

8.9 月学校給食献立表(南地区)

給食日数 中

22 日

岐阜市教育委員会

日	曜	こ ん だ て 名			エネルギー kcal	塩分 g	
30	水	牛乳	一食中華麺	※ ジャージャー麺 コーンシューマイ バンサンスー	775	3.0	
31	木	牛乳	麦飯	ツナごはん じゃがいものきんぴら ※ 厚揚げの味噌汁	776	3.2	
1	金	牛乳	米飯	※ 鶏肉の野菜炒め じゃがいものごま煮 ※ うずら卵のすまし汁 小魚	793	2.6	
4	月	牛乳	米飯	【災害時の食事】 梅干し 佃煮 焼きのり ※ 岐阜味噌汁 ※ 切り干し大根の煮つけ	708	2.4	
5	火	牛乳	米飯	※ ドライカレー 枝豆の塩ゆで コンソメスープ	738	2.0	
6	水	牛乳	麦飯	※ シシャモの黒ごま揚げ 小松菜のおかかあえ ※ かぼちゃの味噌汁 冷凍みかん	761	2.1	
7	木	牛乳	麦飯	※ 豚キムチ きわかめの炒め煮 豆腐とにらのスープ	695	2.5	
8	金	牛乳	コッペパン	※ チキンビーンズ オムレツ ※ キャベツとツナのソテー	701	3.2	
11	月	牛乳	米飯	※ 青椒肉絲 ※ コーン卵スープ 豆乳杏仁豆腐	757	1.8	
12	火	牛乳	米飯	※ 和風ハンバーグ ※ キャベツのごまあえ 岐阜早田味噌汁	753	2.3	
13	水	牛乳	ソフト麺	※ ベスカトーレソース ※ ビーンズサラダ グリーンポテト	845	3.3	
14	木	牛乳	麦飯	※ ちくわのカレー天ぷら ※ ひじきと大豆の煮物 ※ なすの味噌汁 冷凍みかん	834	3.2	
15	金	牛乳	黒パン	※ アジのマリネ ※ もやしのソテー ※ ラビオリスープ	749	3.1	
19	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ 厚揚げのそぼろあんかけ ※ 切り干し大根のハリハリ漬 豆乳汁		770	1.9
20	水	牛乳	麦飯	【味の旅—山梨県—】 ※ かぼちゃのほうとう 鶏もつ煮 小梅のさっぱりあえ ゼリー		761	2.7
21	木	牛乳	麦飯	※ ゴーヤチャンプルー にんじんシリシリ ※ 卵入りアーサー汁	721	2.2	
22	金	牛乳	コッペパン	【ふるさと食材の日】 ※ 貝柱のチャウダー ※ フライビーンズ ※ カラフルサラダ		721	2.9
25	月	牛乳	米飯	※ 中華丼 ※ ギョーザ わかめスープ ※ 発酵乳	870	3.1	
26	火	牛乳	米飯	※ カツオの煮つけ 小松菜の煮びたし 五目きのこ汁 おはぎ	745	1.9	
27	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	714	2.7	
28	木	牛乳	麦飯	※ 鶏つみれのおろしだれ ※ 野菜のうま煮 ※ 花麩のすまし汁	753	2.2	
29	金	牛乳	米飯	※ サバの塩焼き さといも ※ 厚揚げの煮もの ※ うち豆汁 つきみ 月見デザート	852	2.3	

(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。