

8.9 月学校給食献立表(梅林小)

給食日数 小

20 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
29	木	牛乳	一食中華麺 ※ジャージャー麺 ^{めん} 春巻き ^{はるまき} パンサンスー	663	2.2
30	金	牛乳	米飯 わふう 和風ハンバーグ チンゲンサイのおひたし ※ぎふそうでんみそしる 岐福早田味噌汁	584	1.9
2	月	牛乳	米飯 ※ちんじやおろす ※ たまご 青椒肉絲 コーン卵スープ 杏仁豆腐 ^{あんにとろうふ}	599	1.5
3	火	牛乳	アルファ化米(五目ご飯) 【災害時の食事】 焼きのり ^や 魚肉ソーセージ ^{ぎょにく} 岐福味噌汁 ^{ぎふみそしる} ゼリー	554	3.8
4	水	牛乳	麦飯 ドライカレー 枝豆の塩ゆで コンソメスープ	603	1.5
5	木	牛乳	コッペパン ※ポークビーンズ オムレツ ※ キャベツとツナのソテー	607	2.7
6	金	牛乳	米飯 【味の旅—埼玉県—】 かてめし ^{あじ たび} 豚肉の長ねぎ炒め ^{さいたまけん} まゆたま汁 [※] 	606	1.5
10	火	牛乳	黒パン イワシのマリネ ※ やしのソテー ※ ラビオリスープ	638	2.5
11	水	牛乳	麦飯 ちくわの香味揚げ ^{ちくわ} じゃがいものきんぴら ^{こくみあ} なすの味噌汁 [※] れいとう 冷凍みかん	659	2.7
12	木	牛乳	ソフト麺 ペスカトーレスース ※ ビーンズサラダ グリーンポテト	659	2.6
13	金	牛乳	米飯 サンマのおろし煮 ^に さといもの煮もの ^に ※ かぼちゃ入りうち豆汁 ^い 月見デザート ^{つきみ}	639	2.1
17	火	牛乳	食パン ※かいしら 貝柱のチャウダー ※ フライビーンズ ※ カラフルサラダ ジャム	689	2.5
18	水	牛乳	麦飯 ※ シンヤモの黒ごま揚げ ^{くろ} ひじきと大豆の煮物 ^あ ※ いなにわ 稲庭うどん汁 ^{じる} 冷凍みかん ^{れいとう}	618	1.8
19	木	牛乳	麦飯 【ふるさと食材の日】 ※ふた 豚キムチ [※] ナムル [※] アサリと豆腐のスープ ^{とうふ} ヨーグルト [※] 	604	2.2
20	金	牛乳	米飯 ※ カツオの煮つけ ^に 小松菜のごまあえ ^{※こまつな} 五目きのこ汁 ^{ごもくじる} おはぎ	608	1.7
24	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	583	1.8
25	水	牛乳	麦飯 ※ちゅうかどんぶり 中華丼 [※] ギョーザ わかめスープ	615	2.2
26	木	牛乳	麦飯 【ふるさと食材の日】 ※あつあ 厚揚げのそぼろあんかけ [※] 切り干し大根の梅あえ ^ほ  ※ さつまいも入り豆乳汁 ^い	592	1.7
27	金	牛乳	米飯 とりてん ※こまつな 鶏天 [※] 小松菜のおかかあえ [※] 錦糸卵のすまし汁 ^{※きんしたまご} じる	610	1.5
30	月	牛乳	米飯 ツナごはん くきわかめの炒め煮 ^{いた} 厚揚げの味噌汁 ^に ^{※あつあ} ^{みそしる}	613	2.3

(令和6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%、パンとソフト麺と一食中華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。