

2 月学校給食献立表(南地区)

給食日数 中

19 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		
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 いり豆	786	2.3	
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	796	3.8	
5	月	牛乳	米飯	関東煮 レバーの煮つけ そぼろ炒め いよかん	759	2.2	
6	火	牛乳	米飯	豚肉のあんからめ ブロッコリーのおかかあえ 豆腐の味噌汁	874	2.5	
7	水	牛乳	麦飯	ハヤシライス 豆のマリネ コーンキャベツ チーズ	824	2.5	
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		754	2.5
9	金	牛乳	コッペパン	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	783	2.7	
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 ふりかけ	820	2.1	
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	791	3.1	
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	751	2.3	
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	843	2.9	
19	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 郡上味噌 いちちゃん ひじきの炒め煮 たぬき汁		769	2.4
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 豆苗の卵スープ ゼリー	773	2.4	
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	851	3.3	
22	木	牛乳	麦飯	【味の旅—兵庫県—】 じゃこ飯 黒豆入りかき揚げ ばち汁 ゼリー		771	2.4
26	月	牛乳	米飯	豆腐チゲ 韓国風卵焼き ナムル ヨーグルト	770	1.9	
27	火	牛乳	米飯	シヤモの天ぷら 肉じゃが かきたま汁 のりの佃煮	787	2.3	
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	771	2.2	
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	781	2.4	

(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。