

12月

学校給食献立表



岐阜市立鏡島小学校

日	曜	牛乳	こ	ん	だ	て	名	エネルギー kcal	塩分 g				
1	金	牛乳	コッペパン	ウイナーのソースかけ	ポイルキャベツ			595	2.6				
				※ふゆやさい	冬野菜のスープ	ヨーグルト							
4	月	牛乳	米飯	※みそに	サバの味噌煮	※ちくげんに	筑前煮	※かきたまじ	みかん	699	1.8		
5	火	牛乳	米飯	※はくさいなべ	白菜鍋	※くさわかめに	炒め煮	※きんときまめ	あまに		1.9		
6	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】	大豆入りツナごはん	※じゃがいもの	そばろ煮	※ぎふみそしる	岐福味噌汁	607	1.9		
7	木	牛乳	麦飯	※サケのゆず味噌かけ		※はくさい	白菜のごまあえ	※けんちんじ		609	1.4		
8	金	牛乳	黒パン	※とりにく	あか	鶏肉の赤ワイン煮	※カラフルポテト	※だいこん	大根としめじのスープ	610	2.4		
11	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】	大根と豚肉の煮物	※はくさい	白菜のおひたし	※ぎふみそしる	※なつとう	599	2.0		
12	火	牛乳	米飯	【味の旅—秋田県—】	ワカサギのから揚げ	※おかかあえ	※きりたんぼ鍋	ゼリー		602	1.6		
13	水	牛乳	一食中華麺	※やさい	野菜ラーメン	ギョーザ	※きほ	※だいじん	※こさかな	584	2.6		
14	木	牛乳	麦飯	※おやこどんぶり	親子丼	※ひじき	※だいず	※にもの	※なめこの	638	2.3		
15	金	牛乳	食パン	※チリコンカン	※ひじき	※はくさい	白菜のクリームスープ	※ミルメーク		685	2.6		
18	月	牛乳	米飯	※はつばうさい	八宝菜	※こもく	五目スープ			605	2.2		
19	火	牛乳	米飯	※アジの	※こうみあ	※だいこん	※あつあ	※はくさい	※みそしる	633	1.8		
20	水	牛乳	麦飯	※カレーライス	れんこん	※サラダ	フルーツ盛り合わせ			693	2.2		
21	木	牛乳	麦飯	※かぼちゃ	※コロック	※こまつな	※小松菜とゆずの煮びたし	※う	※こ	606	2.0		
22	金	牛乳	コッペパン	※フライドチキン	※コーン	※キャベツ	※ほうれん草の	※クリーム	※スープ	691	2.3		
25	月	牛乳	米飯	※ぶたにく	※あつあ	※みそいた	※豚肉と厚揚げの味噌炒め	※に	※びたし	※こび汁	りんご	599	1.6
26	火	牛乳	米飯	※ひきすり	※あつあ	※たまご	※厚焼き卵	※に	※煮なます	606	1.8		

(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。