

## 12月学校給食献立表(厚見小学校)

給食日数 小 19日

岐阜市教育委員会

日	曜	こ ん だ て 名		エネルギー kcal	塩分 g	
1	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※アユの甘露煮 筑前煮 すまし汁	606	1.3
2	水	牛乳	ソフト麺	※肉味噌 こんにゃくの土佐煮 ※アーモンドあえ	633	2.3
3	木	牛乳	麦飯	※ひじきごはん さといもとイカの煮つけ 岐福味噌汁 みかん	604	1.9
4	金	牛乳	食パン	※ロケット ※キャベツと卵のソテー フルーツ盛り合わせ ジャム	683	2.3
7	月	牛乳	米飯	※すぶた ※はくさい しおいた ※とうふ 酢豚 白菜の塩炒め 豆腐スープ	639	2.5
8	火	牛乳	米飯	※かんとうに ※そばろ炒め 小魚の佃煮	609	2.1
9	水	牛乳	一食うどん	※ごもくうどん ※ニジマスのごま揚げ 金時豆の甘煮 みかん	659	1.2
10	木	牛乳	麦飯	※シーフードカレー ※野菜のソテー ※フライビーンズ	680	1.9
11	金	牛乳	米飯	※ひだぎゅう ※や あつや たまご ※き ぼ たいこん に 飛騨牛のすき焼き 厚焼き卵 切り干し大根の煮つけ	673	1.7
14	月	牛乳	米飯	※とりにく ※あ ※しらたき入りじゃがいもの煮つけ 鶏肉のから揚げ 味噌汁	692	2.0
15	火	牛乳	米飯	※サケのゆず味噌かけ ※はくさい にもの ※かきたま汁	639	1.6
16	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※大豆入りツナごはん おかかあえ ※ぎふぐ 岐阜具だくさん豚汁	608	1.8
17	木	牛乳	麦飯	※イワンとキムチの煮つけ ※じゃがいもの中華炒め ※ワンタンスープ	611	2.1
18	金	牛乳	黒パン	※チキンビーンズ ※こまつな ※オムレツ ミルメーク	684	2.7
21	月	牛乳	米飯	※かぼちゃのひき肉フライ ※こまつな に 小松菜とゆずの煮びたし ※のっぺい汁	603	1.6
22	火	牛乳	米飯	※きりたんぼ鍋 ※ハタハタのから揚げ ※煮なます のりの佃煮	662	2.1
23	水	牛乳	麦飯	【味の旅ー静岡県ー】 ※さくらエビのかき揚げ ※チンゲンサイの煮びたし ※駿河汁 みかん	635	1.9
24	木	牛乳	コッペパン	※てばもと て に ※はくさい 手羽元の照り煮 白菜スープ グリーンポテト デザート	666	3.0
25	金	牛乳	米飯	※おやこどんぶり ※ ※ぎふ みそしる 親子丼 ごまあえ 岐福味噌汁	615	1.9

(令和2年度)

- ◇米は岐阜県産の『はつしも』100%、パンとソフト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、学校保健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。