

8・9 月学校給食献立表(梅林小)

※8/30(金)～9/10(月)の分散登校に伴い、献立内容が変更されました。

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	※豚肉のしょうが焼き おかかあえ ※なすのみそ汁	617	2.0
31	火	牛乳	米飯	ちくまや ※肉じゃが ※とうがん じる 千草焼き 肉じゃが 冬瓜のカレー汁	620	1.5
1	水	牛乳	麦飯	※ちゅうかどんぶり 中華丼 ギョウザ わかめスープ	654	2.5
2	木	牛乳	米飯	【災害時の食事】 うめぼ つくだに や ※ぎふみそ汁 梅干し 佃煮 焼きのり 岐福味噌汁 ※きぼ だいこん に 切り干し大根の煮つけ	568	2.8
3	金	牛乳	一食中華麺	※ジャージャー麺 シュウマイ 中華あえ	636	2.4
6	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※豚肉のあんからめ ※キャベツの生姜醤油あえ ※ぎふそうでんみそ汁 岐福早田味噌汁	707	2.1
7	火	牛乳	レーズンパン	※アジのマリネ 粉ふきいも ※ミネストローネ	660	2.6
8	水	牛乳	麦飯	※ドライカレー ※えだまめ しお ※たまご トマトと卵のスープ	654	1.4
9	木	牛乳	麦飯	※アユの天ぷら ※かぶ に 煮つけ ※まめじる 角麩の煮つけ うち豆汁	678	1.8
10	金	牛乳	米飯	※とり肉のケジュヌ やさい フルーツの盛り合わせ	659	1.0
13	月	牛乳	米飯	※ちんじやおろすー ※だいこん あまづつ ※ 青椒肉絲 大根の甘酢漬け にとたまスープ	595	1.8
14	火	牛乳	パンズパン	煮込みハンバーグ ボイルキャベツ かいばしら 貝柱のクリームスープ とうゆ 豆乳デザート	659	2.7
15	水	牛乳	麦飯	※さけ だいず ※のもの ※ぎふみそ汁 鮭ごはん ひじきと大豆の煮物 岐福味噌汁 ゼリー	642	2.1
16	木	牛乳	麦飯	※とり とうみみそ ※だいこん あつあ ※のもの ※ じる 鶏つくねの香味味噌 大根と厚揚げの煮物 すまし汁 れいとう 冷凍みかん	675	1.8
17	金	牛乳	米飯	サンマの塩焼き 里芋の煮つけ きのご汁 月見団子	638	1.8
21	火	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
22	水	牛乳	麦飯	【味の旅ー徳島県ー】 ※いり飯 ※とり肉の佐那河内揚げ ※さつまいもの味噌汁 ゼリー	723	2.3
24	金	牛乳	米飯	※カツオの煮つけ じゃがいものきんぴら ※かきたま汁 れいとう 冷凍みかん	621	2.0
27	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※とり肉の野菜炒め ※ごまあえ ※えびしんじょ汁	602	1.9
28	火	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
29	水	牛乳	麦飯	※ひじきごはん ※ちくわの磯辺揚げ ※ぎふみそ汁	646	2.1
30	木	牛乳	一食うどん	※きのこうどん だいがくいも ※ごもくまめ 大学芋 五目豆	606	2.0

(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。