

12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	木	牛乳	麦飯	※かんとうに 関東煮 きんときまめ あまに ※ じゃこのおひたし のりの佃煮 つくだに	594	2.0
2	金	牛乳	米飯	あつや たまご ※こまつな に 厚焼き卵 小松菜とツナの煮びたし 岐阜具だくさん豚汁 ※ぎふぐ ぶたじる ※なつとう 納豆	647	2.2
5	月	牛乳	米飯	※わふう 和風おろしハンバーグ ※ じゃがいものきんぴら ※ぎふみそしる 岐福味噌汁	654	2.1
6	火	牛乳	黒パン	※ ビーンズシチュー オムレツ ※やさい 野菜のソテー	659	2.6
7	水	牛乳	麦飯	さけ 鮭ごはん ひじきと大豆の煮物 すまし汁 みかん ※ じる	616	2.0
8	木	牛乳	一食中華麺	※やさい 野菜ラーメン ギョーザ ※き 切り干し大根のオイスターソース炒め ぜりー いた	586	2.5
9	金	牛乳	米飯	ハタハタのから揚げ 煮なます きりたんぼ鍋 ※に ※なべ	643	1.7
12	月	牛乳	米飯	【味の旅—愛媛県—】  ※せんざんき じゃこ天と青菜の煮びたし いもだき ※	699	1.7
13	火	牛乳	食パン	ミートボールのケチャップ煮 ほうれん草のソテー ※ ほうと白菜のスープ ジャム ※	602	2.9
14	水	牛乳	一食うどん	※けんちんうどん レバーとこんにやくの煮つけ こまあえ ※ いも こさかな 芋けんぴ入り小魚	516	1.7
15	木	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】  ※だいずい 大豆入りツナごはん 肉じゃが 岐福味噌汁 ※ぎふみそしる ※にく	647	2.0
16	金	牛乳	米飯	※ サバのたつた揚げ 大根と厚揚げの煮もの かきたま汁 ※ じる みかん ※	700	1.7
19	月	牛乳	米飯	※こうやどうふ たまご 高野豆腐の卵とじ 白菜のおかかあえ のっぺい汁 ぜりー ※ じる	601	2.1
20	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】  ※ や ※あ だし ※ ずき焼き 揚げ大豆 ほうれん草の煮びたし ※ じる	663	1.5
21	水	牛乳	麦飯	かぼちゃコロッケ ゆずの香りあえ 打ち込み汁 ※う こ じる	638	2.2
22	木	牛乳	麦飯	エビのチリソース煮 じゃがいもの中華炒め ※とうふ 豆腐のスープ ※ちゅうかい	572	2.2
23	金	牛乳	コッペパン	てぼもと てに 手羽元の照り煮 コーンキャベツ ※ ほうれん草のクリームスープ デザート ※	666	3.0
26	月	牛乳	米飯	※ シーフードカレー ※ ひじきサラダ だいず こさかな 大豆と小魚 ※	655	2.1

(令和4年度)

- ◇米は岐阜県産の『はつしも』100%、うどんに使用する小麦粉は岐阜県産を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。
- ◇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。