

## 8.9 月学校給食献立表(梅林小)

給食日数 小

22 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	水	牛乳	麦飯	※ドライカレー 枝豆の塩ゆで コンソメスープ	583	1.4	
31	木	牛乳	一食中華麺	※ジャージャー麺 コーンシューマイ パンサンスー	583	2.2	
1	金	牛乳	米飯	※ンシャモの黒ごま揚げ 小松菜のおかかあえ ※かぼちゃの味噌汁 冷凍みかん	612	1.8	
4	月	牛乳	米飯	【災害時の食事】 梅干し 佃煮 焼きのり 岐福味噌汁 ※切り干し大根の煮つけ 備蓄用のクラッカー	543	2.2	
5	火	牛乳	黒パン	※アジのマリネ ※もやしのソテー ※ラビオリスープ	608	2.4	
6	水	牛乳	麦飯	※ちんじゅおろす ※青椒肉絲 ※コーン卵スープ ※とうにゅうあんにと豆腐 豆乳杏仁豆腐	608	1.5	
7	木	牛乳	麦飯	ツナごはん じゃがいものきんぴら 厚揚げの味噌汁	612	2.2	
8	金	牛乳	米飯	※どり 鶏つみれのおろしだれ ※野菜のうま煮 ※花麩のすまし汁	610	1.9	
11	月	振替休業日					
12	火	牛乳	コッペパン	※チキンビーンズ オムレツ ※キャベツとツナのソテー	557	2.4	
13	水	牛乳	麦飯	※ちくわのカレー天ぷら ※ひじきと大豆の煮物 ※なすの味噌汁	618	2.4	
14	木	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 厚揚げのそぼろあんかけ ※切り干し大根のハリハリ漬 ※豆乳汁		603	1.7
15	金	牛乳	米飯	※ゴーヤチャンプルー にんじんシリシリ ※卵入りアーサー汁	575	2.0	
19	火	牛乳	クロワッサン	※きのこスパゲティ ポテトスープ フルーツポンチ	560	2.0	
20	水	牛乳	麦飯	【味の旅—山梨県—】 ※かぼちゃのほうとう ※鶏もつ煮 ※小梅のさっぱりあえ ゼリー		574	2.2
21	木	牛乳	麦飯	※豚キムチ くきわかめの炒め煮 ※豆腐とにらのスープ	553	2.1	
22	金	牛乳	米飯	※中華丼 ギョーザ わかめスープ	632	2.6	
25	月	牛乳	米飯	※カツオの煮つけ ※小松菜の煮びたし 五目きのこ汁 おはぎ	614	1.7	
26	火	牛乳	コッペパン	【ふるさと食材の日】 ※貝柱のチャウダー ※フライビーンズ ※カラフルサラダ		589	2.4
27	水	牛乳	麦飯	※和風ハンバーグ ※キャベツのごまあえ ※岐福早田味噌汁	598	1.9	
28	木	牛乳	ソフト麺	※ペスカトーレソース ※ビーンズサラダ ※グリーンポテト	656	2.6	
29	金	牛乳	米飯	※サバの塩焼き ※さといもと厚揚げの煮もの ※うち豆汁 つきみ 月見デザート	643	1.9	

(令和5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。