

9月学校給食献立表(南地区)

岐阜市教育委員会

日	曜	こ ん だ て 名			エネルギー kcal	塩分 g
13	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※とりにく やさいいた 鶏肉の野菜炒め ※ごまあえ ※えびしんじょ汁 	753	2.4
14	火	牛乳	米飯	青椒肉絲 大根の甘酢漬け にらたまスープ 豆乳デザート	760	2.2
15	水	牛乳	麦飯	【味の旅—徳島県—】 ※めし とりにく さな ごうち あ ※みそしる いり飯 鶏肉の佐那河内揚げ さつまいもの味噌汁 ゼリー 	870	2.8
16	木	牛乳	麦飯	さけ 鮭ごはん ※ひじきと大豆の煮物 ※ぎふみそしる 岐福味噌汁 ゼリー	874	2.5
17	金	牛乳	米粉コッパン	※ポークビーンズ ※こまつな 小松菜のソテー オムレツ ジャム はっこうゆう 発酵乳	808	3.5
21	火	牛乳	米飯	サンマの塩焼き 里芋の煮つけ きのこ汁 月見団子	851	2.2
22	水	牛乳	クロワッサン	※きのこスパゲティ ポテトスープ フルーツポンチ	745	2.7
24	金	牛乳	米飯	※とりにく こうみみそ ※たいこん あつあ にも ※みそしる 鶏つくねの香味味噌 大根と厚揚げの煮物 すまし汁 れいとう 冷凍みかん	838	2.0
27	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ぶたにく 豚肉のあんからめ ※しょうがじょうゆ キャベツの生姜醤油あえ ※ぎふそうでんみそしる 岐福早田味噌汁 	868	2.4
28	火	牛乳	米飯	カツオの煮つけ じゃがいものきんぴら ※かきたま汁 れいとう 冷凍みかん	771	2.3
29	水	牛乳	一食うどん	※きのこうどん だいがかいも ※ごもくまめ 大学芋 五目豆 フローズンヨーグルト	805	2.7
30	木	牛乳	赤飯	※サケのおろしだれ ちくげんに 筑前煮 ※ゆば 湯葉のすまし汁 黒ごま	872	1.9

(令和3年度)

- ◇米は岐阜県産を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。
- ◇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。