

## 4 月学校給食献立表(南地区)

給食日数 中

15 日

岐阜市教育委員会

| 日  | 曜 | こ ん だ て 名 |        | エネルギー<br>kcal   | 塩分<br>g |     |
|----|---|-----------|--------|---|---------|-----|
| 9  | 火 | 牛乳        | 米飯     | 和風ハンバーグ 小松菜のおかかあえ<br>※<br>アサリの岐福味噌汁 お祝いデザート                       | 832     | 2.5 |
| 10 | 水 | 牛乳        | 麦飯     | ※<br>マグロのたつた揚げ 沢あざみのきんぴら すまし汁<br>オレンジ                             | 754     | 2.1 |
| 11 | 木 | 牛乳        | 食パン    | ※<br>ポークビーンズ オムレツ アスパラのサラダ ※<br>ジャム                               | 830     | 3.6 |
| 12 | 金 | 牛乳        | 米飯     | ※<br>カレーライス 豆のマリネ 福神漬け ゼリー  | 838     | 3.1 |
| 15 | 月 | 牛乳        | 米飯     | ※<br>サワラの西京焼き 筑前煮 すまし汁 ヨーグルト                                      | 800     | 2.4 |
| 16 | 火 | 牛乳        | 米飯     | ※<br>ちくわの磯辺揚げ うの花いり なめこの岐福味噌汁<br>ゼリー                              | 832     | 2.9 |
| 17 | 水 | 牛乳        | クロワッサン | ※<br>スパゲティナポリタン 春野菜のスープ フルーツポンチ<br>大豆入り小魚                         | 777     | 3.2 |
| 18 | 木 | 牛乳        | 麦飯     | ※<br>かきまわし シシャモの天ぷら 味噌汁   | 751     | 2.1 |
| 19 | 金 | 牛乳        | 米飯     | 【ふるさと食材の日】<br>※<br>豚肉の味噌炒め 五目豆 かきたま汁                              | 750     | 2.2 |
| 22 | 月 | 牛乳        | 米飯     | ※<br>鶏肉のから揚げ キャベツの甘酢あえ 若竹汁<br>のりの佃煮                               | 779     | 2.3 |
| 23 | 火 | 牛乳        | 米飯     | 【味の旅—岐阜県—】【ふるさと食材の日】<br>※<br>ニジマスのよもぎ揚げ 小松菜のそぼろ炒め<br>※<br>岐福豆乳味噌汁 | 760     | 1.6 |
| 24 | 水 | 牛乳        | ソフト麺   | ※<br>ミートソース 粉ふきいも コーンもやし  | 839     | 3.4 |
| 25 | 木 | 牛乳        | 麦飯     | ※<br>三色ごはん たけのこのおかか煮 じゃがいもの味噌汁                                    | 763     | 2.2 |
| 26 | 金 | 牛乳        | 黒パン    | ※<br>貝柱のチャウダー ほうれん草のソテー<br>フルーツ盛り合わせ チーズ                          | 772     | 2.9 |
| 30 | 火 | 牛乳        | 米飯     | ※<br>麻婆豆腐 春巻 チンゲンサイの炒め物   | 884     | 2.6 |

(令和6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。