

## 4月学校給食献立表(梅林小)

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<br>kcal | 塩分<br>g |
|----|---|-----------|--------|--|---------------|---------|
| 8  | 木 | 牛乳        | 麦飯     | わふう和風ハンバーグ じゃがいものきんぴら ※すまし汁                          | 646           | 2.2     |
| 9  | 金 | 牛乳        | 米飯     | ※アユのよもぎ揚げ 高野豆腐の煮物 ※ぎふみそ汁                             | 645           | 1.9     |
| 12 | 月 | 牛乳        | 米飯     | ※カレーライス ※キャベツのサラダ 福神漬け<br>お祝いデザート                    | 733           | 2.6     |
| 13 | 火 | 牛乳        | パンズパン  | メンチカツ ※ポイルキャベツ 貝柱のクリームスープ                            | 631           | 2.8     |
| 14 | 水 | 牛乳        | 麦飯     | さんしょく三色ごはん ※きぼだいこん 切り干し大根のごまよごし ※とうふみそ汁              | 599           | 2.2     |
| 15 | 木 | 牛乳        | 麦飯     | にくだんご肉団子の甘酢あん ※やさいちゅうかいた 野菜の中華炒め ※とうふ豆腐のスープ          | 605           | 1.9     |
| 16 | 金 | 牛乳        | 米飯     | ※アジの香味揚げ ※こまつな 小松菜の煮びたし ※すまし汁 ふりかけ                   | 609           | 1.5     |
| 19 | 月 | 牛乳        | 米飯     | 【味の旅—宮崎県—】<br>チキン南蛮 ※きぼだいこん 切り干し大根とツナの煮物 ※はちはいじる 八杯汁 | 692           | 1.8     |
| 20 | 火 | 牛乳        | 食パン    | 【ふるさと食材の日】<br>※ポークビーンズ ※オムレツ ※こまつな 小松菜のソテー ※ジャム      | 698           | 2.8     |
| 21 | 水 | 牛乳        | 麦飯     | さわらの塩焼き ※しおや 五色あえ ※ごしき 孟宗汁 ※もうそうじる ゼリー               | 606           | 2.1     |
| 22 | 木 | 牛乳        | 麦飯     | ※ちくわの磯辺揚げ ※いそべあ ひじきと大豆の煮物 ※だいず 五目汁                   | 650           | 2.1     |
| 23 | 金 | 牛乳        | 米飯     | ※シヤモの天ぷら ※こまつな 小松菜のそぼろ炒め<br>※キャベツの味噌汁                | 613           | 1.8     |
| 26 | 月 | 牛乳        | 米飯     | 【ふるさと食材の日】<br>※にく 肉じゃが ※さわか 沢あざみのきんぴら ※かきたま汁         | 610           | 1.7     |
| 27 | 火 | 牛乳        | クロワッサン | アサリのスパゲティ ※キャベツのスープ フルーツ白玉<br>チーズ                    | 613           | 2.7     |
| 28 | 水 | 牛乳        | ソフト麺   | ※ミートソース ※グリーンポテト ※コーンキャベツ                            | 668           | 1.9     |
| 30 | 金 | 牛乳        | 米飯     | ※たけのこごはん ※カツオのたつた揚げ<br>※じゃがいもの味噌汁 ※かしわもち 柏餅          | 750           | 2.1     |

(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、岐阜市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。