

# 1 月学校給食献立表(あつみ小)

給食日数 小

16 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
10	火	牛乳	米飯	※ <sup>どんぶり</sup> ピビンバ丼 トックススープ フルーツ盛り合わせ	648	1.8
11	水	牛乳	ソフト麺	※ <sup>にくみそ あま</sup> 肉味噌 甘エビのから揚げ 粉ふきいも	661	1.8
12	木	牛乳	麦飯	ブリの照り焼き <sup>て や</sup> こぶ汁 <sup>※ じる</sup> ぜんざい みかん	664	1.3
13	金	牛乳	食パン	<sup>に こ</sup> 煮込みハンバーグ <sup>※</sup> ほうれん草とキャベツのソテー ※コーンポタージュ ミルメーク	683	3.1
16	月	牛乳	米飯	※ <sup>とりにく</sup> 鶏肉のオランダ煮 <sup>に</sup> 切り干し大根のごまよごし <sup>※</sup> すまし汁 <sup>※ じる</sup>	634	1.4
17	火	牛乳	米飯	※イカのあられ揚げ <sup>あ</sup> 炒めなます <sup>※いた</sup> さつま汁 <sup>※ じる</sup> ふりかけ	635	1.9
18	水	牛乳	クロワッサン	※スパゲティナポリタン ポトフ フルーツ白玉 <sup>しらたま</sup> 小魚 <sup>こさかな</sup>	655	2.8
19	木	牛乳	麦飯	※ <sup>おやこどんぶり</sup> 親子丼 くきわかめの炒め煮 <sup>いた</sup> 石狩汁 <sup>に</sup>	632	2.4
20	金	牛乳	米粉コッペパン	※クリームシチュー <sup>※</sup> フライビーンズ <sup>※</sup> カラフルサラダ	671	2.8
23	月	牛乳	米飯	【味の旅—長崎県—】 ※ <sup>ながさきてん</sup> 長崎天ぷら <sup>※うらかみ</sup> 浦上そば <sup>※ぐぞうに</sup> 具雑煮 	636	1.5
24	火	牛乳	米飯	※サケの和風柚子バターソース <sup>わふうゆず</sup> 白菜のじゃこんぶあえ <sup>※はくさい</sup> ※ <sup>ぎほく</sup> 岐北づくしの味噌汁 <sup>みそしる</sup> 南濃みかん <sup>※なんのう</sup>	625	1.7
25	水	牛乳	麦飯	※ <sup>とんぼーろう</sup> 東坡肉(トンポーロウ) <sup>※やさい</sup> 野菜の塩炒め <sup>しおいた</sup> ※ <sup>たけのこ</sup> 筍と豆苗の卵スープ <sup>あんじん</sup> 杏仁ゼリー	689	1.9
26	木	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※ <sup>きんぎょ</sup> 金魚めし <sup>※とりにく</sup> 鶏肉と大豆の煮物 <sup>※えんぐ</sup> 円空さといもの味噌汁 <sup>みそしる</sup> ※ <sup>ぎふしん</sup> 岐阜市産いちごゼリー 	636	1.7
27	金	牛乳	コッペパン	カレーシチュー フレンチサラダ <sup>もも</sup> 桃の缶詰 <sup>かんづめ</sup>	605	2.7
30	月	牛乳	米飯	※ <sup>かんこくふうにく</sup> 韓国風肉じゃが <sup>※</sup> チンゲンサイの炒め物 <sup>いた</sup> ※ <sup>はくさい</sup> 白菜と肉団子のスープ <sup>もの</sup>	635	1.8
31	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ <sup>みそに</sup> サバの味噌煮 <sup>※こまつな</sup> 小松菜と干し柿のおひたし <sup>がき</sup> 田舎汁 <sup>※いなかじ</sup> 	601	1.8

(令和4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。
- ◇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。