

## 9月学校給食献立表(中地区)

9月の献立について、分散登校期間の延長による食数の大幅な変更に伴い、数量変更ができないデザート等については提供日を変えるなど、下記のとおり変更させていただきます。

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	
1	水	牛乳	麦飯	中華丼 ギョウザ わかめスープ	654	2.5
2	木	牛乳	米飯	【災害時の食事】 梅干し 佃煮 焼きのり 岐福味噌汁 ※き ぼ だいこん に 切り干し大根の煮つけ	568	2.8
3	金	牛乳	一食中華麺	※ シャージャー麺 シュウマイ 中華あえ	636	2.4
6	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ぶたにく 豚肉のあんからめ ※しょうがじょうゆ キャベツの生姜醤油あえ ※ぎふそうでんみそしる 岐福早田味噌汁	707	2.1
7	火	牛乳	レーズンパン	※ アジのマリネ 粉ふきいも ※ネストローネ	660	2.6
8	水	牛乳	麦飯	※ドライカレー ※えだまめ しお ※たまご 枝豆の塩ゆで トマトと卵のスープ	654	1.4
9	木	牛乳	麦飯	※ アユの天ぷら ※かくふ に ※まめじる 角麩の煮つけ うち豆汁	678	1.8
10	金	牛乳	米飯	※とりにく 鶏肉のケジュヌ ※やさい 野菜のソテー ※も あ フルーツの盛り合わせ	659	1.0
13	月	牛乳	米飯	※ちんじゅおろしーすー ※だいこん あますづ 青椒肉絲 大根の甘酢漬け にらたまスープ	595	1.8
14	火	牛乳	パンズパン	に こ 煮込みハンバーグ ボイルキャベツ かいばしら 貝柱のクリームスープ <del>豆乳デザート</del>	659	2.7
15	水	牛乳	麦飯	※さけ 鮭ごはん ※だいず 大豆の煮物 ※ぎふみそしる 岐福味噌汁 ※1ゼリー	642	2.1
16	木	牛乳	麦飯	※より 鶏つくねの香味味噌 ※だいこん あつあ にももの ※ じる 大根と厚揚げの煮物 すまし汁 れいとう 冷凍みかん	675	1.8
17	金	牛乳	米飯	※しおや サンマの塩焼き ※さといも に ※ じる きのこ汁 <del>丹元団子</del>	638	1.8
21	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 ※1ゼリー	588	2.1
22	水	牛乳	麦飯	【味の旅—徳島県—】 ※めし とりにく きなごうちあ ※ みそしる いろ飯 鶏肉の佐那河内揚げ さつまいもの味噌汁 ゼリー	723	2.3
24	金	牛乳	米飯	※に カツオの煮つけ ※じゃがいも きんぴら ※かきたま汁 れいとう 冷凍みかん	621	2.0
27	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※とりにく やさいいた 鶏肉の野菜炒め ※ごまあえ ※えびしんじょ汁	602	1.9
28	火	牛乳	米粉コッパン	※ホークビーンズ ※こまつな 小松菜のソテー オムレツ <del>ジャム</del>	665	2.9
29	水	牛乳	麦飯	※ ひじきごはん ※いそべあ ちくわの磯辺揚げ ※ぎふみそしる 岐福味噌汁	646	2.1
30	木	牛乳	一食うどん	※きのこ うどん だいがくいも ※ごまくまめ 大学芋 五目豆	606	2.0

(令和3年度)

15日(水)に登校しなかった児童のゼリーは、21日(火)につけます。

28日(火)は米粉食パンから米粉コッパンに変更します。

◇米は岐阜県産を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。

◇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。