

1 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 kcal	塩分 g
7	金	牛乳	米飯	※カレーライス <small>だいず こざかな ※こまつな</small> 大豆と小魚 小松菜のソテー	680	2.0
11	火	牛乳	食パン	ハンバーグのデミグラスソース ボイルキャベツ ※はくさい 白菜のクリームスープ ゼリー	682	2.7
12	水	牛乳	麦飯	カミカミごはん <small>あつや たまご ※いしかりじる しらたま</small> 厚焼き卵 石狩汁 白玉ぜんざい	688	2.1
13	木	牛乳	クロワッサン	アサリのスパゲティ ポトフ フルーツヨーグルト	590	2.3
14	金	牛乳	米飯	※まーぼー豆腐 ※たまご ギョウザ 麻婆豆腐 卵コーンスープ みかん	673	1.8
17	月	牛乳	米飯	※ワカサギの天ぷら <small>てん ※こまつな ほ がき</small> 小松菜と干し柿のおひたし <small>※かすじる</small> 粕汁	600	1.7
18	火	牛乳	黒パン	※チキンビーンズ オムレツ <small>※</small> ほうれん草としめじのソテー ミルメーク	696	2.8
19	水	牛乳	麦飯	※ビビンバ <small>どんぶり</small> 丼 エビシウマイ わかめスープ	639	2.5
20	木	牛乳	ソフト麺	※ミートソース さつまいもチップス コーンキャベツ	708	1.9
21	金	牛乳	米飯	※こ 小イワシのから揚げ <small>あ ※ごへい ふう</small> 五平もち風さといも <small>※</small> エビしんじょ汁 <small>じる</small>	649	1.8
24	月	牛乳	米飯	イワシの煮つけ <small>に やさい</small> 野菜のうま煮 <small>に ※</small> すいとんの味噌汁 <small>みそしる</small>	668	2.1
25	火	牛乳	コッペパン	※ペンネのクリーム煮 <small>に とりにく</small> 鶏肉のマリナーソース イタリアンサラダ	655	2.9
26	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】  ※かきまわし <small>※ひだぎゅう</small> 飛騨牛コロッケ <small>※ぎふぐ</small> 岐阜具だくさん汁 <small>じる</small>	668	1.6
27	木	牛乳	麦飯	【味の旅一茨城県一】  ※さつまいも <small>だいず あまからあ</small> 大豆の甘辛揚げ <small>※</small> れんこんの煮合い <small>に あ</small> ※ぬっぺ汁 <small>じる</small>	621	1.8
28	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】  ※アユの枝豆あん <small>えだまめ ※こまつな</small> 小松菜のごまあえ ※ぎふそうでんみそ汁 <small>※なんのう</small> 岐福早田味噌汁 南濃みかん	615	1.7
31	月	牛乳	米飯	※サバの味噌煮 <small>みそに</small> じゃがいものきんぴら <small>※</small> かきたま汁 <small>じる</small>	687	2.1

(令和3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。