



学校給食献立表



岐阜市立鏡島小学校

日	曜	牛乳	主食	メニュー	エネルギー kcal	塩分 g
1	水	牛乳	麦飯	カレーライス フライビーンズ キャベツのサラダ	689	2.2
2	木	牛乳	麦飯	ちらしごはん サケの塩焼き あおさのしんじょ汁ゼリー	625	2.4
3	金	牛乳	米粉食パン	ポークビーンズ オムレツ 野菜のソテー ジャム	646	2.9
6	月	牛乳	米飯	鶏肉のかぼすだれ 切り干し大根とツナの煮つけ 岐福味噌汁	683	1.9
7	火	牛乳	米飯	麻婆豆腐 ジャがいものから揚げ 中華あえ ミルメーク	654	2.1
8	水	牛乳	一食うどん	【味の旅—岩手県—】 じゃじゃ麺 ソフトカレイのたつた揚げ くきわかめの炒め煮	650	1.8
9	木	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 親子丼 ほうれん草のおかかあえ 岐福味噌汁	594	2.2
10	金	牛乳	米飯	サバの味噌煮 にんじんの塩こうじきんぴら 田舎汁	620	1.9
13	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 シシャモのお茶揚げ ジャがいものそぼろ煮 キャベツの味噌汁	619	1.8
14	火	牛乳	米飯	酢豚 白菜の塩炒め 春雨のスープ	637	2.1
15	水	牛乳	麦飯	イカの照り煮 つの花いり 利休汁ゼリー	620	2.3
16	木	牛乳	麦飯	マグロのたつた揚げ ひじきと大豆の煮物 沢煮椀ゼリー	682	1.7
17	金	牛乳	食パン	煮込みハンバーグ ボイルキャベツ アサリのチャウダー	712	3.1
20	月	牛乳	米飯	鶏肉と大豆の煮物 小松菜のごまあえ かきたま汁 ぼたもち	672	1.6
22	水	牛乳	麦飯	エビフライ 筑前煮 お祝い汁 デザート	725	1.7

(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。