



学校給食献立表



岐阜市立鏡島小学校

日	曜	メニュー	こ ん だ て 名	エネルギー kcal	塩分 g
3	月	牛乳 米飯	【ふるさと食材の日】 ※なすと豚肉の味噌炒め ※きほだいこんのもの ※すまし汁	621	1.6
4	火	牛乳 米飯	厚焼き卵 ※ピーマンの炒め煮 ※とうがんのカレー汁	563	1.4
5	水	牛乳 ソフト麺	※ツナトマトソース ※えだまめしお 枝豆の塩ゆで コーンキャベツ	626	1.8
6	木	牛乳 麦飯	※たなばた七タちらし ※キピナゴのから揚げ ※あまがわの天の川そうめん汁 たなばた七タゼリー	612	1.9
7	金	牛乳 パン	※とりく鶏肉のレモンソース ※こまつな小松菜のソテー かぼちゃのポタージュ	635	2.5
10	月	牛乳 米飯	※タッカルビ ※ナムル わかめと卵のスープ	575	2.3
11	火	牛乳 米飯	※イワシの南蛮漬け ※じゃがいものそぼろ煮 ※かみなり汁	624	1.5
12	水	牛乳 麦飯	【ふるさと食材の日】 ※ふたにく豚肉のスタミナ焼き ※ごもくめめ ※なすのみそ汁 ※れいとう冷凍みかん	607	2.0
13	木	牛乳 麦飯	※まいぼー豆腐 麻婆豆腐 ※あまからにゴーヤの甘辛煮 ※ちゅうか中華サラダ	636	2.0
14	金	牛乳 食パン	ハンバーグのデミグラスソース ※ポイルキャベツ ※トマトと卵のスープ ※ゼリー	657	2.8
18	火	牛乳 米飯	【味の旅—島根県—】 ※アジの香り揚げ ※キャベツの甘酢あえ ※のりふで しじみの佃煮	588	1.6
19	水	牛乳 一食中華麺	※たんたんめん担々麺 ※コーンシューマイ ※ちゅうかいたじゃがいもの中華炒め	574	2.7
20	木	牛乳 麦飯	※なつやさい夏野菜カレー ※まめ豆とキャベツのサラダ フルーツポンチ	690	2.2

令和5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。