



学校給食献立表



岐阜市立鏡島小学校

日	曜			こ ん だ て 名			エネルギー kcal	塩分 g
10	火	牛乳	米飯	※ ^{どんぶり} ビビンバ ^も 丼 トックスープ フルーツ盛り合わせ			648	1.8
11	水	牛乳	ソフト麺	※ ^{あま} にくみそ 肉味噌 甘エビのから揚げ 粉ふきいも			661	1.8
12	木	牛乳	麦飯	ブリの照り焼き ^{こぶ汁} ぜんざい みかん			664	1.3
13	金	牛乳	食パン	煮込みハンバーグ ※ ^{ほうれん草} ほうれん草とキャベツのソテー ※コーンポタージュ ミルメーク			683	3.1
16	月	牛乳	米飯	※ ^{鶏肉} とりにく オランダ煮 ^{きり} 切りの干し大根のごまよごし ^{すまし汁} すまし汁			634	1.4
17	火	牛乳	米飯	※イカのあられ揚げ ^あ 炒めなます ^{さつま汁} さつま汁 ふりかけ			635	1.9
18	水	牛乳	クロワッサン	※ ^{スパゲティ} パゲティナポリタン ポトフ フルーツ白玉 ^{こさかな} 小魚			655	2.8
19	木	牛乳	麦飯	おやこ ^{どんぶり} どんぶり 親子丼 ^{いた} くきわかめの炒め煮 ^{にし} 石狩汁			632	2.4
20	金	牛乳	米粉コッパン	クリームシチュー ^{フライ} ビーフス ^{カラフル} サラダ			671	2.8
岐阜市学校給食週間（23日～27日）								
23	月	牛乳	米飯	【味の旅—長崎県—】 ※ ^{ながさきてん} ながさきてん ^{うらかみ} 浦上そば ^ま 真雑煮			636	1.5
24	火	牛乳	米飯	【中学生学校給食選手権入賞献立】サケの和風柚子バターソース ※ ^{はくさい} はくさいのじゃこんぶあえ ^{ぎほく} 岐北づくしの味噌汁 ^{みそしる} 南濃みかん			625	1.7
25	水	牛乳	麦飯	【友好都市—中国 杭州市の料理—】東坡肉（トンポーロウ） ※ ^{やさい} やさいの塩炒め ^{たけのこ} 筍と豆苗の卵スープ ^{あんじん} 杏仁ゼリー			689	1.9
26	木	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ^{しんぎょ} 金魚めし ^{とり} 鶏肉と大豆の煮物 ※ ^{えんぐら} えんぐら ^{みそしる} と味の味噌汁 ^{ぎふ} 岐阜市産いちごゼリー			636	1.7
27	金	牛乳	コッパン	【昔の給食—昭和40年～50年代の給食—】 カレーシチュー フレンチサラダ ^{もも} 桃の缶詰			605	2.7
30	月	牛乳	米飯	※ ^{かんこくふう} かんこくふうにく 韓国風肉じゃが ^{チンゲンサイ} チンゲンサイの炒め物 ^{いた} 白菜と肉団子のスープ			635	1.8
31	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ ^{みそ} みそに ^{まつな} 小松菜と干し柿のおひたし ^{がき} 田舎汁			601	1.8

（令和4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。