

## 2月学校給食献立表(梅林小)

給食日数 小 19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	※シヤモの天ぷら 肉じゃが ※かきたま汁 のりの佃煮	639	1.9
2	金	牛乳	米飯	イワシの梅煮 切り干し大根とツナの煮つけ 豚汁 いり豆	633	2.0
5	月	牛乳	米飯	※かんとうに 関東煮 レバーの煮つけ ※そばろ炒め いよかん	604	1.9
6	火	牛乳	黒パン	※ビーンズシチュー ※キャベツのソテー フルーツ盛り合わせ	695	2.4
7	水	牛乳	一食うどん	※かやくうどん ちくわの磯辺揚げ 含め煮	592	2.3
8	木	牛乳	麦飯	※とうふ 豆腐チゲ 韓国風卵焼き ※ナムル ヨーグルト	624	1.7
9	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ぐじょうみ 郡上味噌 いちちゃん ひじきの炒め煮 ためぎ汁 	609	2.0
13	火	牛乳	食パン	にくだんご 肉団子のケチャップ煮 ※ビーンズサラダ ※かぶのスープ チョコクリーム	663	3.3
14	水	牛乳	麦飯	※だいずい 大豆入りツナごはん じゃがいものきんぴら ※みぞれ汁	598	1.8
15	木	牛乳	ソフト麺	※ミートソース 野菜チップス ※コーンもやし	686	2.5
16	金	牛乳	米飯	※ぶたにく 豚肉のあんからめ ※ブロッコリーのおかかあえ ※とうふ 豆腐の味噌汁	713	2.1
19	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※だいこん 大根と豚肉の煮物 ※こまつな 小松菜のごまあえ  ※なめこの岐福味噌汁 納豆	599	2.0
20	火	牛乳	コッペパン	※はくさい 白菜のクリームスープ ※フライビーンズ グリーンポテト ミルメーク	654	2.1
21	水	牛乳	麦飯	エビのチリソース煮 ※チンゲンサイの中華炒め とうもろこし 豆苗の卵スープ	582	2.0
22	木	牛乳	麦飯	【味の旅—兵庫県—】 じゃこ飯 ※くろまめいり 黒豆入りかき揚げ ばち汁 ゼリー 	613	1.8
26	月	牛乳	米飯	※とりにく 鶏肉のから揚げ ※なはな 菜の花のおひたし ※ぎふみそ 岐福味噌汁 ふりかけ	666	1.9
27	火	牛乳	小型パン	あげパン ※や 焼きビーフン とうにゅうあん とうふ 豆腐 小魚 <small>こざかな</small>	635	1.8
28	水	牛乳	麦飯	※ハヤシライス ※まめ 豆のマリネ ※コーンキャベツ	641	1.7
29	木	牛乳	麦飯	※とんぼろう 東坡肉 ※パンサンスー ※ごもく 五目スープ	642	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。