

2月学校給食献立表(梅林小)

給食日数 小 18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	月	牛乳	米飯	関東煮 レバーの煮つけ 白菜のおかかあえ	581	1.9
2	火	牛乳	米飯	※イワシのかばやき ※こまつな に 小松菜の煮びたし ※まし汁 いり豆	642	1.5
3	水	牛乳	麦飯	※ひだぎゅう 飛驒牛のハヤシライス ※だいず 大豆と小魚のあめがらめ コーンキャベツ	723	1.8
4	木	牛乳	麦飯	※わふう 和風おろしハンバーグ こんにやくのきんぴら ※ぎふみそしる 岐福味噌汁	656	2.1
5	金	牛乳	一食うどん	【味の旅ー香川県ー】  ※しっぽうどん ※アユの三杯 ※ごまあえ ゼリー	597	1.7
8	月	牛乳	米飯	※ひだぎゅう 飛驒牛の韓国風肉じゃが ナムル コーンスープ	631	1.7
9	火	牛乳	クロワッサン	※スパゲティナポリタン ※カラルスープ フルーツ盛り合わせ	581	2.7
10	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】  ※だいず い 大豆入りツナごはん ※ほうれん草の葉の花炒め ※ぶたじる 豚汁	644	2.0
12	金	牛乳	米飯	※わかさぎの天ぷら ※ひじきと大豆の煮物 ※みぞれ汁 アサリの佃煮	616	2.0
15	月	牛乳	米飯	※だいこん 大根と豚肉の煮物 ※じゃこのおひたし ※いものこ汁	556	1.8
16	火	牛乳	黒パン	ミートボールのケチャップ煮 キャベツのソテー 白菜スープ	635	2.9
17	水	牛乳	麦飯	たかな 高菜めし ※かくふ に 角麩の煮つけ ※ぐ 具だくさん味噌汁	601	2.1
18	木	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】  ※ぐじょうみそ 郡上味噌けいちゃん ※き ぼ 切り干し大根の煮つけ ※まし汁	586	1.8
19	金	牛乳	ソフト麺	カレーソース グリーンポテト ※ひじきサラダ	633	2.0
22	月	牛乳	米飯	※とりにく か 鶏肉の変わり揚げ じゃがいもの煮つけ ※まし汁 ふりかけ	642	1.8
24	水	牛乳	麦飯	おやこどんぶり 親子丼 くきわかめの炒め煮 岐福味噌汁	632	2.2
25	木	牛乳	コッペパン	※ビーンズシチュー オムレツ ※かいそう 海藻サラダ	644	3.0
26	金	牛乳	米飯	※ちくわの香味揚げ ※こまつな に 小松菜のそぼろ炒め ※けんちん汁	660	2.1

(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。
- ◇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。