

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	火	牛乳	コッペパン	※ ビーンズシチュー	ほうれん草オムレツ	※ ひじきサラダ	669	2.9	
2	水	牛乳	麦飯	シーフードライス	ポテトサラダ	※ 大根としめじのスープ	609	1.7	
3	木	牛乳	麦飯	※ イワシのかば焼き	※ 煮びたし	※ けんちん汁	いり豆	621	1.6
4	金	牛乳	米飯	こや豆腐	たまご	※ かりポリ煮干し	※ うち豆汁	615	2.3
7	月	牛乳	米飯	【味の旅—北海道—】 ザンギ	白菜の松前漬	※ 三平汁	ハスカップゼリー	680	1.2
8	火	牛乳	米飯	※ 味噌おでん	レバーの煮つけ	※ おかかあえ		591	1.6
9	水	牛乳	一食うどん	※ かやくうどん	※ かき揚げ	※ 大根とツナの煮物		589	1.3
10	木	牛乳	麦飯	※ ハヤシライス	※ 豆のマリネ	フルーツ盛り合わせ		678	1.5
14	月	牛乳	米飯	※ 大根と豚肉の煮物	※ ごまあえ	※ すまし汁	※ 納豆	601	1.8
15	火	牛乳	小型パン	あ 揚げパン	※ 炒合菜(チャーホウツアイ)	※ 豆腐のスープ		589	2.3
16	水	牛乳	麦飯	たかな 高菜めし	かくふ 角麩の煮つけ	※ 具だくさん味噌汁		579	2.2
17	木	牛乳	麦飯	※ 中華丼	コーンシュウマイ	わかめスープ		594	2.7
18	金	牛乳	米飯	※ ちくわの磯辺揚げ	※ ひじきと大豆の煮物	※ みぞれ汁		606	1.9
21	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ 豚肉のあんからめ	※ 切り干し大根のごまあえ			663	2.1
22	火	牛乳	黒パン	にくだんご 肉団子のトマトソース煮	※ キャベツのカレーソテー			629	2.7
24	木	牛乳	ソフト麺	カレーソース	グリーンポテト	※ ビーンズサラダ		669	1.8
25	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ 揚げ大豆	※ 変わり肉じゃが	※ 岐福味噌汁		611	1.4
28	月	牛乳	米飯	※ 大豆入りツナごはん	※ 小松菜のそぼろ炒め			612	1.8
				※ 岐北の相性汁					

(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。