

学校給食献立表



※には、岐阜県の物が使われています。

月(げつ)	火(か)	水(すい)	木(もく)	金(きん)
※キャベツの甘酢あえ サバの煮つけ ※米飯 ※豚汁 エネルギー 609 kcal 塩分 2.0 g	※小松菜のおひたし ※鶏肉と大豆の煮物 ※米飯 ※かきたま汁 エネルギー 585 kcal 塩分 1.5 g	※切り干し大根の中華炒め 春巻き ※中華麺 ※野菜ラーメン エネルギー 602 kcal 塩分 2.4 g	※さといものそぼろ煮 いりたまご ツナごはん ※米飯 ※大根の岐福味噌汁 エネルギー 628 kcal 塩分 1.7 g	※小松菜のソテー 煮込みハンバーグ ※食パン ※さつま芋のクリームスープ エネルギー 632 kcal 塩分 2.7 g
コーンキャベツ ※チリコンカン ※食パン ※ポテトスープ エネルギー 559 kcal 塩分 2.3 g	※ひじきの煮物 ※ちくわの香味揚げ ※米飯 ※さつま汁 エネルギー 638 kcal 塩分 2.5 g	※炒めなます ※揚げ大豆 ※ソフト麺 ※肉味噌 エネルギー 623 kcal 塩分 2.1 g	※煮びたし ※高野豆腐の卵とじ ※米飯 ※さといもの岐福味噌汁 エネルギー 575 kcal 塩分 2.0 g	※切干大根のパリパリ漬け ※豚丼 ※花鮓のすまし汁 エネルギー 578 kcal 塩分 1.7 g
※五目きんぴら 金時豆の甘煮 ※米飯 ※白菜鍋 エネルギー 601 kcal 塩分 1.8 g	※シナモンピーンズ ※ビビンバ丼 ※米飯 卵入りわかめスープ エネルギー 609 kcal 塩分 1.7 g	※辣白菜 さつまいもチップス ※ソフト麺 ※中華あんかけ エネルギー 604 kcal 塩分 2.0 g	※おかあえ ※アジの磯辺揚げ ※米飯 ※けんちん汁 エネルギー 594 kcal 塩分 1.1 g	フルーツゼリー ※ほうれん草としめじのソテー ※ヨッペパン ※ビーンズシチュー エネルギー 621 kcal 塩分 2.5 g
冬至がぼちゃ ※タラのゆず味噌かけ ※米飯 ※打ち込み汁 エネルギー 596 kcal 塩分 1.6 g	厚焼き卵 ※肉じゃが ※米飯 ※みぞれ汁 エネルギー 579 kcal 塩分 1.7 g	※ごまあえ ※豚肉と厚揚げの味噌炒め ※米飯 ※ごぶ汁 エネルギー 584 kcal 塩分 1.6 g	グリーンボテト ※フライドチキン ※コッペパン ※かぶのスープ エネルギー 649 kcal 塩分 2.0 g	※コーンもやし ※豆のマリネ ※米飯 ※カレーライス エネルギー 659 kcal 塩分 2.4 g

12月 あかなべ



冬至メニュー

お楽しみメニュー



△米は岐阜県産を使用しています。パン、ソフト麺、一食中華麺に使用する小麦粉は岐阜県産を使用しています。牛乳は岐阜県産を使用しています。米飯、パン、ソフト麺、牛乳は岐阜県内で製造しています。

△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。

△『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。

△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。

△入荷状況により使用食材・献立内容が変更になる場合があります。