</p> <p>グリーンポテト</p> <p>※ソフト麺    ペスカトーレソース    18日</p> <p>エネルギー 659 kcal   塩分 2.6 g</p>	<p>※小松菜のごまあえ</p> <p>※カツオの煮つけ</p> <p>おはぎ</p> <p>※麦ご飯    五目きのこ汁    19日</p> <p>エネルギー 608 kcal   塩分 1.7 g</p>	<p>※カラフルサラダ</p> <p>※フライビーンズ</p> <p>※食パン    ※貝柱のチャウダー    20日</p> <p>エネルギー 689 kcal   塩分 2.5 g</p>
<h3>ふりかえきゅうじつ</h3> <p>23日</p>	<p>ギョーザ</p> <p>※中華丼</p> <p>※米飯    わかめスープ    24日</p> <p>エネルギー 615 kcal   塩分 2.2 g</p>	<p>じゃがいものきんぴら</p> <p>※ちくわの香味揚げ</p> <p>冷凍みかん</p> <p>※麦ご飯    ※なすの味噌汁    25日</p> <p>エネルギー 659 kcal   塩分 2.7 g</p>	<p>※切り干し大根の梅あえ</p> <p>※厚揚げのそぼろあんかけ</p> <p>※麦ご飯    ※さつまいも入り豆乳汁    26日</p> <p>エネルギー 592 kcal   塩分 1.7 g</p>	<p>フルーツポンチ</p> <p>※きのこスパゲティ</p> <p>クロワッサン    ポテトスープ    27日</p> <p>エネルギー 583 kcal   塩分 1.8 g</p>
<p>※小松菜のおかかあえ</p> <p>鶏天</p> <p>※米飯    きんしたまごのすまじる    30日</p> <p>エネルギー 610 kcal   塩分 1.5 g</p>	<p>まゆたま汁</p> <p>まゆの形に似た団子を汁に入れて柔らかくなるまで煮て作る汁です。</p> <p>かてめし</p> <p>ご飯の量を増やすため、具材を入れて作った味噌飯</p>	<h2>あじのたび</h2> <p>こんげつは『さいたまけん』</p>	<p>鉄分(てつぶん)が多いこんだての日</p> <p>食物(しょくもつ)せんいが多いこんだての日</p> <p>(にほんがたしよくじ)「日本型食事」の日</p>	<p>さいがいじ 災害時の食事</p> <p>つぎみ こんだて お月見の献立</p> <p>ひがん こんだて お彼岸の献立</p> <p>こんげつ 今月の行事食</p>