

月	火	水	木	金
せいじんのひ 8日	キャベツのサラダ だいずとごさかな みかん カレーライス エネルギー 691 キロカロリー 塩分 2.5 g	ぜんざい いためなます ふりかけ (むぎいり) にくどうふ エネルギー 663 キロカロリー 塩分 1.3 g	こまつなのおかあえ ワカサギのてんぷら みそにこみおでん (むぎいり) エネルギー 641 キロカロリー 塩分 1.6 g	ほうれんそうのソテー にこみハンバーグ ミルメーク コーンポタージュ エネルギー 683 キロカロリー 塩分 3.1 g
	きりぼしだいこんのじゃこに とりにくのオランダに 岐福(ぎふ)みそしる エネルギー 616 キロカロリー 塩分 1.7 g	じゃがいものきんぴら サバのみそに かきたまじる エネルギー 630 キロカロリー 塩分 1.9 g	かきまわし ひだぎゅうコロッケ なんのうみかん (むぎいり) みそけんちんじる エネルギー 662 キロカロリー 塩分 1.7 g	ブロッコリーのソテー オムレツ こめこコッペパン チキンビーンズ エネルギー 623 キロカロリー 塩分 3.1 g
	やさいのにつけ サケのしおやき のざわなづけ口 すいとんのみそしる エネルギー 587 キロカロリー 塩分 2.2 g	もやしのけずりぶしあえ アユのからあげ とくだねソース ぎふしさん いちごゼリー とこ豚(とん)岐福(ぎふ)みそしる エネルギー 621 キロカロリー 塩分 1.5 g	フルーツポンチ ポテトサラダ カレーソース (むぎいり) すきやき エネルギー 699 キロカロリー 塩分 2.1 g	きりぼしだいこんのハリハリづけ あつやきたまご りんご コッペパン まめのスープ エネルギー 690 キロカロリー 塩分 1.6 g
	コーンシュマイ はっぼうさい わかめスープ エネルギー 580 キロカロリー 塩分 2.3 g	シナモンビーンズ ビビンバどんぶり はくさいとにくだんごのスープ エネルギー 620 キロカロリー 塩分 1.7 g	フルーツヨーグルト スパゲティナポリタン クロワッサン ポトフ エネルギー 609 キロカロリー 塩分 2.7 g	このマークは 「ふるさとしよくざいの日」 すべてのこんだてに ぎふけんさんの しよくざいが つかわれています。 鉄分(てつぶん)が 多いこんだての日 食物(しょくもつ)せんいが 多いこんだての日 「にほんがたしよくじ」 「日本型食事」の日

1/22~26は
ぎふし
がっこうきゅうしよくしゅうかん

22日 明治22年 給食開始当時の献立
23日 中学生学校給食選手権入賞献立
24日 昭和42年頃の給食
25日 味の旅「岐阜県 飛騨地方」
26日 友好姉妹都市「アメリカ シンシナティ市の料理」



あじのたび
こんげつは「ぎふけん ひだちほう」
こんげつは「アメリカ シンシナティ」

1月
いちがし
しょうがっこう

◆米は岐阜県産を100%、パン・ソフト麺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、ソフト麺、牛乳は岐阜県内で製造しています。

◆『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。

◆給食の赤味噌は、岐阜県産大豆から作られた「岐福味噌(ぎふみそ)」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。

◆『ふるさと食材の日』は、すべての料理に岐阜県産の食材を使用しています。

◆主な食材の産地は、岐阜市のホームページに掲載してあります。

◆給食用食材の放射性物質検査を行っており、結果は食品衛生課のホームページに掲載しています。