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
10	火	牛乳	米粉コッペパン	クリームシチュー ※フライビーンズ ※カラフルサラダ	671	2.8
11	水	牛乳	麦飯	ブリの照り焼き ※こぶ汁 ぜんざい みかん	664	1.3
12	木	牛乳	クロワッサン	※スパゲティナポリタン ポトフ フルーツ白玉 小魚	655	2.8
13	金	牛乳	米飯	親子丼 くきわかめの炒め煮 ※石狩汁	632	2.4
16	月	牛乳	米飯	※鶏肉のオランダ煮 ※切り干し大根のごまよごし ※すまし汁	634	1.4
17	火	牛乳	食パン	煮込みハンバーグ ※ほうれん草とキャベツのソテー ※コーンポタージュ ミルメーク	683	3.1
18	水	牛乳	麦飯	※ビビンバ丼 トックスープ フルーツ盛り合わせ	648	1.8
19	木	牛乳	ソフト麺	※肉味噌 甘エビのから揚げ 粉ふきいも	661	1.8
20	金	牛乳	米飯	※イカのあられ揚げ ※炒めなます ※さつま汁 ふりかけ	635	1.9
23	月	牛乳	米飯	【味 の旅―長崎県―】 ※長崎天ぷら ※浦上そぼろ ※具雑煮	636	1.5
24	火	牛乳	コッペパン	カレーシチュー フレンチサラダ 桃の缶詰	605	2.7
25	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※金魚めし ※鶏肉と大豆の煮物 ※円空さといもの味噌汁 ※岐阜市産いちごゼリー	636	1.7
26	木	牛乳	麦飯	※サケの和風柚子バターソース ※白菜のじゃこんぶあえ ※岐北づくしの味噌汁 ※南濃みかん	625	1.7
27	金	牛乳	米飯	※東坡肉（トンポーロウ） ※野菜の塩炒め ※筍と豆苗の卵スープ 杏仁ゼリー	689	1.9
30	月	牛乳	米飯	※韓国風肉じゃが ※チンゲンサイの炒め物 ※白菜と肉団子のスープ	635	1.8
31	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※サバの味噌煮 ※小松菜と干し柿のおひたし ※田舎汁	601	1.8

（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。