

2 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	火	牛乳	コッペパン <small>※</small> ビーンズシチュー <small>そう</small> ほうれん草オムレツ <small>※</small> ひじきサラダ	669	2.9
2	水	牛乳	麦飯 シーフードライス <small>※だいこん</small> ポテトサラダ 大根としめじのスープ	609	1.7
3	木	牛乳	麦飯 <small>※</small> イワシのかば焼き <small>※</small> 煮びたし <small>※</small> けんちん汁 <small>※</small> いり豆	621	1.6
4	金	牛乳	米飯 <small>こうやどうふ たまご</small> 高野豆腐の卵とじ <small>に ぼ</small> かりポリ煮干し <small>※</small> うち豆汁 <small>※</small>	615	2.3
7	月	牛乳	米飯 <small>あじ たび ほっかいどう</small> 【味の旅—北海道—】  <small>はくさい まつまえづ</small> ザンギ <small>※さんべいじる</small> 白菜の松前漬 <small>※</small> 三平汁 <small>※</small> ハスカップゼリー	680	1.2
8	火	牛乳	米飯 <small>※みそ</small> 味噌おでん <small>に</small> レバーの煮つけ <small>※</small> おかかあえ	591	1.6
9	水	牛乳	一食うどん <small>※</small> かやくうどん <small>※</small> かき揚げ <small>※だいこん</small> 大根とツナの煮物 <small>にもの</small>	589	1.3
10	木	牛乳	麦飯 <small>※</small> ハヤシライス <small>※まめ</small> 豆のマリネ <small>も あ</small> フルーツ盛り合わせ	678	1.5
14	月	牛乳	米飯 <small>※だいこん ぶたにく</small> 大根と豚肉の煮物 <small>にもの</small> <small>※</small> ごまあえ <small>※</small> すまし汁 <small>※</small> 納豆 <small>※なつどう</small>	601	1.8
15	火	牛乳	小型パン <small>あ</small> 揚げパン <small>※ちやーほうつあい</small> 炒合菜(チャーホウツアイ) <small>※どうふ</small> 豆腐のスープ ヨーグルト	589	2.3
16	水	牛乳	麦飯 <small>たかな</small> 高菜めし <small>かくふ に</small> 角麩の煮つけ <small>※ぐ</small> 具だくさん味噌汁 <small>みそしる</small>	579	2.2
17	木	牛乳	麦飯 <small>※ちゅうかどんぶり</small> 中華丼 <small>※</small> コーンシュウマイ <small>※</small> わかめスープ	594	2.7
18	金	牛乳	米飯 <small>※</small> ちくわの磯辺揚げ <small>いそべあ</small> <small>※</small> ひじきと大豆の煮物 <small>だいず</small> <small>にもの</small> <small>※</small> みぞれ汁 <small>※</small>	606	1.9
21	月	牛乳	米飯 <small>しよぐさい ひ</small> 【ふるさと食材の日】  <small>※ぶたにく</small> 豚肉のあんからめ <small>※き ぼ</small> 切り干し大根のごまあえ <small>だいこん</small> <small>※</small> ハツシモ米麺汁 <small>べいめんじる</small>	663	2.1
22	火	牛乳	黒パン <small>にくだんご</small> 肉団子のトマトソース煮 <small>に</small> <small>※</small> キャベツのカレーソテー <small>はくさい</small> 白菜スープ	629	2.7
24	木	牛乳	ソフト麺 <small>※</small> カレーソース <small>※</small> グリーンポテト <small>※</small> ビーンズサラダ	669	1.8
25	金	牛乳	米飯 <small>しよぐさい ひ</small> 【ふるさと食材の日】  <small>※あ</small> 揚げ大豆 <small>だいず</small> <small>※か</small> 変わり肉じゃが <small>にく</small> <small>※ぎふ</small> 岐福味噌汁 <small>みそしる</small>	611	1.4
28	月	牛乳	米飯 <small>※だいずい</small> 大豆入りツナごはん <small>※こまつな</small> 小松菜のそぼろ炒め <small>いた</small> <small>※ぎほく</small> <small>あいしよじる</small> 岐北の相性汁	612	1.8

(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。