

8・9 月学校給食献立表(厚見小)

給食日数 小 22 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
30	月	牛乳	米飯	ちくさや ※にく 千草焼き 肉じゃが ※とうがん 冬瓜のカレー汁	620	1.5
31	火	牛乳	米飯	※ふたにく 豚肉のしょうが焼き や おかかあえ ※みそしる なすの味噌汁	617	2.0
1	水	牛乳	麦飯	※ちゅうかどんぶり 中華丼 キョウザ わかめスープ	654	2.5
2	木	牛乳	米飯	さいがいじ しよくじ 【災害時の食事】 うめぼ つくだに や 梅干し 佃煮 焼きのり ※ぎふみそしる 岐福味噌汁 ※き ぼ だいに 切り干し大根の煮つけ	568	2.8
3	金	牛乳	レーズンパン	※ アジのマリネ こ 粉ふさいも ※ ミネストローネ	660	2.6
6	月	牛乳	米飯	※ アユの天ぷら ※かくろ に 角麩の煮つけ うちまめ うち豆汁	678	1.8
7	火	牛乳	米飯	※とりにく 鶏肉のケジュヌ やさい 野菜のソテー フルーツの盛り合わせ	659	1.0
8	水	牛乳	一食中華麺	※ ジャージャー麺 めん シュウマイ ※ちゅうか 中華あえ	636	2.4
9	木	牛乳	麦飯	※ ドライカレー ※えだまめ しお 枝豆の塩ゆで ※ たまご トマトと卵のスープ	654	1.4
10	金	牛乳	バンズパン	にこ 煮込みハンバーグ ボイルキャベツ かいぼしら 貝柱のクリームスープ	659	2.7
13	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※とりにく やさいいた 鶏肉の野菜炒め ※ こまあえ ※ えびしんじょ汁	602	1.9
14	火	牛乳	米飯	※ちんじやおろすー ※だいこん あまぎす 青椒肉絲 ※ 大根の甘酢漬け ※ にらたまスープ とうにゅう 豆乳デザート	595	1.8
15	水	牛乳	麦飯	【味の旅ー徳島県ー】 ※ めし とりにく さな こうちあ いら飯 ※ 鶏肉の佐那河内揚げ ※ みそしる さつまいもの味噌汁 ゼリー	723	2.3
16	木	牛乳	麦飯	さけ 鮭ごはん ※ ひじきと大豆の煮物 ※ぎふみそしる 岐福味噌汁 ゼリー	642	2.1
17	金	牛乳	米粉食パン	※ ポークビーンズ ※こまつな 小松菜のソテー オムレツ ジャム	665	2.9
21	火	牛乳	米飯	サンマの塩焼き しおや ※さといも に 里芋の煮つけ ※ きのこ汁 ※ 月見団子	638	1.8
22	水	牛乳	クロワッサン	※ きのこスパゲティ ※ ポテトスープ フルーツポンチ	588	2.1
24	金	牛乳	米飯	※とり 鶏つくねの香味味噌 ※ 大根と厚揚げの煮物 ※ すまし汁 れいどう 冷凍みかん	675	1.8
27	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ふたにく 豚肉のあんからめ ※ しょうがじょうゆ キャベツの生姜醤油あえ ※ぎふそうでんみそしる 岐福早田味噌汁	707	2.1
28	火	牛乳	米飯	カツオの煮つけ に じゃがいものきんぴら ※ かきたま汁 れいどう 冷凍みかん	621	2.0
29	水	牛乳	一食うどん	※ きのこうどん ※ 大学芋 ※ごもくめ 五目豆	606	2.0
30	木	牛乳	赤飯	※ サケのおろしだれ ちくぜんに 筑前煮 ※ゆば 湯葉のすまし汁 ※ 黒ごま	698	1.7

(令和3年度)

- ◇米は岐阜県産を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、学校給食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。