

2月



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
1	水	牛乳	麦飯	たかな	高菜めし	がめ煮	味噌汁	ゼリー					608	2.1
2	木	牛乳	麦飯	※イワシのかば	焼き	※はかい	白菜のごまあえ	※こぶ汁	いり豆				620	1.6
3	金	牛乳	黒パン	にくだんご	肉団子のケチャップ煮	※かいそう	海藻サラダ	※はかい	白菜ときのこのスープ				648	2.7
6	月	牛乳	米飯	【味の旅一鳥取県】	※ハタハタの揚げ物	※らかん	羅漢なます	いもこん汁	しじみの佃煮				614	1.5
7	火	牛乳	米飯	※しょうがみそ	生姜味噌おでん	※あ	揚げ大豆	※こまつな	小松菜のおひたし				622	1.8
8	水	牛乳	ソフト麺	※ミートソース	グリーンポテト	※ひじき	サラダ						665	1.9
9	木	牛乳	麦飯	※とうふ	豆腐チゲ	※ケランマリ	ナムル	ゼリー					607	1.7
10	金	牛乳	米飯	※とりく	鶏肉のから揚げ	※ひじき	大豆の煮物	※みぞれ汁					679	1.7
13	月	牛乳	米飯	※だいこん	大根と豚肉の煮物	※くきわかめ	炒め煮	※とうふ	豆腐の岐福味噌汁	※なつとう	納豆		620	2.3
14	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】	※サケのおろしだれ	※ごもくまめ	かきたま汁						648	1.6
15	水	牛乳	一食うどん	※かやくうどん	かき揚げ	こんにやくと厚揚げの	土佐煮						610	1.6
16	木	牛乳	麦飯	※ハヤシライス	豆のマリネ	コーンキャベツ							644	1.8
17	金	牛乳	コッペパン	※はかい	白菜のクリーム煮	※ポイルウインナー	野菜ソテー						642	2.7
20	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】	※だいず	大豆入りツナごはん	※こまつな	小松菜のそぼろ炒め	味噌汁	ゼリー			639	1.9
21	火	牛乳	米飯	シーフードライス	ポテトサラダ	※とうふ	豆腐とはんぺんのスープ	チーズ					621	2.4
22	水	牛乳	小型パン	あ	揚げパン	※や	焼きビーフン	※とう	豆乳杏仁豆腐	※こさかな	小魚		636	1.8
24	金	牛乳	米飯	※ワカサギの	たつた揚げ	※じゃがいもの	ベーコン煮	※ぎふみそ	味噌汁				604	1.8
27	月	牛乳	米飯	サバの煮つけ	※ほうれん草	のおかかあえ	※けんちん汁						603	1.8
28	火	牛乳	米飯	※かわり	肉じゃが	レバーの煮つけ	※すまし汁	※ヨーグルト					636	1.4

(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。