

8・9 月学校給食献立表(梅林小)

給食日数 小

21 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	火	牛乳	米飯 <small>※ぶたにく みそいた</small> 豚肉の味噌炒め <small>いため</small> くきわかめの炒め煮 <small>うずらたまご</small> うずら卵のすまし汁 <small>じる</small>	598	2.6
31	水	牛乳	麦飯 ツナごはん <small>※みそしる</small> じゃがいものきんぴら 味噌汁	646	2.4
1	木	牛乳	麦飯 ドライカレー <small>※えだまめ しお</small> 枝豆の塩ゆで コンソメスープ	620	2.5
2	金	牛乳	米飯 【災害時の食事】 <small>うめぼし つくだに や</small> 梅干し 佃煮 焼きのり <small>※ぎふみそしる</small> 岐福味噌汁 <small>※きぼ だいこん に</small> 切り干し大根の煮つけ アイスcream	552	2.2
5	月	牛乳	米飯 <small>わふう</small> 和風ハンバーグ <small>※</small> キャベツのごまあえ <small>※ぎふそうでんみそしる</small> 岐福早田味噌汁	632	2.0
6	火	牛乳	食パン <small>※</small> アジのマリネ <small>※</small> もやしのソテー <small>※</small> ミネストローネ はちみつ	673	2.7
7	水	牛乳	麦飯 【ふるさと食材の日】 <small>※あつあ</small> 厚揚げのそぼろあんかけ <small>※きぼ だいこん ばいにく</small> 切り干し大根の梅肉あえ  <small>※あいしょうじ</small> 相性汁	611	1.7
8	木	牛乳	一食中華麺 <small>※</small> ジャージャー麺 <small>めん</small> エビシューマイ <small>※</small> バンサンスーゼリー	615	2.4
9	金	牛乳	米飯 <small>しおや さといも あつあ に</small> サバの塩焼き 里芋と厚揚げの煮もの <small>※まめじる つきみだんご</small> うち豆汁 月見団子	723	2.5
12	月	牛乳	米飯 <small>※</small> シシャモの磯辺揚げ <small>※こまつな</small> 小松菜のおかかあえ <small>※</small> ばち汁 <small>れいとう</small> 冷凍みかん	593	1.6
13	火	牛乳	コッペパン <small>※</small> チキンビーンズ オムレツ <small>※</small> キャベツとツナのソテー フローズンヨーグルト	676	2.7
14	水	牛乳	麦飯 【ふるさと食材の日】 <small>※</small> ホキと高野豆腐の中華炒め <small>※ごうみ</small> 香味あえ  <small>※とうふ</small> 豆腐とにらのスープ	617	2.3
15	木	牛乳	麦飯 <small>※</small> タコライス <small>※</small> にんじんシリシリ <small>※</small> もずく入りかきたま汁 <small>れいとう</small> 冷凍パイ	614	1.8
16	金	牛乳	米飯 【味の旅—愛知県—】 <small>※みそ</small> 味噌カツ <small>※にす</small> 煮酢あえ <small>※とうがんしる</small> 冬瓜汁 ヨーグルト 	650	1.8
20	火	牛乳	米飯 <small>※ちゅうかどんぶり</small> 中華丼 <small>※</small> ギョーザ <small>※</small> わかめスープ	637	2.7
21	水	牛乳	麦飯 <small>※</small> カツオの煮つけ <small>※こまつな に</small> 小松菜の煮びたし <small>※</small> 五目汁 <small>※</small> おはぎ	620	1.7
22	木	牛乳	ソフト麺 <small>※</small> ペスカーレソース <small>※</small> ビーンズサラダ グリーンポテト	654	2.1
26	月	振替休業日			
27	火	牛乳	米飯 <small>※ちんじゃおろす</small> 青椒肉絲 <small>※</small> コーン卵スープ <small>※</small> とうにゅうあんにとら豆腐 <small>※</small> 豆乳杏仁豆腐	616	1.5
28	水	牛乳	麦飯 <small>※</small> ちくわの天ぷら <small>※</small> ひじきと大豆の煮物 <small>※</small> なすの味噌汁 <small>※</small>	628	2.4
29	木	牛乳	クロワッサン <small>※</small> きのコスパゲティ <small>※</small> れんこんとひじきのサラダ ポテトスープ <small>※</small> 豆乳デザート	598	2.1
30	金	牛乳	赤飯 <small>※</small> サケのおろしだれ <small>※</small> 筑前煮 <small>※</small> しんじょ汁 <small>※</small>	668	1.7

(令和4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。