



# 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			
9	火	牛乳	米飯	*	カレーライス	キャベツの	サラダ	大豆と小魚	みかん			691	2.5			
10	水	牛乳	麦飯	*	肉豆腐	ぜんざい	炒めなます	ふりかけ				663	1.3			
11	木	牛乳	麦飯	*	味噌煮込み	おでん	ワカサギの	てんぷら	小松菜のお	かかあえ		641	1.6			
12	金	牛乳	食パン	煮込み	ハンバーグ	ほうれん草	のソテー	コーンポタージュ	ミルメーク			683	3.1			
15	月	牛乳	米飯	*	鶏肉の	オランダ煮	切り干し	大根の	じゃこ煮	岐阜味噌汁		616	1.7			
16	火	牛乳	米飯	*	サバの	味噌煮	じゃがいもの	きんぴら	かきたま汁			630	1.9			
17	水	牛乳	ソフト麺	*	中華あん	かけ	ニシンの	から揚げ	辣白菜			645	2.3			
18	木	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】	かきまわし	飛騨牛	コロック	味噌けん	ちん汁	南濃みかん		662	1.7			
19	金	牛乳	米粉コッパン	*	チキン	ピーンズ	オムレツ	フロッコ	リーのソテー			623	3.1			
22	月	牛乳	米飯	サケの	塩焼き	野菜の	煮つけ	すいとん	の味噌汁	野沢菜	漬け		587	2.2		
23	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】	アユの	から揚げ	徳田	ねぎソース	もやし	の削り節	あえ		621	1.5		
24	水	牛乳	ソフト麺	カレー	ソース	ポテト	サラダ	フルーツ	ポンチ			699	2.1			
25	木	牛乳	麦飯	【味の旅—岐阜県飛騨—】	すき	焼き	厚焼き	卵	切り干し	大根の	ハリハリ	漬け	りんご		690	1.6
26	金	牛乳	コッパン	*	シンシ	ナティ	チリ	フレンチ	フライ	豆の	スープ		639	3.1		
29	月	牛乳	米飯	*	八宝	菜	コーン	シュー	マイ	わかめ	スープ		580	2.3		
30	火	牛乳	米飯	*	ビビン	バ	丼	シナ	モン	ピーンズ	白菜と	肉団子	のスープ		620	1.7
31	水	牛乳	クロワッサン	*	スパ	ゲ	ティ	ナ	ポリ	タン	ポトフ	フルーツ	ヨーグルト		609	2.7

(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。