

2月



学校給食献立表



給食日数 小 19日

岐阜市立鏡島小学校

日	曜	牛乳	主食	献立名	エネルギー kcal	塩分 g
1	木	牛乳	麦飯	イワシの梅煮 切り干し大根とツナの煮つけ 豚汁 いらり豆	633	2.0
2	金	牛乳	食パン	肉団子のケチャップ煮 ビーンズサラダ かぶのスープ チョコクリーム	663	3.3
6	火	牛乳	米飯	豚肉のあんからめ フロccoliーのおかかあえ 豆腐の味噌汁	713	2.1
7	水	牛乳	麦飯	ハヤシライス 豆のマリネ コーンキャベツ	641	1.7
8	木	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 大根と豚肉の煮物 小松菜のごまあえ なめこの岐福味噌汁 納豆	599	2.0
9	金	牛乳	コッパン	白菜のクリームスープ フライビーンズ グリーンポテト ミルメーク	654	2.1
13	火	牛乳	米飯	鶏肉のから揚げ 菜の花のおひたし 岐福味噌汁 ぶりかけ	666	1.9
14	水	牛乳	一食うどん	かやくうどん ちくわの磯辺揚げ 含め煮	592	2.3
15	木	牛乳	麦飯	大豆入りツナごはん じゃがいものきんぴら みぞれ汁	598	1.8
16	金	牛乳	黒パン	ビーンズシチュー キャベツのソテー フルーツ盛り合わせ	695	2.4
19	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 郡上味噌 郡上味噌 郡上味噌	609	2.0
20	火	牛乳	米飯	エビのチリソース煮 チンゲンサイの中華炒め 豆腐の卵スープ	582	2.0
21	水	牛乳	ソフト麺	ミートソース 野菜チップス コーンもやし	686	2.5
22	木	牛乳	麦飯	【味の旅ー兵庫県ー】 じゃこ飯 黒豆入りかき揚げ ばち汁 ゼリー	613	1.8
26	月	牛乳	米飯	豆腐チゲ 韓国風卵焼き ナムル ヨーグルト	624	1.7
27	火	牛乳	米飯	シシャモの天ぷら 肉じゃが かきたま汁 のりの佃煮	639	1.9
28	水	牛乳	小型パン	揚げパン 焼きビーフン 豆乳杏仁豆腐 小魚	635	1.8
29	木	牛乳	麦飯	ちらしごはん サワラの西京焼き すまし汁 ゼリー	633	2.0

(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。