

12月学校給食献立表(岩小学校)

給食日数 小 18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 | 三色ごはん 角麩の煮つけ たぬき汁 | 629 | 1.9 |
| 2 | 木 | 牛乳 | 麦飯 | ハタハタのから揚げ ハリハリ漬け きりたんぼ鍋 みかん | 656 | 1.8 |
| 3 | 金 | 牛乳 | 米飯 | 【ふるさと食材の日】 大豆入りツナごはん 小松菜のおかかあえ 豚汁 | 603 | 1.8 |
| 6 | 月 | 牛乳 | 米飯 | 豚肉の塩こうじ焼き 昆布豆 味噌けんちん汁 | 656 | 1.7 |
| 7 | 火 | 牛乳 | 食パン | 鶏肉のオランダ煮 グリーンポテト 白菜のスープ チョコクリーム | 711 | 2.7 |
| 8 | 水 | 牛乳 | 麦飯 | 【ふるさと食材の日】 豚肉と厚揚げの味噌炒め 煮びたし こぶ汁 | 605 | 1.6 |
| 9 | 木 | 牛乳 | 麦飯 | シーフードカレー 豆のマリネ フルーツヨーグルト | 713 | 2.1 |
| 10 | 金 | 牛乳 | 米飯 | 【味の旅—東京都—】 サバの香味揚げ 小松菜の煮びたし ちゃんこ鍋 | 689 | 1.6 |
| 13 | 月 | 牛乳 | 米飯 | エビのチリソース煮 ナムル 豆腐と卵のスープ ゼリー | 589 | 2.1 |
| 14 | 火 | 牛乳 | 食パン | チリコンカン 大根サラダ ポテトスープ チーズ | 663 | 3.2 |
| 15 | 水 | 牛乳 | 一食中華麺 | 長崎ちゃんぽん 大豆と小魚のあめがらめ くきわかめの炒め煮 みかん | 658 | 2.7 |
| 16 | 木 | 牛乳 | 麦飯 | ちくわのごま揚げ そぼろ炒め 具だくさん味噌汁 | 657 | 2.0 |
| 17 | 金 | 牛乳 | 米飯 | 大根と豚肉の煮物 ごまあえ 岐福味噌汁 納豆 | 613 | 2.1 |
| 20 | 月 | 牛乳 | 米飯 | すき焼き 厚焼き卵 金時豆の甘煮 | 671 | 1.8 |
| 21 | 火 | 牛乳 | 米飯 | かぼちゃコロッケ 小松菜と油揚げのゆず衣あえ のっぺい汁 | 648 | 1.6 |
| 22 | 水 | 牛乳 | ソフト麺 | 肉味噌 じゃがいものから揚げ 厚揚げとかぶの煮物 | 683 | 1.7 |
| 23 | 木 | 牛乳 | コッペパン | 手羽元の照り煮 コーンキャベツ ほうれん草のクリームスープ デザート | 637 | 2.9 |
| 24 | 金 | 牛乳 | 米飯 | 親子丼 切り干し大根の煮つけ 味噌汁 | 641 | 2.2 |

(令和3年度)

- ◇米は岐阜県産の『はつしも』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。